

**1 ANO DE GARANTIA**

**SERVIÇO DE  
ATENDIMENTO AO  
CONSUMIDOR**

**LIGUE GRÁTIS  
0800-55 03 93**

Segunda à Sexta, das 8h às 20h.  
Sábado, das 8h às 18h.

**M.K. Eletrodomésticos Ltda.**  
Estrada da Volta, 1200 - G2 - Colônia Brasília  
Conceição do Jacuípe - BA - Cep 44.245-000  
CNPJ: 07.666.567/0001-40  
Fabricado na China

[www.eletrdomesticosmondial.com.br](http://www.eletrdomesticosmondial.com.br)

Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braille ou em fonte ampliada, para portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 55 03 93.

**ADVERTÊNCIA:** Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por usuários com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de um responsável.

**Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.**

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações, sem prévio aviso.

06/12 Rev. 00

**MONDIAL**



*Premium*

Modelo: 3890-01 (127V)



Modelo: 3890-02 (220V)

**Manual de  
Instruções**  
M-07

**Power  
Mixer**  
**500W**

## 28- "DANONINHO" DA VOVÓ

½ pacote suco de morango  
1 xícara de chá de leite  
1 xícara de chá de creme de leite  
2 colheres de sopa de açúcar  
400 g de ricota fresca  
100 g de cream cheese.

Bata todos os ingredientes no Mixer até formar um creme homogêneo. Coloque em potinhos pequenos e leve à geladeira.

## 29- SOBREMESA DIET DE LIMÃO

2 pacotes de suco de limão light  
1 xícara de chá de leite  
2 xícaras de chá de leite em pó desnatado  
2 copos de iogurte natural desnatado  
1 colher de sopa de raspas de limão.

Bata todos os ingredientes no Mixer e coloque em taças individuais. Leve à geladeira por 3 horas ou até endurecer. Na hora de servir, decore com as raspas de limão.

## 30- PAÇOCA DE AMENDOIM

2 xícaras (chá) de amendoim  
2 xícaras (chá) de açúcar  
1 pitada de sal  
2 xícaras (chá) de farinha de mandioca torrada.

Espalhe o amendoim em uma assadeira grande. Asse em forno preaquecido (200°C) por cerca de 15 minutos, ou até tostar ligeiramente. Deixe esfriar. Esfregue o amendoim entre as mãos para retirar a pele. No Processador, processe o amendoim até moer. Transfira para uma tigela, acrescente o açúcar, o sal e a farinha de mandioca. Misture bem para ficar homogêneo. Sirva em cones de papel.

## 31- GELEIA DE FIGO E MEL

260 g de Figo  
40 ml de Mel.

Coloque todos os ingredientes no Processador e processe-os durante 15 segundos, utilizando a Função "Turbo".

## POWER MIXER 500W PREMIUM M-07

**Parabéns**, agora você possui um **POWER MIXER 500W PREMIUM** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso na mistura e processamento de alimentos.

**Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente todas as instruções de uso, pois o bom funcionamento de seu POWER MIXER 500W PREMIUM e a sua segurança dependem delas.**

### RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará a perda da garantia.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que não o estiver utilizando.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe o corpo do aparelho e não o mergulhe em água.
- Para evitar acidentes, não permita que crianças utilizem o produto, ou mesmo pessoas que desconheçam suas instruções de uso.
- **Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.**
- Sempre que colocar o aparelho de lado, mesmo que por breves instantes, desligue-o.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras.
- Não utilize extensões auxiliares para aumentar o comprimento do cabo plugue.
- Nunca permita que o cabo plugue encoste em superfícies quentes.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo plugue.
- Nunca use o produto com o cabo plugue e/ou plugue danificados, ou ainda se o produto apresentar mau funcionamento. Leve-o a uma **Assistência Técnica Autorizada MONDIAL**.
- Para não perder a garantia, evitar problemas técnicos e risco de acidentes envolvendo o usuário, não permita que sejam feitos consertos e / ou trocas de peças em casa. Caso necessário, leve o produto a uma **Assistência Técnica Autorizada MONDIAL**.

**ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável.**

- **Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.**

## CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO



cremosa. Misture com um batedor manual o creme de leite e leve ao freezer por 4 horas ou até que esteja congelado.

## 26- MOUSSE ECONÔMICA DE CHOCOLATE

2 xícaras de chá de leite  
½ xícara de chá de leite em pó  
2 colheres de amido de milho  
4 colheres de chocolate em pó  
1 xícara de chá de açúcar  
1 lata de creme de leite  
½ xícara de chocolate granulado.

Leve o leite, o leite em pó, o amido de milho, o chocolate em pó e o açúcar ao fogo em uma panela média até ferver e engrossar, mexendo sempre para não empelotar. Deixe esfriar. Bata com o Mixer para aerar a mistura e deixá-la bem cremosa. Misture o creme de leite delicadamente. Coloque em taças individuais e leve à geladeira. Antes de servir, enfeite com o chocolate granulado.

## 27- TORTA MOUSSE DE MARACUJÁ E CHOCOLATE

### Massa

1 pacote de biscoito de maisena  
4 colheres de sopa de manteiga derretida.

### Recheio

1 lata de leite condensado  
1 lata de creme de leite  
1 lata de suco de maracujá concentrado  
1 pacote de gelatina sabor maracujá  
150 g de chocolate meio amargo.

Pique os biscoitos de maisena no Processador até formar uma farofa fina. Misture a manteiga derretida e forre o fundo e as laterais de uma forma redonda de aro removível com 25 cm de diâmetro. Leve ao forno para tostar um pouco a superfície. Reserve. Prepare o pacote de gelatina com somente 1 xícara de chá de água. Deixe esfriar. Pique o chocolate meio amargo no Processador, deixando pedaços irregulares. No copo do Mixer, misture todos os outros ingredientes, inclusive a gelatina já fria. despeje com cuidado sobre a massa da torta já tostada. Polvilhe o chocolate meio amargo por cima, parte dele vai se depositar no fundo. Leve à geladeira para endurecer a mousse.

carne e junte os biscoitos moídos e a canela. Guarde em potes bem fechados e sirva sobre sorvetes, cremes e bolos.

### 23- FAROFA PARA SORVETE

½ xícara de castanha de caju  
1 xícara de amendoim torrado  
1 xícara de farinha Láctea  
1 xícara de leite em pó  
1 xícara de açúcar cristal  
1 colher de sopa suco de limão  
1 colher de sopa de água  
1 pitada de sal.

Passe o amendoim e a castanha de caju no Processador até ficarem moídos grossos. Junte o açúcar, a água e o suco de limão e leve ao fogo para formar uma calda caramelada. Junte o amendoim e a castanha de caju. Despeje em um prato untado para endurecer. Quando estiver frio, quebre com um martelo de carne e junte o leite em pó, a farinha Láctea e a pitada de sal.

### 24- VITAMINA LIGHT

1 xícara (chá) de iogurte desnatado  
100 ml de leite desnatado  
100 g de morangos  
Adoçante a gosto.

Coloque todos os ingredientes no Copo do Mixer e bata até obter uma mistura homogênea. Sirva a seguir.

### 25- “CHICA BOM” CASEIRO

1 lata de leite condensado  
1 lata de leite  
3 gemas  
1 colher de sopa de amido de milho  
3 colheres de chocolate em pó  
1 lata de creme de leite gelada e sem soro.

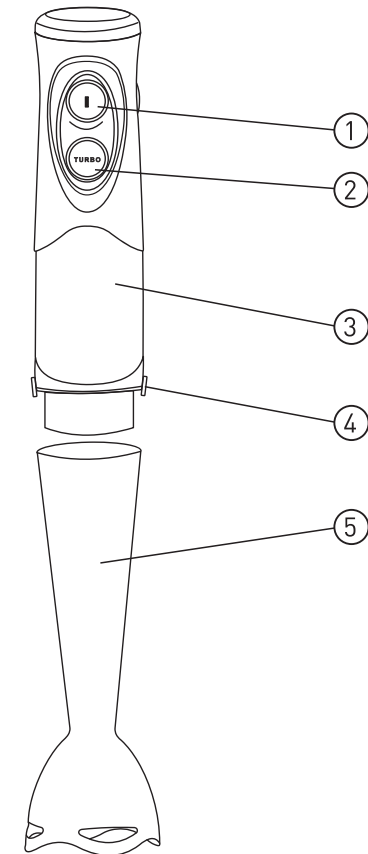
Misture o leite condensado, o leite, as gemas e a maisena e leve ao fogo até formar um creme denso. Acrescente o chocolate em pó e bata com o Mixe para aerar e deixar a mistura bem

### ANTES DE UTILIZAR O SEU POWER MIXER 500W PREMIUM

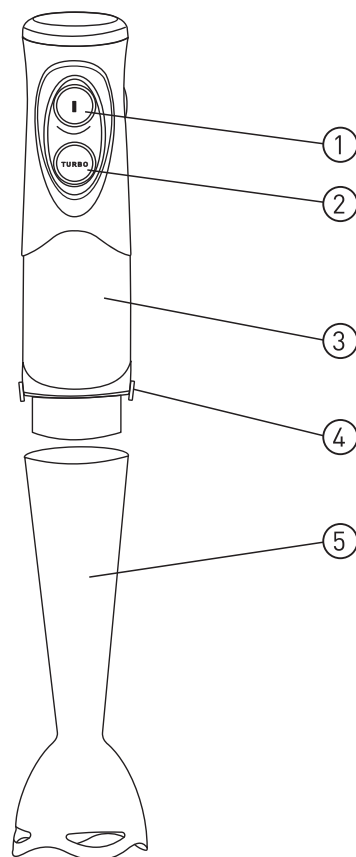
- Limpe o Corpo Anatômico (3) do aparelho com um pano macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Desconecte o Braço Desmontável (5) apertando o Botão Ejetor (4) e lave com detergente neutro e água corrente. Cuidado com a limpeza das lâminas, pois elas são muito afiadas.
- Limpe o Processador retirando a Tampa (8), puxando-a para cima.
- Retire as Lâminas do Processador (9) segurando a peça pelo Eixo de plástico.
- Lave todas as peças com detergente neutro e água corrente. Cuidado com a limpeza das Lâminas, pois elas são muito afiadas.
- Após a limpeza, seque completamente o produto.
- Toda a limpeza deverá ser feita com o produto desligado e desconectado da tomada.

### COMO UTILIZAR O SEU POWER MIXER 500W PREMIUM

- Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Encaixe o Corpo (3) sobre o Braço Desmontável (5) até ouvir o click de travamento.
- Conecte o Cabo Plugue na tomada.
- Segure o aparelho pelo Corpo Anatômico (3) e coloque-o dentro do recipiente com o alimento a ser preparado.
- Com o Braço Desmontável (5) dentro da mistura, acione o Botão Liga /Desliga (1).
- Caso a mistura seja muito espessa, aperte e solte o Botão Turbo (2).



- Se desejar bater diretamente na panela, primeiro retire o recipiente do fogo e deixe esfriar.
- Mantenha o Botão pressionado durante a mistura e mova o aparelho para baixo e para cima e em forma circular, a menos que a receita indique outro movimento.
- Desligue o aparelho soltando o Botão Liga/Desliga (1) e então retire o Braço Desmontável (5) da mistura.
- Nunca acione simultaneamente os botões Liga/Desliga (1) e Turbo (2).
- Não utilizar o Braço Desmontável (5) para processar alimentos secos, apenas líquido.



## IMPORTANTE

**Não utilize seu Mixer mais de 1 (um) minuto ininterruptamente. Após ligado por 1 minuto, deixe-o esfriar, desligado, por cerca de 5 (cinco) minutos antes de utilizá-lo novamente. Após este intervalo, você poderá reutilizá-lo, sempre observando o tempo máximo de utilização ininterrupta (1 minuto). Isso evitará superaquecimento e garantirá maior vida útil ao aparelho.**

### Nota:

- **Este acessório pode ser utilizado para preparar vitaminas, sopas, molhos, purês, papas, drinks, shakes, massa para panquecas e waffles, além de tudo o mais que necessite de misturas homogêneas.**
- **Não utilize o POWER MIXER PREMIUM em ingredientes ferventes. Agindo assim, o usuário evitará respingos e queimaduras.**
- **Não utilize o POWER MIXER PREMIUM em massas pesadas e não faça o aparelho funcionar além da capacidade para o qual foi projetado.**

- 3 colheres de chocolate em pó
- 2 xícaras de chá de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de café rasa de sal
- Gotas de baunilha ou raspas de limão.

Preaqueça o Grill por 5 min. Misture todos os ingredientes no Mixer. Coloque cerca de 1 concha de mistura nas grelhas do Grill de Waffler. Feche o Grill e aguarde até que fiquem tostados no ponto desejado. Retire com uma espátula ou pinça resistentes ao calor. Sirva com o recheio desejado: geleias, calda de caramelo, calda tipo Mapple, sorvete, etc.

### DICA

No lugar de um Grill de Waffler, você pode fazer panquecas em uma frigideira ou chapa.

## 21- FROZEN IOGURTE DE MARACUJÁ

- 1 pacote de gelatina sem sabor incolor (12g)
- 1 garrafa de suco de maracujá concentrado
- Suco de 1 limão
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 lata de creme de leite gelado sem soro
- 1 copo de iogurte natural ( 200ml).

Misture a gelatina sem sabor com 5 colheres de sopa de água e espere agregar. Coloque no micro-ondas por 20 segundos, na temperatura média. Bata todos os ingredientes até a mistura ficar bem aerada. Leve ao freezer em um recipiente fechado por, no mínimo, 4 horas ou até congelar.

## 22- CROCANTE PARA SORVETE

- 2 xícaras de amendoim torrado
- 1 xícara de biscoito maisena
- 1 xícara de açúcar cristal
- 100 g de margarina
- ½ xícara de aveia
- 1 pitada de canela.

Passar o amendoim pelo Processador até ficar moído grosso e reservar. Passar os biscoitos pelo Processador até virarem uma farofa fina e reservar. Colocar o açúcar em uma panela e deixar amarelar em fogo baixo. Juntar margarina e caramelo. Juntar o amendoim e a aveia e colocar em um prato untado para endurecer. Quando estiver frio, quebrar tudo com um batedor de

adquirir consistência cremosa. Tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada. Antes de servir, bata com o Mixer para aerar a mistura e ficar bem cremosa.

### 17- MILK-SHAKE DE CAFÉ

2 xícaras de chá de café pronto  
1 barra de chocolate ao leite (200 g)  
1 xícara de chá de leite  
Folhas de hortelã para decorar  
400 g de sorvete sabor chocolate.

Prepare o café na Cafeteira Mondial e reserve. Derreta o chocolate no micro-ondas por 2 minutos, em potência alta. Misture o chocolate derretido com a xícara de leite, formando uma calda grossa. Coloque no copo do Mixer o café, o sorvete, a metade da calda de chocolate e bata em temperatura adequada. Decore os copos com a calda de chocolate restante e sirva o milk-shake. Decore com folhas de hortelã.

### 18- MILK-SHAKE DE BANANA

1 xícara de chá de sorvete de creme  
1 xícara de chá de leite  
1 banana nanica média madura.

Bata todos os ingredientes no copo do Mixer. Sirva em copos altos com canudo.

### 19- MILK-SHAKE DE PAPAIA

1 mamão Papaya descascado e sem sementes  
2 colheres (sopa) de mel  
4 colheres (sopa) de germe de trigo  
2 xícaras (chá) de leite gelado.

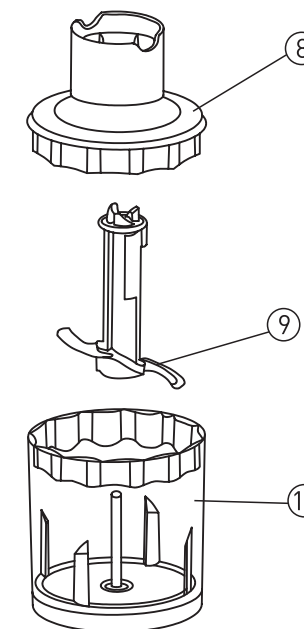
Bata todos os ingredientes no copo do Mixer. Sirva em copos altos com canudo.

### 20- WAFFLE DE CHOCOLATE

3 colheres de manteiga ou margarina derretidas  
2 xícaras de chá de farinha de trigo  
1 xícara de chá de amido de milho

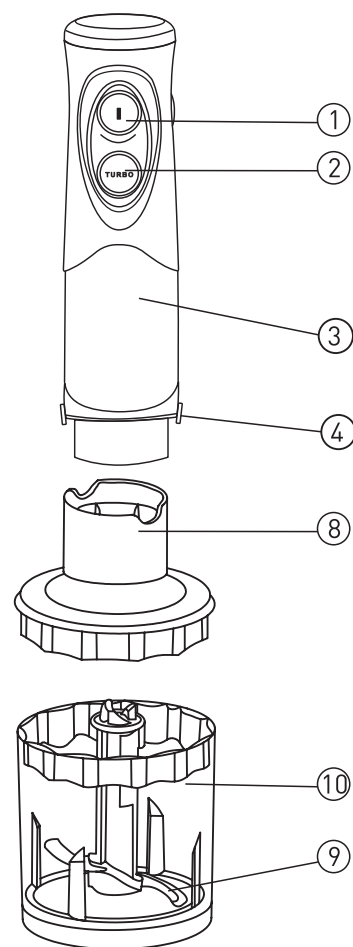
## COMO UTILIZAR O SEU POWER MIXER 500W PREMIUM COM O ACESSÓRIO PROCESSADOR

- Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Encaixe a Lâmina no Eixo do Copo do Processador. Cuidado para não tocar nas partes afiadas para evitar acidentes.
- Coloque o alimento a ser processado no copo. As Lâminas devem ficar totalmente cobertas pelo alimento.
- Não coloque mais de uma xícara de alimento por vez. Quantidades maiores devem ser processadas em pequenas porções mais de uma vez.



- Coloque a Faca (9) encaixada no pino do Copo (10) e coloque a Tapa do Processador (8) sobre o Copo (10) até que a Tapa do Processador (8) esteja totalmente encaixada e acomodada.

- Conecte o plugue na tomada.
- Encaixe o Corpo (3) sobre a Tapa do Processador (8) até ouvir o click de Travamento.
- Pressione o Botão Liga/Desliga (1) e solte-o em intervalos de cerca de 5 segundos.  
Não pressione o Botão Liga/Desliga (1) por mais de 30 segundos seguidos.
- Nunca acione simultaneamente os Botões Liga/Desliga (1) e Turbo (2).
- Caso a mistura seja muito espessa, aperte e solte o Botão Turbo (2) para acionar essa função, que facilita a mistura.



- Desligue o aparelho soltando o Botão Liga/Desliga (1) e aguarde as Lâminas do Processador (9) terem parado, por completo, antes de abrir o Processador.

- 1 xícara (chá) de palmito fatiado
- 2 dentes de alho
- 1 cebola pequena
- 2 tomates sem pele e sem sementes
- 1 colher (chá) de sal no recheio
- 2 xícaras (chá) de carne moída.

#### Cobertura

- 1 xícara (chá) de molho de tomate pronto
- ½ xícara de queijo parmesão ralado.

#### Massa

Coloque no copo do Mixer o azeite de oliva, o leite, o ovo, o sal e a farinha de trigo. Bata por 1 minuto ou até a massa ficar homogênea. Despeje a metade da massa em uma tigela. Reserve. Coloque a cenoura na massa restante que ficou no copo. Bata por mais 30 segundos ou até ficar homogênea. Despeje em uma tigela. Reserve. Volte a massa reservada para o copo do Mixer e junte o espinafre cozido. Bata por mais 30 segundos ou até ficar homogênea. Reserve. Unte uma frigideira antiaderente pequena (19 cm de diâmetro). De preferência, use um pincel de silicone para espalhar o azeite. Leve ao fogo e deixe por 1 minuto ou até ficar quente. Coloque uma pequena porção da massa e espalhe por todo o fundo da frigideira. A massa deve ficar bem fina. Deixe por 1 minuto ou até a panqueca dourar. Com a ajuda de uma espátula, vire as panquecas. Deixe por 1 minuto ou até dourar. Retire e reserve. Repita a operação até terminar as duas massas.

#### Recheio

No Processador, pique a cebola, os tomates, o alho e o palmito. De preferência, 1 ingrediente de cada vez, e reserve. Em uma panela, coloque o azeite de oliva e doure o alho e a cebola. Acrescente a carne, o sal, a pimenta e refogue. Mexendo de vez em quando, por 5 minutos ou até a carne dourar. Junte o tomate, o palmito, o sal e 1/2 xícara de chá de água fervente. Deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, por 15 minutos. Retire do fogo e monte as panquecas em um refratário. Cubra com molho de tomate e polvilhe com o queijo ralado. Leve ao forno por 10 minutos. Sirva a seguir.

#### 16- MOLHO BECHAMEL

- 100 g de cebola
- 50 g de manteiga com sal
- 70 g de farinha de trigo
- 1 litro de leite
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Noz-moscada a gosto.

Processe a cebola e reserve. Em uma panela, derreta a manteiga e doure a cebola. Acrescente a farinha de trigo e mexa rapidamente. Coloque o leite aos poucos, mexendo sempre até

Bata dos ingredientes da massa no copo do Mixer até obter uma mistura bem homogênea. Despeje a mistura em uma assadeira de pizza de 35 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve para assar em forno médio (180°) por aproximadamente 20 min. Retire do forno e cubra com o molho de tomates frescos. Leve ao forno por mais 5 min. Retire e cubra com o peito de peru picado e a mussarela picada. Decore com as fatias de tomate e regue com o azeite e o orégano. Retorne ao forno até derreter a mussarela. Sirva a seguir.

#### 14- MAIONESE

2 ovos  
2 colheres de sopa de suco de limão  
1 xícara de chá de óleo de milho, canola ou girassol  
½ colher de café de sal.

Os ingredientes devem estar em temperatura ambiente. Coloque os ovos no Copo do Mixer. Segurando as gemas embaixo da borda do batedor, bata os ovos por alguns minutos. Acrescente o suco de limão e bata novamente. Deixe descansar por 2 minutos. Vá adicionando o óleo “em fio” com o batedor em funcionamento. Quando atingir o ponto de maionese, acrescente o sal. Caso a sua maionese não emulsifique, experimente adicionar algumas gotas de água enquanto estiver batendo. Faça somente a quantidade necessária para o consumo imediato. Não guarde mais do que um dia.

#### DICA

Para uma maionese mais cremosa e densa, use apenas a gema em vez do ovo todo. Se você quiser incrementar o sabor de uma maionese industrializada, adicione algumas gotas de limão ou vinho branco seco. Para dar mais sabor a sua maionese, você poderá usar curry, hortelã, mostarda, tomate seco, chili, raiz forte ou frutas.

#### 15-PANQUECA COLORIDA

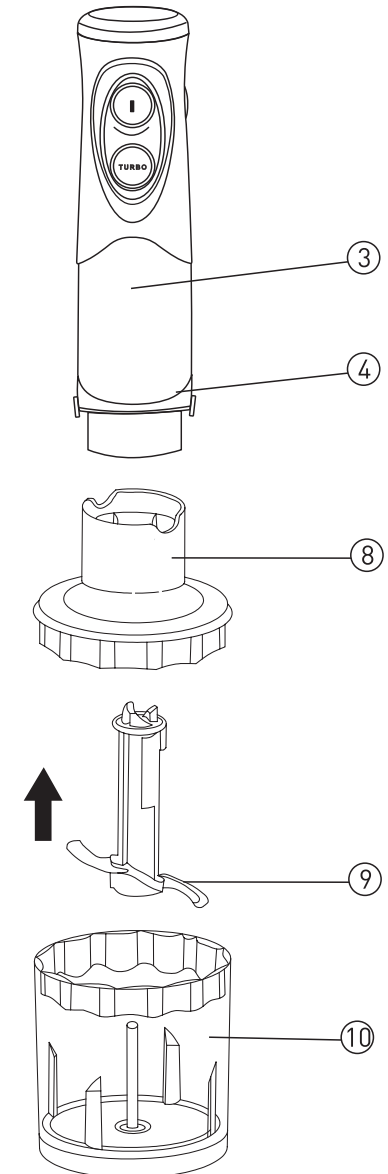
##### Massa

1 colher de sopa de azeite de oliva 1/2 xícara (chá) de leite  
1 ovo  
1 xícara de chá de farinha de trigo  
1 pitada de sal na massa  
½ xícara de chá de cenoura média ralada no processador  
½ xícara de chá de espinafre cozido  
Azeite para untar.

##### Recheio

1 colher de sopa de azeite de oliva

- Para abrir, pressione o Botão Ejetor (4) e retire o Corpo (3). Depois puxe para cima a Tampa do Processador (8).
- Retire a Lâmina do Processador (9) segurando-a pelo eixo e puxando-a para cima antes de retirar o alimento.
- Esvazie o conteúdo do copo do Processador (10) com o auxílio de uma espátula de plástico ou silicone para não danificar a superfície do Copo.
- Recoloque as peças de forma correta antes de processar nova quantidade de alimento.



## • IMPORTANTE

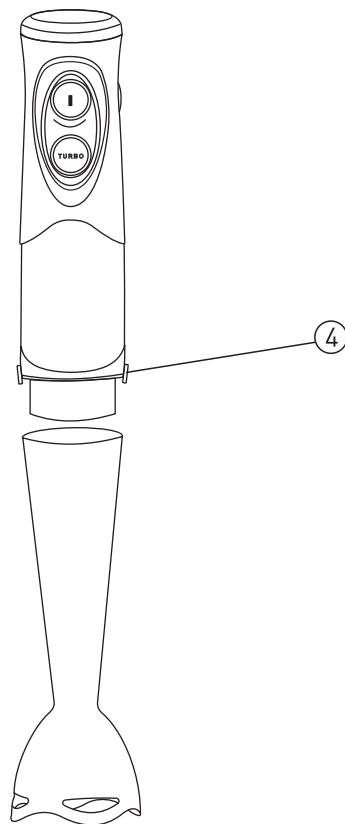
**Não utilize seu Processador por mais de 1 (um) minuto ininterruptamente. Após ligado por 1 minuto, deixe-o esfriar, desligado, por cerca de 5 (cinco) minutos antes de utilizá-lo novamente. Após este intervalo, você poderá reutilizá-lo, sempre observando o tempo máximo de utilização ininterrupta (1 minuto). Isso evitará superaquecimento e garantirá maior vida útil ao aparelho.**

### Nota:

- Este acessório pode ser utilizado para processar cebola, alho, temperos, queijo, carne, frutos secos, grãos, amendoim, nozes, castanhas, legumes e verduras, etc.
- Você pode preparar também patês, farinha de rosca, ovos cozidos, etc.
- Não utilize seu POWER MIXER 500W PREMIUM em massas pesadas e não faça o aparelho funcionar além da capacidade para o qual foi projetado.

## COMO LIMPAR O SEU POWER MIXER 500W PREMIUM

- Retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza.
- Desconecte as partes destacáveis apertando o Botão Ejetor (4).
- Siga as instruções de limpeza do item "ANTES DE USAR O SEU APARELHO".
- Não use jamais palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.
- Nunca mergulhe o corpo do aparelho na água.



azeitonas com a colher de azeite até ficarem bem picadinhas. Misture com a ricota e acrescente sal e pimenta-do-reino a gosto.

### DICA

Você pode substituir as azeitonas por tomate seco, damascos, cheiro-verde, ou alho picado e criar sabores diferentes.

## 12-PATÊ DE FRANGO

- 1 peito de frango cozido, sem peles e desossado
- ½ xícara de cheiro-verde
- 1 xícara de maionese
- ½ xícara de creme de leite
- 1 cebola média
- Suco de 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Processe o frango, a cebola e o cheiro-verde no Processador até ficarem bem picados. Talvez seja necessário dividir os ingredientes em duas ou mais vezes. Em uma tigela, junte os ingredientes processados com a maionese e o creme de leite. Acrescente o suco de limão e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

## 13- PIZZA DE ASSADEIRA

### Massa

- 1 xícara de chá de leite
- 1 ovo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 e ½ xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

### Molho

- 2 tomates passados pelo processador
- ½ colher de café de sal
- ½ colher de café de orégano.

### Recheio

- 2 xícaras de chá de peito de peru defumado passado no processador
- 2 xícaras de chá de mussarela passada no processador.
- 2 tomates grandes em rodelas
- Azeite para regar
- Orégano para salpicar.

## 31 RECEITAS

½ cebola média  
1 colher de sopa de suco de limão  
1 colher de sopa de mostarda  
Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Processe os pickles no Processador e reserve. Processe cebola e o cheiro-verde até ficarem bem picadinhos. Misture a maionese, o creme de leite, a mostarda, o suco de limão, o sal e a pimenta com o acessório Batedor. Junte essa mistura aos pickles, à cebola e ao cheiro-verde picado.

### 9-MOLHO DE OVO

1 colher de sopa de vinho branco seco  
1 colher de sopa de molho de soja  
4 colheres de sopa de azeite  
5 gemas de ovos cozidos  
Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Processar as gemas cozidas duras com o vinho branco, o molho de soja e o azeite até formar uma pasta homogênea. Acrescente o sal e pimenta-do-reino a gosto. Para um molho mais líquido, acrescentar água morna aos poucos até adquirir a consistência desejada.

### 10-PATÊ DE SALAME

200 g de salame italiano em fatias  
½ xícara de chá de creme de leite  
½ xícara de chá de maionese  
1 colher de sopa de pepinos em conserva.

Processe o salame e o pepino até formar uma pasta homogênea. Com o acessório batedor, misture a pasta ao creme de leite e à maionese. Acrescente sal e pimenta-do-reino a gosto.

### 11-PATÊ DE AZEITONAS PRETAS COM RICOTA

100 g de azeitonas pretas sem caroço  
1 colher de azeite  
½ xícara de chá de maionese  
2 xícaras de ricota fresca  
Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Processe a ricota com a maionese até ficar uma pasta homogênea e reserve. Processe as

### 1- HAMBÚRGUER DE FRANGO À MODA CAIPIRA

500 g de carne de frango sem osso e sem pele  
½ colher de chá de pimenta calabresa em pó  
½ colher de chá de sal  
½ colher de chá de alho em pó  
1 colher de chá de molho inglês  
½ colher de chá farinha de trigo.

Corte o frango em pequenos pedaços e passe no Processador para picar. Coloque tudo em uma tigela e acrescente a pimenta calabresa, o sal, o alho em pó, o molho inglês e a farinha de trigo. Modele 4 hambúrgueres com mais ou menos 2 cm de espessura. Pincele azeite na chapa ou frigideira e coloque os hambúrgueres para grelhar até que fiquem ao ponto de sua preferência. Forre uma travessa com o milho verde em conserva e coloque os hambúrgueres. Coloque uma fatia de pepino e uma porção de molho tártaro sobre cada hambúrguer. Por último, regue com o molho barbecue e sirva.

### 2- HAMBÚRGUER CAMPESTRE (VEGETARIANO)

1 xícara de arroz branco cozido  
½ xícara de milho verde em conserva  
1 pimentão verde sem sementes picado  
½ xícara de pickles escorrido e picado  
½ xícara de cebola picada  
1 dente de alho esmagado  
½ colher de chá de sal  
½ colher de chá de pimenta-do-reino  
1 colher de maionese  
½ colher de chá de farinha de trigo  
8 fatias de pão integral aquecidas  
4 folhas de alface  
4 rodela de tomate  
4 colheres de sopa de molho de iogurte natural temperado com limão e sal.

Coloque o arroz, o milho verde, o pimentão, o pickles, a cebola, o alho, o sal, a pimenta-do-reino, a maionese e a farinha de trigo em uma tigela e misture. Passe tudo no Processador, dividindo a mistura em três para não transbordar a jarra. Triture até obter uma massa grossa e uniforme. Modele 4 hambúrgueres de mais ou menos 1,5 cm de espessura e coloque na grelha ou na frigideira por 5 a 6 min, ou até ficar no ponto desejado. Coloque sobre as fatias de pão integral e acrescente os complementos e tempere com o molho de iogurte.

### 3- ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA

½ kg de carne  
1 linguiça calabresa defumada  
1 pacote de sopa de cebola  
1 ovo  
2 colheres de maionese.

#### Recheio

100 g de presunto em fatias  
100 g de mussarela em fatias.

Triture a carne e a linguiça no Processador e misture com os outros ingredientes até ficar bem homogêneo. Abrir um quadrado com a carne sobre um plástico e rechear com o presunto e a mussarela e enrolar como em um rocambole com o auxílio do plástico, achatando um pouco para não ficar muito alto. Cobrir com as fatias de bacon e assar em forno médio preaquecido. Se preferir, cobrir com molho de tomate.

### 4- ALMÔNDEGAS AO SUGO

1 kg de carne magra  
1 xícara de farinha de rosca  
1 ovo  
1 cebola ralada  
2 dentes de alho  
½ xícara de cheiro-verde  
Sal e Pimenta-do-Reino a gosto.

#### Molho

1 lata de molho de tomate pronto  
1 xícara de água fervente.

Triture a carne, o alho e a cebola no Processador e reserve. Triture o cheiro-verde em pedaços grandes. Junte todos os ingredientes em uma tigela e amasse muito bem. Forme bolinhas de mais ou menos 3 cm de diâmetro e coloque em uma panela funda. Acrescente a lata de molho de tomate e a água fervente. Tampe e deixe cozinhar em temperatura média até que as almôndegas estejam macias e bem cozidas e o molho bem encorpado. Sirva a seguir.

### 5- MOLHO BARBECUE

½ xícara de mel  
¾ de Xícara de mostarda amarela  
½ xícara de ketchup  
1 colher de café de pimenta-do-reino.

Coloque todos os ingredientes no Processador e misture com o acessório batedor. Guarde em vidros bem fechados e sirva com carnes grelhadas ou assadas.

### 6- HONEY MOSTARD

1 xícara de mel  
1 xícara de mostarda amarela  
1 colher de chá de pimenta-do-reino

Coloque todos os ingredientes na jarra do Processador e misture com o acessório batedor. Guarde em vidros bem fechados e sirva com carnes grelhadas ou assadas.

### 7- MOLHO AO PESTO

2 colheres de sopa de pinoli levemente torrados ou nozes  
50 g de queijo parmesão  
1 xícara de chá de manjericão  
½ xícara de azeite  
2 dentes de alho  
Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Rale o queijo parmesão no Processador e reserve. Passe o manjericão e o alho no processador até ficar bem picado. Acrescente as nozes ou os pinolis até ficarem bem triturados. Em uma tigela, junte essa mistura ao queijo parmesão ralado reservado e o azeite em fio até formar um molho denso e uniforme. Adicione sal e pimenta-do-reino a gosto. Se necessário, acrescentar um pouco de água morna.

### 8- MOLHO TÁRTARO

1 xícara de chá de maionese  
½ xícara de chá de creme de leite  
½ xícara de chá de pickles sortidos  
½ xícara de chá de cheiro-verde.