

— MINHA —
ARNO



Linha Limpa Fácil

A combinação
ideal entre
potência e
praticidade.



5 Receitas de
Liquidificador
para agilizar sua
vida na cozinha

Quem gosta de praticidade sabe que o liquidificador é uma mão na roda na hora de preparar boas receitas. Por isso, criamos este e-book com cinco receitas práticas de serem feitas usando seu liquidificador Arno. E para deixar o preparo ainda mais fácil, apresentamos a nova linha de Liquidificadores Arno Limpa Fácil, com lâminas potentes e removíveis que além de triturarem o alimento e não enferrujarem, são fáceis de retirar e limpar para que ele sempre esteja preparado para a próxima receita. Então, é hora de por a mão na massa – ou melhor, no botão de ligar do seu liquidificador – e vir com a gente.

ÍNDICE

SUCO DE MELANCIA COM GENGIBRE _____ 4

BOLINHO DE BACALHAU _____ 5

GASPACHO VEGANO _____ 7

CAIPIRINHA CÍTRICA _____ 8

TORTA DE ESPINAFRE _____ 9

PRODUTOS PARA PREPARAR ESTAS RECEITAS ____ 11



SUCO DE MELANCIA COM GENGIBRE

	Número de pessoas	4
	Custo	Barato
	Dificuldade	Fácil
	Tempo de preparação	10 min



Ingredientes

- ½ melancia
- 3 colheres de sopa de gengibre fresco picado

Preparação

- 1 Com uma faca, descasque o gengibre e pique fino.
- 2 Retire a polpa da melancia e corte em pedaços grandes.
- 3 No liquidificador Power Mix, junte a melancia, o gengibre e bata pausadamente (bata um pouquinho, pare, bata mais um pouco e assim por diante) para que as sementes da melancia não se tornem um purê.
- 4 Quando a melancia se desfizer e o suco estiver bem homogêneo, pare de bater.
- 5 Passe o suco por uma peneira bem fina e leve à geladeira.
- 6 Se quiser adoçar, bata com um pouco de açúcar. Sirva bem gelado.

BOLINHO DE BACALHAU

	Número de pessoas	2
	Custo	Caro
	Dificuldade	Fácil
	Tempo de preparação	15 min.
	Tempo de cozedura	40min.



Ingredientes

- 350g bacalhau dessalgado
 - 350g batata cozida e amassada
 - 1 xíc (chá) cebola picada finamente
 - 1 dente de alho picado finamente
 - 3 gemas
 - 2 col (sopa) de salsinha picada finamente
 - 2 claras
 - sal e pimenta do reino
 - óleo para fritura (aproximadamente 700ml)
- Aioli:**
- 1 gema
 - 1 dente de alho ralado
 - 1/4 col chá sal
 - 1/4 xíc óleo
 - 1/4 azeite de oliva extra virgem
 - pitada pimenta caiena
 - 1 col (chá) suco de limão
 - 2 col (chá) água

Preparação

1. Levar ao fogo o bacalhau mergulhado em água fria. Deixar levantar fervura e desligar imediatamente.
2. Descansar por 20 minutos, com a panela tampada, na água da fervura. Escorrer e reservar a água. Reservar também o bacalhau.

- 3 Cozinhar as batatas na água do bacalhau até ficarem macias. Passar as batatas ainda quentes no espremedor e amassar bem - assim o purê fica mais leve.
- 4 Colocar o bacalhau no Power Max e “bater” para desfiar.
- 5 Juntar o purê de batata com o bacalhau.
- 6 Em uma panela Rochedo, refogar alho e cebola no azeite. Adicioná-los à massa de bacalhau. Misturar as gemas e salsinha e ajustar tempero. Misturar bem.
- 7 Na planetária Arno, bater as claras em neve.
- 8 Adicionar as claras à massa cuidadosamente. Formar bolinhos com as mãos e fritar no óleo quente.

Para o aioli:

- 6 Misturar no Power Max a gema, alho, água, sal e o suco de limão.
- 7 Ao poucos, ir jogando num fio contínuo e lento, o óleo para emulsionar o creme e em seguida fazer o mesmo com o azeite (use a abertura do copo do Power Max).
- 8 Temperar com pimenta caiena e ajustar o sal.

Dica: você pode congelar os bolinhos e fritá-los congelados.

GASPACHO VEGANO

	Número de pessoas	6
	Custo	Acessível
	Dificuldade	Muito fácil
	Tempo de preparação	20 min.



Ingredientes

- 4 tomates sem semente
- 2 goiabas sem semente
- 1 pão “dormido” (miolo)
- 300 ml de água
- 1/2 cebola
- 1 dente de alho sem miolo
- 2 talos de salsão
- 50 ml azeite
- 30 ml suco de limão
- 1 colher de café de tabasco
- 1 colher de chá de molho inglês
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

Preparação

- 1 Corte todos os ingredientes em pedaços grandes.
- 2 Bata tudo no liquidificador.
- 3 Sirva com torradinhas.

Opcionais para acompanhar: *crutons *azeite *brotinhos
*cheiro verde

CAIPIRINHA CÍTRICA

	Número de pessoas	4
	Custo	Acessível
	Dificuldade	Muito fácil
	Tempo de preparação	15 min.



Ingredientes

- 300 ml cachaça branca
- 50 g de capim santo
- 2 limões siciliano
- 2 limões tahiti
- 1 limão cravo (opcional)
- açúcar
- gelo
- folha de capim santo para decorar

Preparação

- 1 Bata a cachaça e capim santo no liquidificador e coe. Reserve.
- 2 Em uma coqueteleira, ou pote com tampa, amasse bem as rodela de limão com o suco de limão e açúcar.
- 3 Adicione a cachaça aromatizada.
- 4 Chacoalhe bem e coe.
- 5 Coloque a mistura em um copo e acrescente alguns cubos de gelo, rodela de limão e folhas de capim santo para decorar.

TORTA DE ESPINAFRE



Número de pessoas

6



Custo

Acessível



Dificuldade

Fácil



Tempo de preparação

15 min.



Tempo de cozedura

30 min.



Ingredientes

Para untar e enfarinhar:

- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 3 colheres (sopa) de farinha de rosca caseira

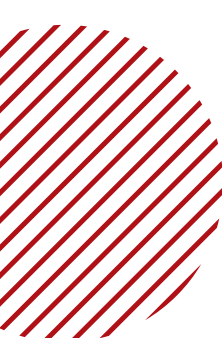
Torta:

- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- 1 xícara (chá) de leite integral

- 5 ovos
- 1 maço grande de espinafre (apenas as folhas)
- 200g de queijo minas padrão ralado
- Sal, pimenta do reino e no moscada ralada na hora a gosto

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2 Unte e enfarinhe com manteiga e farinha de rosca uma forma.
- 3 Bata bem todos os ingredientes no liquidificador, exceto o queijo minas.



4 Coloque o creme do liquidificador na forma untada e salpique o queijo sobre o creme.

5 Leve ao forno por 30 minutos ou até ficar firme e dourado.

Dica: para uma receita sem glúten não utilize a farinha de rosca para enfarinhar a forma.



PRODUTOS PARA PREPARAR ESTAS RECEITAS

Gostou das receitas que selecionamos para vocês? Então, para deixar o preparo delas ainda mais prático selecionamos os mais novos liquidificadores da Arno com lâminas removíveis super potentes e fáceis de limpar. A Arno possui o liquidificador ideal para você. Confira!



POWER MAX 1400
LIMPA FÁCIL

ALTA PERFORMANCE NA COZINHA

Tecnologia Limpa Fácil para facilitar na hora da limpeza.



BLENDFORCE GLASS
LIQUIDIFICADOR

CURTA SEU MIX DIÁRIO MUITO MAIS RÁPIDO

Jarra de vidro com tecnologia Limpa Fácil e sistema de resfriamento Air Cooling para prolongar o uso contínuo.



POWER MAX 700
LIMPA FÁCIL

PRECISÃO EM TAMANHO FAMÍLIA

Tecnologia Limpa Fácil para facilitar a hora da limpeza.

Opção de cor



POWER MIX
LIMPA FÁCIL
LIQUIDIFICADOR

PERFEITO PARA O DIA A DIA

Tecnologia Limpa Fácil para facilitar a hora da limpeza

Opção de cores



SAIBA MAIS SOBRE A
LINHA LIMPA FÁCIL

5 RECEITAS DE LIQUIDIFICADOR PARA AGILIZAR SUA VIDA NA COZINHA

— MINHA —
ARNO



WWW.MINHAARNO.COM.BR