



MODO DE PREPARAÇÃO:

PRODUTO CONGELADO, PRONTO A CONFECCIONAR *

HAMBÚRGUER DE ERVILHA / VEGETAL / PANADOS



FORNO CONVENCIONAL: Abrir, retirar o hambúrguer da bolsa. Pré-aquecer o forno a 180°C durante 10 minutos. Colocar o hambúrguer no forno durante aproximadamente 5 minutos de cada lado.



FRIGIDEIRA: Abrir, retirar o hambúrguer da bolsa. Colocar um fio de azeite na frigideira e deixar dourar o hambúrguer aproximadamente 2 minutos de cada lado. Se preferir não utilize o azeite para ter um efeito grelhado na chapa.



MICRO-ONDAS GRILL: Abrir, retirar o hambúrguer da bolsa e colocar em recipiente adequado. Aquecer durante 2 minutos de cada lado.



SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO: Alourar os hambúrgueres numa frigideira com um fio de azeite, alhos esmagados e um ramo de alecrim. Servir acompanhado de arroz branco e uma salada a seu gosto. Bom apetite!

ALMÔNDEGA VEGETAL

Utilizar como almôndegas de carne frescas na confecção de vários pratos como almôndegas à bolonhesa, carbonara, salteadas, etc. Podem ser confeccionadas congeladas ou descongeladas conforme a sua conveniência.



SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO: ALMÔNDEGAS SALTEADAS EM AZEITE E VINHO BRANCO

Numa frigideira alta coloque um fio de azeite, alhos esmagados, uma malagueta e uma folha de louro. Alourar lentamente e introduzir de seguida as almôndegas congeladas. Depois de as envolver no azeite, regar com um pouco de vinho branco e colocar o fogão no máximo para vaporizar o álcool do vinho. Continuar a envolver lentamente as almôndegas no molho que vai ficando espesso. Rectificar temperos e no fim espremer um limão por cima das almôndegas. Servir acompanhado de uma salada e outro acompanhamento a seu gosto. Bom apetite!



NATURALMENTE SAUDÁVEL

SADIVA



CONSERVAR A -18°C

DESCONGELAR OU CONFECCIONAR O PRODUTO EM DEMASIA, PODE ALTERAR SIGNIFICATIVAMENTE ALGUMAS DAS SUAS CARACTERÍSTICAS.

Sugestão de preparação na embalagem.

SOJA PICADA

Utilizar como carne picada na confecção de vários pratos como bolonhesas, empadões, recheios de pastéis, etc. Pode ser confeccionada congelada ou descongelada conforme a sua conveniência.



SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO: BOLONHESA DE SOJA

Num tacho colocar um fio de azeite, alhos e cebola picada e deixar alourar lentamente. Assim que a cebola começar a ficar transparente colocar tomate pelado picado e mexer até o refogado ficar pronto. De seguida colocar a soja picada congelada e a calda do tomate. Rectificar temperos ao seu gosto sempre mexendo. Assim que ficar pronto polvilhar com coentros picados frescos. Servir acompanhado de esparguete previamente cozido e com uma salada de alface. Bom apetite!

