SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor



Para obter a localização de Postos de Assistência Técnica mais próximos de sua residência, acesse:

www.emondial.com.br/atendimento/autorizadas

Para obter respostas às perguntas frequentes: www.emondial.com.br/faq



SAC: 0800 55 03 93

Segunda à sexta, das 07h às 20h; Sábado, das 07h às 13h.

Ligue para o 0800. Ao ouvir as opções faladas pelo atendimento eletrônico, escolha: "Assistência Técnica".

Para obter o manual em formato digital, consulte nosso site: www.emondial.com.br

1 ANO DE GARANTIA

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

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

Imagens meramente ilustrativas.

Manual de Instruções

Panela Elétrica

MultiCook

Premium





MONDIAL

16

TERMO DE GARANTIA

1. ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

- a. Este produto, devidamente lacrado, possui garantia de 1 (um) ano, exclusivamente contra vício de qualidade que torne o eletrodoméstico impróprio ou inadequado para o seu uso regular, contado a partir da data de sua aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.
- **b.** No prazo de garantia acima descrito, estão inclusas a garantia legal de 90 (noventa) dias, devidamente estabelecida na Norma de Aplicação à Defesa do Consumidor, mais a garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
- A garantia contratual compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados por um posto autorizado que conste nesta relação de postos de Assistência Técnica, exceto as sujeitas a desgaste natural com o uso, envelhecimento de pintura ou peças plásticas sujeitas à quebra.
- **c.** Para comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da Nota Fiscal de compra ou outro documento equivalente, desde que identifique o produto.

2. EXCLUSÃO DA GARANTIA LEGAL E/OU CONTRATUAL:

A garantia não abrangerá os seguintes itens:

- a. Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadeguado.
- **b.** Peças e acessórios sujeitos à quebra ou desgaste com o uso, como os fabricados em materiais plásticos e/ou acrílicos, peças revestidas com superfície antiaderente e fabricados de vidro.
- c. O cabo plugue não está incluso na garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
- d. A instalação do produto em rede elétrica diferente da indicada no produto.

3. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCIDA:

- a. Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados pela Assistência Técnica do fabricante, devidamente nomeada pelo mesmo, que se utilizará de técnicos especializados e peças originais, garantindo o servico executado.
- **b.** O produto, quando necessitar de conserto em garantia, deverá ser levado à Assistência Técnica do fabricante, dentre as constantes na relação de postos de Assistência Técnica.
- **c.** Nas localidades onde não existam assistências técnicas autorizadas, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

4. CESSAÇÃO DA GARANTIA:

- a. Não confie o conserto do produto a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo fabricante.
- **b.** Caso isso ocorra, a garantia cessará de imediato.
- c. Este aparelho foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização para uso não doméstico, industrial ou comercial acarretará a cessação imediata da garantia.

5. RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES:

- a. Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar este produto.
- **b.** Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma de sua rede elétrica local.
- **c.** Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o eletrodoméstico for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
- **d.** Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for submetido à limpeza.
- e. Não utilize o produto se o cabo com o plugue ou o próprio plugue estiver danificado. Neste caso, procure um posto de Assistência Técnica Autorizada do fabricante.
- f. Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento.
- g. Nunca deixe o produto ligado sem vigilância.
- ħ. Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida, que desconheçam as instruções de uso ou as suas características, utilizem o produto.
- i. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc.).

Panela Elétrica Multi Cook Premium

Parabéns, agora você possui uma PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM DA MONDIAL com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso no preparo de suas receitas.

Antes de utilizá-la, leia atentamente as instruções a seguir, pois o bom funcionamento de seu aparelho e sua segurança dependem delas.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- O uso indevido deste aparelho pode acarretar danos ao aparelho e risco ao usuário. Leia atentamente este manual de instruções.
- Para evitar acidentes, após desembalar o aparelho, descarte o material da embalagem adequadamente e fora do alcance de crianças.
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Sempre conectar o plugue do cabo de alimentação a uma tomada aterrada.
- Não lique simultaneamente mais de um aparelho em uma mesma tomada.
- Não utilize extensões elétricas para aumentar o comprimento do cabo de alimentação.
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará a perda da garantia.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
- Este aparelho deve ser usado somente para cozinhar alimentos. Nunca use o aparelho para secar roupas, papel e outros itens.
- Não cubra nem coloque qualquer objeto sobre o aparelho.
- Esse dispositivo não se destina a preservar alimentos.
- Não utilize o aparelho sob armários ou inseridos em nichos, pois ele gera vapor e pode danificar móveis, paredes ou superfícies sensíveis ao calor.
- Não coloque o aparelho encostado à parede ou em outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 10 cm de distância entre a parte de trás e as laterais e 20 cm de distância entre a parte de cima.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em área externa.
- Mantenha o aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou de fogo.
- Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas, ou perto de fornos aquecidos.
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se que há ingredientes em seu interior.
- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância nem o transporte ou mova-o em funcionamento.
- Nunca ajuste os alimentos no interior do aparelho com as mãos, garfos e ou colheres de metal, utilize somente utensílios de madeira ou plástico.
- Não permita o contato das mãos com a parte interna do aparelho enquanto este permanecer ligado.
 Sempre manipule as partes aquecidas do aparelho com uso de luva térmica ou acessórios protetores de calor
- Este aparelho deve ser utilizado somente com o seletor de temperatura original, fornecido pelo fabricante
- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado
- A superfície do elemento de aquecimento pode estar sujeita a calor residual após o uso.

Cuidado: A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe o aparelho ou o cabo de alimentação e nunca os mergulhe em água ou gualquer outro líquido.
- Evite o derramamento de água ou qualquer outro líquido no cabo de alimentação ou no plugue, a fim de evitar danos ao aparelho e risco de choque elétrico.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando-o pelo cabo de alimentação.
- Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou balcão. Guarde-o sempre para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- Nunca permita que o cabo plugue encoste em superfícies quentes.
- A fim de evitar riscos, nunca utilize esse aparelho se o cabo de alimentação e/ ou o pluque estiver danificado, ou ainda, se o produto apresentar mau-funcionamento. Leve-o a uma Assistência Técnica Autorizada Mondial.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo especial ou conjunto fornecido pelo fabricante ou Assistência Técnica Autorizada Mondial.
- Retire o pluque da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em uso e também antes de limpá-lo.
- Guarde este manual para referência futura.

que elas não bringuem com o aparelho.

• Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.

ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que apresentem 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

Misturar a fruta com o acúcar e a canela na Panela Elétrica. Tampar e cozinhar em temperatura média até dar o ponto de geléia.

14- ARROZ DOCE COM LEITE CONDENSADO

2 xícaras de arroz 3 xícaras de áqua 3 xícaras de chá de leite 1 xícara de acúcar Cravo e pau de canela a gosto 1 lata de leite condensado 1 rodela de casca de limão 1/2 vidro de leite de coco

Colocar a água, o arroz e as especiarias na Panela Elétrica. Deixar cozinhar até quase secar toda a água. Acrescentar o leite, o leite condensado, o leite de coco e o açúcar. Deixar cozinhar mais um pouco, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo. Quando estiver com a consistência cremosa desligar e juntar a casca de limão. Colocar em uma travessa para esfriar. Sirva com canela em pó a gosto.

15- ARROZ DOCE

2 copos medidores de arroz 4 copos medidores de água 2 xícaras de chá de leite 1 xícara de açúcar Cravo e pau de canela a gosto

Colocar a água, o arroz e as especiarias na Panela Elétrica. Deixar cozinhar até guase secar, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo. Quando estiver com a consistência cremosa desligar e colocar em uma travessa para esfriar. Sirva com canela em pó a gosto.

½ colher de café de pimenta-do-reino

1 copo de requeijão

1 xícara de chá de queijo parmesão ralado

Colocar a áqua, o arroz, a cebola, o alho, o tomate na Panela Elétrica. Deixar cozinhar até restar somente metade da água. Acrescentar o camarão, o sal, a pimenta-doreino e cozinhar até o arroz ficar "ao ponto". Misturar o requeijão e o queijo ralado. Tampar a Panela e deixar cozinhar por mais 5 min. Servir a seguir.

12- ARROZ DE MARINHEIRO

2 xícaras de arroz

4 xícaras de água fervente

½ xícara de chá de cebola picada

1 dente de alho amassado

1 colher de sopa de sal

1/2 colher de café de pimenta-do-reino

1 xícara de chá de vongole lavados com limão

1 xícara de chá de mexilhões lavados com limão

2 xícaras de chá de camarão limpo e lavado com limão

1 xícara de chá de lulas em rodelas limpas e lavadas com limão

Colocar a água, o arroz, a cebola e o alho na Panela Elétrica. Deixar cozinhar até restar somente metade da áqua. Acrescentar os frutos do mar, o sal e a pimenta-doreino. Cozinhar até o arroz ficar "ao ponto". Tampar a Panela Elétrica e cozinhar por 5 min. Servir a seguir.

13- GELÉIAS DE FRUTA

2 xícaras de chá de frutas picadas

2 xícaras de chá de açúcar

Canela em pau a gosto

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO



DICAS IMPORTANTES

- A PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM opera com capacidade para 2l de alimento.
 Se ela ficar cheia demais poderá transbordar durante o cozimento.
- Abra a Tampa de Vidro (4) sempre com muito cuidado, pois o vapor poderá escapar e causar queimaduras. Use luvas térmicas ou acessórios protetores de calor.
- Nunca cubra ou obstrua a saída de vapor durante o processo de cozimento ou enquanto estiver em uso.
- Não é recomendável fritar alimentos em grande quantidade de óleo, nesse aparelho.
- O Botão Liga/Desliga no Seletor de Temperaturas (1) pode ser acionado para desligar ou religar o seu aparelho durante o preparo sem danificá-lo.
- Depois de pronto o alimento, sua **PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM** pode ser levada à mesa. Utilize protetores térmicos para as mãos e transporte-a sempre pela Alça (7), retirando o Seletor de Temperaturas (1) antes de movê-la.
- Para não danificar o revestimento antiaderente da Cuba (6) e evitar acidentes, use sempre utensílios de plástico ou de madeira durante o preparo e retirada de alimentos.

ANTES DE UTILIZAR A SUA PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM

- Lave a Tampa de Vidro (4) com água morna e seque-a com papel ou pano seco.
- Para montar o puxador da tampa, posicione-o junto com a base do puxador sobre a abertura no centro da tampa. Do outro lado coloque a arruela e o parafuso, gire-os em sentido antihorário até que o puxador fique firme na tampa. **Cuidado!** Ao apertar o parafuso não exercer força excessiva. Não utilizar ferramentas pneumáticas ou hidráulicas.
- Passe, com um pincel, uma pequena quantidade de manteiga ou óleo de cozinha em toda a superfície antiaderente da Cuba (6).
- Conecte o Seletor de Temperatura (1) no local adequado.



NOTA: Conecte o Controle de Temperatura no produto de modo que a linha indicativa (Fig. 1) fique totalmente coberta (Fig. 2).



- Feche a Tampa (4) e conecte o plugue na tomada. Gire o botão do Seletor de Temperatura (1) até a temperatura máxima. A luz vermelha da Lâmpada-Piloto, que indica que o aparelho está conectado à rede elétrica, irá acender.
- Deixe aquecer por 5 minutos.
- Retire o Plugue (8) da tomada e espere o resfriamento do aparelho. Limpe a parte interna da Cuba (6) novamente com papel absorvente. A sua PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM está pronta para ser utilizada.

Colocar todos os ingredientes, menos os camarões e os mexilhões, na Panela Elétrica. Deixar cozinhar até quase secar toda a água. Acrescentar os camarões e os mexilhões e cozinhar até o arroz ficar sequinho.

DICA:

Se preferir você pode refogar os temperos em uma frigideira separada e colocá-los na panela já dourados.

10 - ARROZ QUATRO QUEIJOS

2 xícaras de arroz

4 xícaras de água fervente

½ colher de café de pimenta-do-reino

½ colher de café de noz moscada

½ xícara de chá de queijo gorgonzola amassado

1 copo de requeijão

1 xícara de chá de mussarela ralada

1 xícara de chá de queijo parmesão ralado

Colocar a água, o arroz, a pimenta-do-reino e a noz moscada na Panela Elétrica. Deixar cozinhar até quase secar toda a água. Acrescentar o requeijão, o gorgonzola, o parmesão e a mussarela. Mexer bem. Tampar a Panela cozinhar por 5 min. Servir a seguir.

11- RISOTO DE CAMARÃO

3 xícaras de arroz

6 xícaras de água fervente

1 xícara de chá de cebola picada

1 dente de alho amassado

500 g de camarão limpo e lavado com limão

1 xícara de tomate picado

1 colher de sopa de sal

MONDIAL

1 pacote de massa para lasanha pré-cozida 200g de mussarela ralada 200g de presunto magro picado 1 lata de molho pronto A mesma medida de água 1 tomate picado 1 cebola picada 1 lata de milho verde 1 lata de ervilha ½ xícara de azeite 2 dentes de alho amassados Sal e pimenta-do-reino a gosto

Em uma panela refogue a cebola e o alho no azeite. Acrescente o molho de tomate e os tomates picados e a água e deixe apurar um pouco. Acrescente o peito de frango, o milho verde e as ervilhas. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Unte a Panela Elétrica com azeite e monte a lasanha na fôrma com uma camada de massa, uma de molho, presunto e mussarela. Finalize com a mussarela. Deixe descansar por meia hora para hidratar a massa. Tampe e cozinhe em temperatura média por mais ou menos 30 min.

9- PAELLA

3 xícaras de arroz
500 g de camarões rosa sem casca limpos
10 unidades de mexilhões limpos e aferventados
11 de caldo de frango
1 pimentão amarelo em tiras
1 xícara de chá de vagem e cortadas
1 xícara de cenoura ralada
1 lata de ervilhas
1 g de açafrão espanhol de preferência
1 cebola ralada
3 dentes de alho amassados
½ xícara de azeite
Sal e pimenta-do-reino a gosto

 Este procedimento aumentará a vida útil do revestimento antiaderente da sua PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM.

COZINHANDO COM A SUA PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM

- **COZINHAR MACARRÃO** Ferva 6 xícaras de água no ajuste 190°C. Acrescente 1 a 2 colheres de sopa de óleo para evitar que o macarrão grude. Acrescente 250 g (1 xícara) de macarrão e cozinhe de 8 a 10 minutos. Se a água ferver muito rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. **Nota: os tempos de cozimento variam para tipos diferentes de macarrão.**
- **COZINHAR ARROZ** Ferva 6 xícaras de água no ajuste 190°C. Acrescente 250 g (1 xícara) de arroz e feche a tampa. Cozinhe por 10 a 12 minutos e escorra a água excedente. Se a água ferver muito rapidamente, reduza a temperatura para um ajuste mais baixo. Mexa de vez em quando para que o arroz não grude.
- TOSTAR E DOURAR CARNE, FRANGO OU PEIXE Em muitas receitas é necessário tostar e dourar a carne. A carne retém seus sumos e os sabores se acentuam depois que ela é tostada e dourada. Isto também evita que ela grude quando estiver assando. De preferência, use a carne à temperatura ambiente, pois isto reduz o tempo de cozimento. Pré-aqueça no ajuste 150°C. Toste a carne em todos os lados, sem a tampa. Após dourar, reduza o ajuste de temperatura para 120°C e coloque a tampa até que a carne esteja cozida como desejado. Os bifes precisam ser virados apenas uma ou duas vezes.
- **FRITAR COM POUCA GORDURA** Adequada para ovos, omeletes, bacon, salsichas, bifes e pedaços de frango. Pré-aqueça no ajuste 150°C com um pouco de óleo para dar sabor. As superfícies de cozimento antiaderentes não precisa m de uma grande quantidade de óleo.
- FRITAR COM NÍVEL MÉDIO DE GORDURA Adequada para pedaços de legumes e verduras, por exemplo, abóbora e batata, ou alimentos em pedaços. Pré-aqueça no ajuste 190°C com óleo suficiente para que o alimento esteja parcialmente imerso. Cozinhe o alimento sem tampa. Nota: Cuide para não colocar óleo demais dentro da panela.
- **COZINHAR LEGUMES SAUTÉ -** Pré-aqueça no ajuste 120°C com um pouco de óleo para dar sabor.
- COZIMENTO RÁPIDO E ENSOPADOS O alimento é rapidamente cozido em grande calor e os legumes e verduras mantêm seu sabor e consistência. Para melhores resultados e um cozimento homogêneo, corte o alimento em pedaços pequenos e de tamanho igual. Préaqueça no ajuste 150°C com um pouco de óleo. Acrescente os legumes e verduras, carnes e temperos, mexendo continuamente. Legumes ou verduras como as cenouras, que são mais firmes, devem ser cozidos primeiro; acrescente os outros ingredientes mais tarde. Cozinhe até que os legumes e verduras estejam ligeiramente crocantes. A tampa pode ser colocada em seu lugar nos últimos minutos do cozimento.
- ASSAR CARNES E AVES É ideal para assar carnes ou aves, uma vez que retém seu sabor e seus sumos. Pré-aqueça no ajuste 190°C. Utilize apenas um pouco de óleo para cortes com

pouca gordura e não utilize óleo algum para cortes de carne com mais gordura. Toste e doure a carne em todos os lados e coloque a tampa. Depois de tostada, gire o dial de ajuste para 120°C, para cozer a carne como desejado. Vire a carne durante o cozimento.

 A sua PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM também pode grelhar carnes, aves, frutos do mar e vegetais. Antes de fazer espetinhos de churrasco recomendamos que os espetos de madeira fiquem 15 minutos submersos em água antes de serem usados para que não queimem durante o preparo e ou danifiquem o revestimento antiaderente das chapas.

Sempre manipule as partes aquecidas de seu aparelho com o uso de luvas térmicas ou acessórios protetores de calor.

COMO LIMPAR A SUA PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM

- Retire o Plugue (8) da tomada e aguarde até que o aparelho esfrie.
- Antes de realizar qualquer procedimento de limpeza remova o seletor de temperatura.
- Jamais use palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.
- Não utilize solvente, ou qualquer substância química, durante a limpeza, interna ou externa, bem como tenha cuidado para que a umidade não penetre na resistência.
- Para limpeza externa da Base (3) passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Lave todas as partes removíveis, Tampas e Alças, com água e detergente neutro. Seque bem com um pano suave ou papel. Não use esponjas abrasivas para não danificar o revestimento antiaderente.
- Se necessário, limpe o Seletor de Temperatura (1) com um pano úmido. Nunca coloque o Seletor de Temperatura (1) dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Para limpar a superfície antiaderente da Cuba (6) usar água e sabão. Remover resíduos persistentes com uma espátula plástica. Não use palha de aço ou esponjas abrasivas que danificarão as superfícies antiaderentes de cozimento e seque-a completamente com pano ou papel toalha. Ao jogar água dentro da cuba tomar cuidado para a mesma não atingir a entrada do Seletor de Temperatura.
- Certifique-se de que o plugue de conexão do Seletor de Temperatura provido de termostato esteja completamente seco antes de reiniciar a utilização.
- Repita a operação sempre que sua Panela Elétrica ficar sem ser utilizada por um tempo prolongado.
- A Base (3) não deve ser submersa em água ou qualquer outro líquido.
- Enrole o Cabo Plugue (8) antes de guardá-lo para não danificá-lo.
- Guarde a sua **PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM** em local plano, seco e seguro, longe do alcance de crianças.

6- OMELETE

5 ovos

1/2 xícara de chá de creme de leite

1 colher de chá de ervas finas (pode ser substituída por alecrim, manjericão ou outra erva aromática).

2 colheres de sopa de azeite

1 xícara de chá de ricota

1 xícara de chá de cebola picada

1 dente de alho amassado

200g de peito de peru defumado

2 colheres de sopa de queijo ralado

Bata bem os ovos até formar uma mistura fofa, tempere com sal a gosto. Em um recipiente separado misture a cebola e o alho e a ricota amassada com o garfo. Acrescente o peito de peru picado e as ervas finas. Por último misture os ovos batidos e o creme de leite. Despeje e tampe a panela e cozinhe em temperatura baixa até que a omelete fique dourada e firme.

7- PIMENTÃO RECHEADO COM CENOURA

2 pimentões vermelhos

2 xícaras de chá de cenoura ralada

½ xícara de chá de creme de leite

1 colher de sopa de farinha de rosca

1 cebola picada

1 colher de sopa de queijo ralado (opcional)

1/2 colher de sopa de azeite

Pimenta-do-reino branca a gosto

Corte os pimentões no sentido do comprimento e retire as sementes. Misture a cenoura ralada, o creme de leite, a cebola, a farinha de trigo, o azeite, o sal e a pimenta. Recheie os pimentões, misture o queijo ralado com a farinha de rosca e polvilhe. Disponha os pimentões na Panela Elétrica untada com azeite, tampe e cozinhe até os pimentões estarem macios.

Nota: esse molho substitui bem o de tomate com a vantagem de não ser ácido. Pode ser usado para macarronada, pizzas, almôndegas, sobre panquecas e etc.

ÍNDICE

5- POLPETONE RECHEADO COM QUEIJO

2 batatas cozidas
500 g de carne moída
½ xícara de chá de farinha de rosca
1/2 cebola picadinha
1 dente de alho espremido
½ xícara de chá de nozes moídas
½ xícara de chá de cheiro-verde picado
Raspas de casca de limão fresco
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1 lata de molho de tomate pronto
1 xícara de chá de mussarela moída
½ xícara de chá de folhas de manjericão fresco
Farinha de rosca para empanar

Amasse bem as batatas com as mãos junto com a carne moída. Misture a farinha de rosca, as nozes moídas, as raspas de limão (cuidado apenas a parte verde), a cebola picada, o alho espremido, o cheiro-verde e o sal e pimenta-do-reino a gosto. Faça bolinhas, recheie com a mussarela e uma folhinha de manjericão e feche. Achate em fôrma de polpetone e passe na farinha de rosca. Frite na Panela Elétrica em pouco óleo bem quente e reserve. Retire o óleo e limpe bem a Cuba da Panela Elétrica. Coloque os polpetones novamente na Panela Elétrica e cubra com o molho de tomate. Aqueça bem e sirva a seguir.

- 1 BOLINHA DE PEIXE AO MOLHO DE TOMATE
- 2 ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA
- 3 ALMÔNDEGAS AO SUGO
- 4 MOLHO DE ABÓBORA COM BETERRABA
- 5 POLPETONE RECHEADO COM QUEIJO
- 6 OMELETE
- 7 PIMENTÃO RECHEADO COM CENOURA
- 8 LASANHA DE DOMINGO
- 9 PAELLA
- 10 ARROZ QUATRO QUEIJOS
- 11 RISOTO DE CAMARÃO
- 12 ARROZ DE MARINHEIRO
- 13 GELÉIAS DE FRUTA
- 14 ARROZ DOCE COM LEITE CONDENSADO
- 15 ARROZ DOCE

MONDIAL

15 RECEITAS

1- BOLINHA DE PEIXE AO MOLHO DE TOMATE

4 colheres de sopa de pão francês amanhecido picado ½ xícara de cogumelos em conserva 500 g de filés de pescada limpa 2 talos de cebolinha 1 lata de molho de tomate Sal e pimenta-do-reino a gosto

Amasse os filés de pescada com um garfo até formar uma pasta e reserve. Triture a cebolinha e os pães no liquidificador até formar uma farofa grossa. Misturar tudo em uma tigela temperando com sal e pimenta-do-reino. Formar bolinhos de mais ou menos 3 cm de diâmetro. Colocar o molho de tomate e os cogumelos picados grossos na Cuba da Panela Elétrica e acrescentar os bolinhos de peixe. Deixar cozinhar por cerca de 10 min, verificando sempre se é necessário acrescentar água para não deixar o molho secar. Servir com arroz branco.

2- ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA

½ kg de carne moída

1 linguiça calabresa defumada

1 pacote de sopa de cebola

1 ovo

2 colheres de maionese

2 fatias de bacon

1 lata de molho de tomate pronto

Recheio

100 g de presunto em fatias 100 g de mussarela em fatias Triture a carne e a linguiça no liquidificador e misture aos outros ingredientes até ficar bem homogêneo. Abrir um quadrado com a carne sobre um plástico e rechear com o presunto e a mussarela, enrolando como um rocambole com o auxílio de um plástico, achatando um pouco para não ficar muito alto. Cobrir com as fatias de bacon e transferir para a Panela Elétrica. Cobrir com molho de tomate e cozinhar tampado.

3- ALMÔNDEGAS AO SUGO

1 kg de carne magra moída
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.

Pique o alho, o cheiro-verde e a cebola e reserve. Junte todos os ingredientes em uma tigela e amasse muito bem. Forme bolinhas de mais ou menos 3 cm de diâmetro e coloque na Panela Elétrica. 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.

4- MOLHO DE ABÓBORA COM BETERRABA

1 xícara de chá de abóbora
1 xícara de chá de beterraba
1 colher de sopa de azeite
Água o suficiente para cobrir
Temperos a gosto: sal, cebola, pimenta-do-reino, orégano, azeite e etc.