

CALDO NATURAL

Receitas com Caldo Natural® | Especial inverno



Acompanhe nossas redes sociais

[f /caldonatural](#) [@ /caldonatural](#)



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Nutritiva, saborosa e prática. Sua vida na cozinha, pode ser perfeita!

Na Caldo Natural®, somos apaixonados por fazer caldos culinários, deliciosos e da melhor qualidade que você pode comprar. Feitos com 100% de ingredientes frescos, cozidos lentamente por 18 horas.

O caldo feito a partir do zero é o segredo de grandes cozinhas e famílias saudáveis em todo o mundo há gerações, e por boas razões. Além de deliciosos, nossos caldos são fontes de nutrientes valiosos. Eles são ricos em proteínas, colágeno, aminoácidos e minerais - tudo em uma forma líquida, que nosso corpo entende e absorve facilmente.

A indústria alimentícia deixou para trás caldos preparados tradicionalmente em favor de produtos altamente processados repletos de ingredientes artificiais. Nossos paladares, nossa saúde, nossa culinária e nossos hábitos alimentares precisam mudar.

Esperamos que você goste de nossos caldos, tanto quanto gostamos de fazê-los. Visite nossas lojas revendedoras ou acesse caldonatural.com.br para aprender as infinitas possibilidades de incorporar caldos em sua rotina diária.

Neste e-book selecionamos receitas práticas, saborosas e saudáveis feitas com nossos caldos para você se deliciar e aproveitar o melhor do inverno em casa.



Sopa de capeletti in brodo



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Sopa de capeletti in brodo

Serve uma pessoas

Ingredientes

- 200ml de Caldo Natural® de Galinha
- 100ml de água
- Capeletti fresco (seu sabor favorito)
- Sal, pimenta e cheiro verde a gosto.

Modo de preparar

Em uma panela funda aqueça o caldo e cozinhe o capeletti por 7 minutos ou de acordo com as instruções do fabricante.

Tempere com sal, pimenta e cheiro verde e sirva.



www.caldonatural.com.br



Creme de mandioquinha



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Creme de mandioquinha

Serve duas pessoas



Ingredientes

- 1 colher de sopa de azeite
- 400 gramas de mandioquinha em rodela
- 1 tomate cortado em 4 partes
- 200 ml de Caldo Natural® de Carne
- 200 ml de água
- Sal, pimenta e cheiro verde a gosto

Modo de preparar

Em uma panela funda, aqueça o azeite, acrescente a mandioquinha e o tomate. Refogue até o tomate começar a soltar líquido, tempere com sal e pimenta e acrescente o Caldo Natural® de Carne e a água.

Deixe cozinhar até a mandioquinha ficar macia. Bata no liquidificador, ajuste o sal, pimenta, cheiro verde e sirva.



Dica: sirva com croutons ou torradas.



www.caldonatural.com.br



Sopa de beterraba com tomate



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Sopa de beterraba com tomate

Serve duas pessoas

Ingredientes

- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 400 gramas de beterraba cozida
- 4 tomates maduros picados
- 1 cebola cortada em 4 partes
- 2 dentes de alho
- 200 ml de Caldo Natural® de Legumes
- 200 ml de água
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparar

Aqueça o óleo em uma panela, acrescente a cebola e o alho, quando começar a dourar agregue a beterraba e os tomates.

Deixe cozinhar por cerca de 10 minutos.

Acrescente o Caldo Natural® de Legumes e a água, acerte o sal e a pimenta.

Observe e deixe levantar fervura. Bata no liquidificador e sirva.



Dica: o Creme de Beterraba fica muito gostoso se servido com um pouco de creme azedo. Basta misturar creme de leite com um pouco de suco de limão e sal. Sirva uma colherada com o Creme!





CALDO NATURAL

caldo culinário de PEIXE

100% Natural

SEM SAL

200ml

Produto artesanal congelado a -12°C ou mais frio

Missoshiro (sopa de soja com tofu)



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Missoshiro

(sopa de soja com tofu)

Serve duas pessoas

Ingredientes

- 200 ml de Caldo Natural® de Peixe
- 2 colheres de sopa de missô (pasta de soja)
- 150 gramas de Tofu
- 200 ml de água
- Cebolinha, sal e pimenta a gosto

Modo de preparar

Coloque em uma panela todos os ingredientes, com exceção do tofu.

Espere ferver e acrescente o Tofu e a cebolinha.



Dica: acrescente folhas rasgadas de acelga ou algas no caldo.



www.caldonatural.com.br



Sopa de tomate e camarões



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Sopa de tomate e camarões

Serve duas pessoas



Ingredientes

- 2 colheres (sopa) azeite de oliva
- 4 tomates sem pele e picados
- 1 cebola cortada em 4 partes
- 2 dentes de alho
- 200 ml de Caldo Natural® de Camarão
- 200 g de creme de leite
- 400 g de camarões limpos e cozidos
- Sal, pimenta e cheiro verde a gosto

Modo de preparar

Aqueça o azeite em uma panela, acrescente a cebola e o alho. Quando começarem a dourar, acrescente os tomates e o Caldo Natural® de Camarão.

Deixe cozinhar por 30 minutos. Adicione o creme de leite e transfira para o liquidificador. Bata até ficar um creme liso. Volte para a panela e acrescente os camarões. Corrija o sal e a pimenta.



Dica: acrescente 1 talo de salsa junto com a cebola e o alho.



www.caldonatural.com.br



Sopa caipira



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Sopa caipira

Serve duas pessoas

Ingredientes

- 1 cebola cortada em 4 partes
- 2 latas de milho sem o líquido
- 2 dentes de alho
- 2 colheres (sopa) azeite de oliva
- 200 ml de Caldo Natural® de galinha
- 200 ml de água
- Salsinha, sal e pimenta a gosto

Modo de preparar

Em uma panela esquente o azeite e refogue a cebola e o alho. Quando começar a dourar acrescente o milho. Agregue o Caldo Natural® de Galinha e a água e deixe levantar fervura. Acerte sal e pimenta.

Bata no liquidificador. Você pode optar por coar ou não. Acrescente salsa picada a gosto.



Dica: adicione frango desfiado ou em cubos cozidos antes de servir.





Sopa de cebola francesa



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Sopa de cebola francesa

Serve duas pessoas



Ingredientes

- 40 g de manteiga
- 3 cebolas cortadas em fatias bem finas
- 400ml Caldo Natural® de Carne (2x sachês)
- 200ml de água
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 100 ml de vinho tinto
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/4 colher (chá) de pimenta-do-reino
- 6 fatias de pão
- 60 g de queijo ralado tipo Comté ou Gruyère

Modo de preparar

Derreta a manteiga em fogo baixo e refogue a cebola, mexendo constantemente, até dourar, cerca de 15-20 minutos. Junte o vinho e cozinhe por mais 5 minutos.

Peneire a farinha na panela e misture para cobrir toda a cebola. Cozinhe por mais 5 minutos, mexendo sempre.

Adicione em seguida o Caldo Natural, a água, sal, pimenta e deixe ferver. Abaixar o fogo e cozinhe por 20 minutos. Enquanto isso, pré-aqueça o forno em temperatura bem alta (240°C) ou use a opção grill, se você tiver.

Em uma frigideira, toste o pão até ficar bem crocante, como uma torrada.

Coloque a sopa em cada prato ou cumbuca e o pão no topo da sopa. Polvilhe queijo ralado sobre o pão e leve as cumbucas

ao forno por alguns minutos para gratinar. Sirva imediatamente.



www.caldonatural.com.br



Creme de abóbora com gorgonzola



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Creme de Abóbora com Gorgonzola

Serve duas pessoas



Ingredientes

- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 300 g de cabotiá descascadas e em cubos
- 1 cebola cortada em 4 partes
- 2 dentes de alho
- 50 g de queijo gorgonzola em cubos
- 200 ml de Caldo Natural® de carne
- 200 ml de água

Modo de preparar

Aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até começarem a dourar. Coloque a abóbora e mexa para que ela sele de todos os lados. Acrescente a água, o Caldo Natural® de Carne e deixe cozinhando em fogo médio até que a abóbora esteja macia. Transfira para o liquidificador e bata. Acrescente o gorgonzola e corrija o sal e a pimenta.



Dica: se quiser um creme mais light substitua o gorgonzola por um pedaço de gengibre fresco. Coloque na panela junto com a abóbora.



www.caldonatural.com.br



Sopa de brócolis com frango



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Sopa de brócolis com frango

Serve duas pessoas



Ingredientes

- 200 gramas de peito de frango cozido e desfiado
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 brócolis
- 2 dentes de alho
- 1 cebola cortada em 4
- 200 ml de Caldo Natural® de Galinha
- 200 ml de água

Modo de preparar

Aqueça o azeite e acrescente a cebola e o alho, quando começarem a dourar agregue o brócolis. Deixe cozinhar por 5 minutos e incorpore o Caldo Natural® de Galinha e a água. Quando levantar fervura passe para o liquidificador e bata com cuidado. Volte para a panela e acrescente o frango desfiado.



Dica: congele suas sopas em saquinhos e tenha refeições saudáveis para todos os dias.



www.caldonatural.com.br



Creme de batata com alho poró



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Creme de batata com alho poró

Serve duas pessoas

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) azeite de oliva
- 400 gramas de batatas descascadas em rodela
- 1 cebola média cortada em 4 partes
- 2 talos de alho poró
- 1 dente de alho
- 200 ml de Caldo Natural® de Carne
- 200 ml de água
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparar

Aqueça o azeite em uma panela, acrescente a cebola, o alho e o alho poró. Quando começarem a dourar acrescente as batatas e refogue por alguns minutos.

Coloque o Caldo Natural® de Carne e a água. Deixe cozinhar em fogo médio até as batatas ficarem macias.

Bata no liquidificador, volte para a panela e acerte o sal e a pimenta.



Dica: se preferir refogue o alho poró fatiado à parte e acrescente no creme de batatas.



www.caldonatural.com.br



CALDO NATURAL

Imagem meramente ilustrativa

caldo culinário de PEIXE

RENDE 1/2 LITRO



200ml

100% Natural

SEM SAL

Produto artesanal
Mantenha congelado a -12°C ou mais frio

Sopa Thai



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Sopa Thai

Serve duas pessoas



Ingredientes

- 2 colheres (sopa) azeite
- 400g de cogumelos (da sua preferência)
- 1 cebola picada
- 200 ml de leite de coco
- 200 ml de Caldo Natural® de peixe
- Suco de meio limão siciliano
- Pimenta dedo de moça (opcional, a gosto)

Modo de preparar

Aqueça o azeite em uma panela, acrescente a cebola e os cogumelos. Agregue o Caldo Natural® de Peixe.

Deixe levantar fervura e acrescente o leite de coco e a pimenta. Bata no liquidificador ou se preferir sirva em seguida sem bater. Tempere com o sal, a pimenta e o suco de limão.



Dica: Substitua o caldo de peixe por Caldo Natural® de Legumes e faça uma deliciosa sopa vegana.



www.caldonatural.com.br



Sopa de couve flor com camarão e curry



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Sopa de couve flor com camarão e curry

Serve duas pessoas

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) azeite de oliva
- 1 de couve flor
- 1 cebola cortada em 4 partes
- 1 dente de alho
- 200 ml de Caldo Natural® de Camarão
- 200 ml de água
- 1 colher (sopa) curry
- 200 g de camarões médios limpos e cozidos
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparar

Aqueça o azeite em uma panela, acrescente o alho e a cebola, quando começarem a dourar acrescente a couve flor. Refogue por alguns minutos, e agregue o Caldo Natural® de Camarão, a água e o curry.

Deixe cozinhar em fogo médio até que a couve flor esteja macia. Corrija o sal e a pimenta. Bata tudo no liquidificador. Volte para a panela e acrescente os camarões.



Dica: substitua os camarões por mexilhões cozidos.



www.caldonatural.com.br



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Fale conosco:



www.caldonatural.com.br