



O Outono já chegou e, com o clima friozinho, vem aquela vontade de comer alimentos que aquecem o corpo e o coração... Se você quer recheiar seu cardápio e aprender algumas receitas de outono deliciosas, aqui vão algumas dicas da Alegra! Confira:



STROGONOFF DE FILÉ MIGNON SUÍNO

Por que não variar e fazer um strogonoff com carne suína? Fica delicioso e todo mundo vai adorar, anote os ingredientes e use esta dica assim que puder!

Ingredientes:

[Filé mignon suíno Alegra](#), azeite, sal e pimenta do reino a gosto, 1 creme de leite, 3 colheres de sopa de ketchup, 2 colheres de sopa de mostarda, 100g de cogumelos paris fatiados e ½ cebola picada.

Modo de preparo:

Corte o filé mignon em cubos, tempere com sal e pimenta a gosto e reserve.

Em uma panela funda, refogue a cebola no azeite por 10 minutos, mexendo sempre.

Junte o mignon picado e continue refogando até dourar a carne.

Adicione os cogumelos, o ketchup e a mostarda. Refogue por mais 5 minutos.

Adicione o creme de leite e misture bem. Deixe em fogo baixo até levantar fervura.

Retire do fogo e sirva! Combina com arroz, batata palha e Alegra todo mundo <3

- Sirva de 3 a 4 pessoas.



FEIJOADA

[Feijoada](#) é um prato que não pode faltar para [reunir a família](#) nos dias mais frios. E você já sabe: feijoada boa é com

Ingredientes para [Feijoada Alegria](#)! Confira:

Ingredientes:

Ingredientes para feijoada Alegria, cebola, alho, óleo de canola, 300g de feijão preto, sal e pimenta do reino.

Modo de preparo:

Dessalgue a banha por 12h na geladeira. Troque a água pelo menos 3 vezes.

Separe os ingredientes para feijoada Alegria em um recipiente.

Coloque óleo de canola numa panela e deixe esquentar bem.

Refogue os ingredientes para feijoada nesta panela, para dar cor à carne.

Coloque a cebola e o alho na panela. Refogue um pouco mais com o alho e depois adicione água e os itens dessalgados.

Adicione o feijão à panela. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

Para engrossar, retire uma concha de feijão já pronto, com caldo, bata no liquidificador e devolva à panela.

Reforce o tempero e espere engrossar. Pronto, é só servir!

[Confira nosso vídeo preparando essa deliciosa feijoada aqui!](#)

- Serve de 3 a 4 pessoas.



MACARRÃO AO MOLHO DE LINGUIÇA TOSCANA

Para quem é fã de comer uma boa massa, aqui vai uma receita incrível de macarrão ao molho de linguiça!

Ingredientes:

500g de espaguete, 600 ml de molho de tomate, 300g de [linguiça toscana Alegria](#), azeite, ½ cebola picada, 4 dentes de alho picados, 50g de queijo parmesão ralado, 2 tomates (sem pele e sem semente) picados e sal a gosto.

Modo de preparo:

Corte a tripa da linguiça e retire toda a carne. Reserve.

Em uma panela funda, refogue o alho e a cebola até dourar. Junte a linguiça ao refogado e mexa até que fique bem soltinha.

Adicione o tomate ao refogado e continue cozinhando em fogo alto por mais 10 minutos. Verifique o ponto de sal e reserve.

Em outra panela, cozinhe a massa em água fervente com um pouco de sal.

Escorra a massa e sirva com o molho reservado, adicionando um pouco de parmesão.

- Serve de 3 a 4 pessoas.



COSTELINHA SUÍNA APIMENTADA

Pimenta + Outono: combina demais! A [costelinha suína](#) é uma boa pedida, pois vai bem com muitos acompanhamentos: purê de batata, batatas fritas, macarrão com queijo, opções com frutas... É só escolher e se deliciar! Confira a receita de costelinha suína apimentada:

Ingredientes:

1 peça de costelinha suína Alegria, 2 dentes de alho, 3 colheres de sal grosso, 2 colheres de açúcar mascavo, 1 colher (sopa) de alecrim fresco picado, 1 colher (sopa) de tomilho fresco picado, 1 colher (chá) de pimenta cayena, 1 colher (chá) de pimenta-do-reino, 1 colher (chá) de páprica doce, 1 xícara de vinagre balsâmico, 2 xícaras de água quente.

Modo de preparo:

Coloque o sal, o alho, a páprica, as pimentas e as ervas picadas num pilão e soque até fazer uma pasta grossa.

Esfregue a pasta de alho por toda a superfície da carne.

Coloque a carne numa assadeira (ou num saco plástico bem grande), regue com o vinagre balsâmico, cubra com o açúcar mascavo e deixe marinar por no mínimo duas horas (até 12 horas).

Preaqueça o forno a 180°C por 10 minutos. Despeje a água quente na assadeira em que está a carne.



Leve para assar por aproximadamente duas horas em forno bem baixo, ou até que a carne esteja macia e desprendendo do osso. Que delícia!

- Serve 4 pessoas.

Agora que você já tem várias receitas para fazer em casa é só reunir a família e os amigos e aproveitar muito! [Encontre os produtos Alegria clicando aqui.](#)

FONTES: [A Carne que o Mundo Prefere](#), [Paladar Estadão](#)

Siga-nos nas redes sociais e fique por dentro de todas as novidades Alegria!

