



Marco Túlio

**RECEITAS PRÁTICAS
E SABOROSAS COM
MARCO TÚLIO**

CELEIRO
CARNES ESPECIAIS

Bem-Vindo

Este caderno de receitas foi criado para inspirar e facilitar o preparo de pratos deliciosos e cheios de sabor. Todas as receitas foram desenvolvidas pelo Marco Túlio e estão disponíveis no canal do YouTube da Celeiro Carnes.

Aqui, você vai encontrar combinações irresistíveis para surpreender na cozinha e transformar cada refeição em um momento especial. Quer acompanhar o passo a passo completo? É só clicar nos links das receitas e assistir aos vídeos!



Você já conhece o Marco Túlio?

Se ainda não, deixa eu te contar: ele é o cara por trás da Celeiro! Há mais de 18 anos, teve a iniciativa de criar a marca e transformar a forma como a carne de qualidade chega até a sua mesa. Tudo começou com cordeiros para um grupo de amigos, e hoje a Celeiro é referência em carnes especiais no Brasil!

Além de ser o responsável por toda essa trajetória, ele também adora cozinhar! Nos vídeos de receita, é ele quem coloca a mão na massa (ou melhor, na carne!!). Então fica de olho, porque sempre tem novidades saindo direto da cozinha.

Marco Túlio





RECEITAS PARA O

DIA A DIA

Marco Túlio

POLPETONE

O polpetone é uma deliciosa opção para um prato simples e saboroso, perfeito para quem busca praticidade sem perder o sabor.



MODO DE PREPARO

Preparar o polpetone: Misture a carne moída com os ovos, cebola, alho, alecrim e farinha panko. Modele a carne em 7 a 8 polpetones.

Fritar os polpetones: Aqueça óleo em uma frigideira e frite os polpetones até ficarem dourados por fora.

Preparar o macarrão: Cozinhe o capelini em água com azeite e sal. A ideia é dar uma sensação de "água marinha" no prato.

Montar o prato: Sirva os polpetones com o capelini e finalize com queijo de fazenda por cima.

INGREDIENTES

Para o polpetone:

- 1kg de carne moída Celeiro
- 2 ovos
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- Alecrim a gosto
- 100g de farinha panko
- Queijo de fazenda

Para o acompanhamento:

- Massa de capelini
- Azeite de oliva
- Sal a gosto



CLIQUE AQUI E ACESSE O PASSO A PASSO DA RECEITA NO YOUTUBE

3:05

PARMEGIANA DE BIFE ANCHO

O bife ancho da Linha Reserva da Celeiro traz sofisticação e sabor para esta receita de parmegiana, que vai surpreender a todos na sua casa.

Para o bife ancho:

- Bife Ancho da Celeiro
- Farinha de trigo
- Ovo (quantidade suficiente para empanar)
- Farinha panko
- Óleo para fritar

Para o molho de parmegiana:

- 3 tomates frescos batidos (sem pele e sementes)
- 1 cebola
- 4 dentes de alho
- 1 colher de chá de chimichurri
- Tomilho e alecrim desidratados a gosto
- Sal a gosto
- Queijo mussarela de búfala
- Queijo coalho
- Azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Empanar os bifes: Passe os bifes na farinha de trigo, no ovo e depois na farinha panko. Frite os bifes em óleo bem quente, tomando cuidado para não juntar muitos pedaços de carne na frigideira para que fritem corretamente.

Preparar o molho de parmegiana: Refogue a cebola e o alho até dourarem. Adicione os tomates batidos, chimichurri e as ervas. Cozinhe até o molho engrossar. Ajuste o sal a gosto.

Montar a parmegiana: Coloque os bifes fritos em uma assadeira, cubra com o molho e finalize com queijo mussarela de búfala e queijo coalho. Regue com um fio de azeite de oliva.

Gratinar: Leve ao forno a 220°C por 20 minutos até gratinar.



CLIQUE AQUI E ACESSE O PASSO A PASSO DA RECEITA NO YOUTUBE



ESCONDIDINHO DE NECK

A carne de neck, com sua textura suculenta, combinada com o purê de mandioca, forma uma refeição deliciosa.

INGREDIENTES

Para a carne (neck):

- 1kg de carne de neck (parte do pescoço)
- 2 a 3 cebolas grandes
- 6 dentes de alho
- 3 tomates
- Água para cozinhar
- Sal a gosto

Para o purê de mandioca:

- 1kg de mandioca
- Açafrão para colorir
- Sal a gosto

Para a montagem:

- Queijo para gratinar

MODO DE PREPARO

Cozinhar a carne: Cozinhe a carne de neck na panela de pressão por cerca de 50 minutos com cebola, alho, tomate e água.

Preparar o purê: Cozinhe a mandioca até ficar macia. Bata no liquidificador com um pouco de açafrão e sal até formar um purê homogêneo.

Finalizar a carne: Retire a carne da panela, desfie e retorne ao molho para pegar mais sabor.

Montar o escondidinho: Em uma travessa, faça camadas de purê de mandioca, carne desfiada e cubra com mais purê. Finalize com queijo por cima e leve ao forno para gratinar.



CLIQUE AQUI E ACESSE O PASSO A PASSO DA RECEITA NO YOUTUBE



CELEIRO
CARNES ESPECIAIS

SANDUÍCHE DE COSTELA

Este sanduíche de costela fina é uma opção perfeita para um almoço, rápido ou lanche, com a carne suculenta e macia da costela Celeiro, combinada com ingredientes frescos e saborosos.



MODO DE PREPARO

Preparar a carne: Tempere a costela com sal e asse por 2 horas a 230°C. Deixe a parte do osso virada para baixo durante o processo.

Molho de tomate: Para o molho, bata 1 tomate com uma pitada de sal até formar uma pasta.

Montar o sanduíche: Em um pão de sua preferência, espalhe o molho de tomate, adicione o creme de ricota, as fatias de mussarela de búfala e o alface.

Finalização: Retire o osso da costela assada, desfiando-a e colocando sobre o pão montado. Regue com um fio de azeite de oliva antes de servir.

INGREDIENTES

Para a carne (costela):

- Costela Fina Celeiro
- Sal a gosto

Para o sanduíche:

- 1 tomate (para o molho de tomate)
- 1 creme de ricota
- Mussarela de búfala cortada em filetes
- Alface
- Azeite de oliva
- Pão de sua preferência



CLIQUE AQUI E ACESSO O PASSO A PASSO DA RECEITA NO YOUTUBE





RECEITAS PARA

OCASIÕES
ESPECIAIS

Marco Túlio

CELEIRO
CARNES ESPECIAIS



MÚSCULO COM POLENTA

Com o sabor único do músculo bovino e a cremosidade da polenta, esta é uma receita rústica e saborosa, ideal para um almoço de domingo.

INGREDIENTES

Para a carne (músculo):

- 1kg de músculo bovino
- 2 cebolas médias
- 4 dentes de alho
- 3 tomates
- Alecrim a gosto
- Sal a gosto
- Água para cozinhar

Para a polenta:

- Farinha de milho (polenta)
- Manteiga de leite
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar a carne: Cozinhe o músculo com cebola, alho, tomate e alecrim na panela de pressão por aproximadamente 50 minutos.

Preparar a polenta: Em uma panela, adicione a farinha de milho aos poucos, mexendo constantemente. Acrescente a manteiga e continue mexendo até atingir o ponto de polenta cremosa.

Montar o prato: Sirva o músculo com a polenta como acompanhamento.



CLIQUE AQUI E ACESSE O PASSO A PASSO DA RECEITA NO YOUTUBE

ARROZ CALDOSO

Com o sabor único da carne de acém e o toque especial de chimichurri, esse arroz caldoso é perfeito para um prato completo e suculento.



INGREDIENTES

Para a carne

- 2 cebolas médias
- 8 dentes de alho
- Acém (corte de sua preferência)
- 2 longnecks de cerveja
- Chimichurri a gosto
- Sal a gosto
- Tomate cereja para finalizar

Para o preparo do arroz:

- Cerca de 1 xícara e 1/2 de arroz (ou a quantidade ideal para o número de pessoas que vai servir)
- Queijo ralado para finalizar

MODO DE PREPARO

Preparar a carne: Refogue cebola e alho até dourarem. Adicione a carne e sele até que fique dourada.

Cozinhar o arroz: Adicione o arroz, o chimichurri e a cerveja, deixando ferver. Acrescente o tomate cereja e deixe o arroz absorver o caldo até atingir o ponto desejado.

Finalizar: Sirva com queijo e tomate para dar um toque especial.



CLIQUE AQUI E ACESSE O PASSO A PASSO DA RECEITA NO YOUTUBE



CUPIM DE COLHER

O cupim de colher é um prato especial que se derrete na boca, ideal para quem adora carne succulenta e saborosa.

INGREDIENTES

Para o cupim:

- 2 peças de cupim da Celeiro
- 4 tomates
- 2 cebolas
- 1 cabeça de alho
- Tomilho, alecrim e sal de parrilla a gosto
- Mostarda

Para o molho de mostarda:

- Suco de 2 limões
- Azeite
- Tomates
- Manjeriçã
- Alecrim
- 3 colheres de mostarda

MODO DE PREPARO

Preparar o cupim: Selar o cupim na panela de pressão por 8 minutos.

Fazer o molho: Em uma panela, refogue tomate, cebola e alho. Adicione o cupim e cozinhe com água e as ervas por 1h a 1h10.

Molho de mostarda: Bata os tomates, manjeriçã, alecrim, limão, azeite e mostarda.

Finalizar: Sirva o cupim com o molho de mostarda.



CLIQUE AQUI E ACESSE O PASSO A PASSO DA RECEITA NO YOUTUBE



STROGONOFF DE FILÉ MIGNON

Com o filé mignon da Linha Prática Celeiro, o strogonoff ganha uma textura macia e um sabor incomparável.

INGREDIENTES

Para o strogonoff:

- Filé mignon da Celeiro
- 3 tomates frescos
- Mostarda, ketchup
- Creme de leite

MODO DE PREPARO

Preparar a carne: Doure o filé mignon e reserve.

Preparar o molho: Refogue cebola, alho e tomate. Adicione a mostarda e o ketchup e deixe o molho engrossar.

Finalizar: Adicione o filé mignon ao molho e, por fim, acrescente o creme de leite. Misture bem até ficar cremoso.

Acompanhamento sugerido: Sirva com arroz branco e batata palha ou o acompanhamento de sua preferência.



CLIQUE AQUI E ACESSE O PASSO A PASSO DA RECEITA NO YOUTUBE

RISOTO DE LAGARTO

Este risoto de lagarto Celeiro é sofisticado e delicioso, perfeito para ocasiões especiais.



INGREDIENTES

Para o lagarto:

- 1kg de lagarto Celeiro
- Tomate, cebola, alho
- Chimichurri

Para o risoto:

- Arroz arbóreo
- Vinho
- Queijo coalho

MODO DE PREPARO

Preparar o lagarto: Cozinhe o lagarto na panela de pressão com os temperos.

Fazer o risoto: Refogue cebola e alho, adicione o arroz e cozinhe com o caldo do lagarto.

Finalizar: Adicione queijo coalho ao risoto e sirva.



CLIQUE AQUI E ACESSE O PASSO A PASSO DA RECEITA NO YOUTUBE



STINKO

O Stinko é um corte especial, retirado de uma parte do músculo com osso, conhecido pela suculência e sabor marcante.

Perfeito para uma refeição especial, é a escolha ideal quando você quer impressionar com um prato robusto e cheio de personalidade.



INGREDIENTES

Para o Stinko:

- 1 peça de Stinko (corte da canela do boi, com músculo e osso)
- Tomilho e alecrim frescos
- Sal de barrilha a gosto
- Azeite de oliva
- 2 cebolas cortadas em 4 partes
- 6 tomates (3 para cada Stinko)
- 1 cabeça de alho (1 por Stinko)
- 2 a 4 gramas de chimichurri
- Ervas desidratadas a gosto
- Água

INGREDIENTES

Para a Polenta:

- 1/2 panela de água
- Fubá (quantidade suficiente para a polenta)
- Manteiga a gosto
- Sal a gosto

FINALIZAR

Para a Polenta:

- Retire o Stinko da panela de pressão e coloque-o em uma travessa.
- Sirva com a polenta cremosa e regue com o molho que ficou na panela.
- Finalize o prato com fatias de queijo muçarela de búfala e um pouco de molho por cima.

MODO DE PREPARO

Amarrar o Stinko: Envolve o Stinko com barbante para que fique bem firme. Coloque os ramos de tomilho e alecrim alternando entre as amarras.

Temperar a carne: Tempere o Stinko com sal de barrilha e azeite, garantindo que toda a carne esteja bem coberta.

Na panela de pressão: Coloque o Stinko na panela de pressão em pé, com a parte do osso virada para cima. Junte as cebolas, os tomates e a cabeça de alho. Adicione mais azeite de oliva e as ervas desidratadas. Polvilhe o chimichurri sobre a carne.

Adicionar água: Coloque água na panela até quase cobrir a carne, deixando cerca de 2 dedos abaixo do nível do Stinko.

Cozinhar: Feche a panela de pressão e cozinhe por 50 minutos. Após esse tempo, verifique o ponto da carne. Se ainda estiver firme, feche novamente e cozinhe por mais 30 a 40 minutos.

MODO DE PREPARO

Preparo Polenta: Em uma panela, adicione a água e, aos poucos, vá incorporando o fubá enquanto mexe constantemente para não formar pelotas.

Continue mexendo até atingir a consistência cremosa e acrescente manteiga e sal a gosto.



CLIQUE AQUI E ACESSE O PASSO A PASSO DA RECEITA NO YOUTUBE



CELE
CARNES E



Obrigado

Esperamos que o Caderno de Receitas Celeiro tenha inspirado suas próximas aventuras culinárias! Com essas receitas práticas e saborosas, você tem a garantia de pratos incríveis usando as carnes de alta qualidade da Celeiro. Não se esqueça de acompanhar o canal no YouTube para ver o passo a passo das receitas e encontrar ainda mais dicas para a sua cozinha.

Marco Túlio

CELEIRO
CARNES ESPECIAIS



YOUTUBE



DELIVERY



INSTAGRAM