



Receitas Bem Brasil

Preparos cheios de alegria e sabor para todos os momentos

Bem Brasil é a batata mais vendida do país por uma razão. Uma não, várias: qualidade incomparável, sabor diferenciado e crocância única são algumas delas.

Nossas batatas são perfeitas para deixar todos os preparos ainda mais gostosos e seu dia a dia sempre surpreendente. O preparo é rápido: em apenas alguns minutos, elas já estão prontas para serem servidas. São muito versáteis e podem ser feitas das mais criativas maneiras, em todos os momentos: desde o café da manhã (isso mesmo!), almoço, jantar, happy hour e até para os cardápios de bares e restaurantes.

Fáceis de fazer, gostosas de comer e impossíveis de resistir: essas são as Batatas Bem Brasil.



Prepare as Batatas Bem Brasil como você nunca viu.



Produtos para porções e pratos inovadores, tanto para restaurantes e clientes quanto para se fazer em casa.

Conheça algumas receitas

Este e-book foi feito por chefes reconhecidos e parceiros da Bem Brasil. Cada receita foi pensada com carinho, crocância e qualidade que só as batatas mais vendidas do Brasil conseguem levar da fazenda para a sua mesa.



Chef Pedro

Nascido e criado em Araxá, Minas Gerais, o berço da Bem Brasil, **Chef Pedro Ladeira** é apaixonado por gastronomia desde a infância por influência da família araxaense. Se formou como Tecnólogo em Gastronomia, pela Anhembí Morumbi, e se especializou em Técnicas de Cozinha Básica e Avançada, pela Le Cordon Bleu Rio de Janeiro. Além de consultor e idealizador de cardápios de mais de 10 restaurantes renomados, é também professor de Gastronomia e foi sócio da Manu Forneria até o ano de 2023.



Chef Thiago

Natural de Uberlândia, Minas Gerais, **Chef Thiago Emilio** é graduado e pós-graduado pela Universidade de Franca, em São Paulo. Além de sua formação acadêmica, também se aprimorou em cursos que expandiram seu conhecimento em áreas como Panificação, Food Styling, composição de cena, captação de alimentos para embalagens e mídias sociais, entre outros.

Atuando há mais de 18 anos como professor e orientador, ele sempre busca trazer a diversidade regional para seus alunos, tanto na academia quanto no seu curso "Mentoria do Chef", com participantes do mundo todo.

Seu conhecimento do funcionamento prático da cozinha o tornou especialista no gerenciamento de estabelecimentos gastronômicos. É sócio-fundador do restaurante SamThiago Bistrô e consultor no desenvolvimento de cardápios e pratos, além de jurado gastronômico em eventos do SEBRAE.

Índice



- Pizza Marguerita de Hash Brown Bem Brasil 10**
- Hash Brown Bem Brasil com steak tartare 12**
- Hash Brown Bem Brasil com guacamole 14**
- Hash Brown Bem Brasil com gorgonzola gratinado 16**
- Hot Dog de Hash Brown Bem Brasil 18**
- Minipizza calabresa com Hash Brown Bem Brasil 20**
- Hash Brown Bem Brasil com carne-seca e cream cheese 22**
- Ceviche com Hash Brown Bem Brasil 24**



- Mini Hash Brown Bem Brasil à carbonara 26**
- Strogonoff de Mini Hash Brown Bem Brasil 28**
- Mini Hash Brown Bem Brasil bem brasileira 30**
- Mini Hash Brown Bem Brasil com queijo fundido 32**
- Mini Hash Brown Bem Brasil com requeijão e geleia 34**
- Mini Hash Brown Bem Brasil com ragu 36**
- Mini Hash Brown Bem Brasil com picadinho à brasileira e molho de requeijão 38**
- Mini Hash Brown Bem Brasil com guacamole 40**
- Nachos com Mini Hash Brown Bem Brasil 42**

Clique e vá direto para a página



- Hash Brown Tradicional Bem Brasil com ovos mexidos 44**
- Minipizza com Hash Brown Tradicional Bem Brasil 46**
- Hash Brown Tradicional Bem Brasil grelhada com creme de queijo 48**
- Hash Brown Tradicional Bem Brasil com filé de tilápia 50**
- Empadão de Hash Brown Tradicional Bem Brasil 52**
- Sanduíche natural com Hash Brown Tradicional Bem Brasil 54**
- Bruschetta caprese com Hash Brown Tradicional Bem Brasil 56**
- Bauru com Hash Brown Tradicional Bem Brasil 58**
- Parmegiana com Hash Brown Tradicional Bem Brasil 60**
- Hash Brown Tradicional com Maionese e Frango Assado 62**
- Hash Brown Tradicional Choripan 64**
- Hash Brown com Muçarela e Bacon 66**
- Bruschetta de Hash Brown Tradicional com Alcatra e Queijo Coalho 68**



- Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil com goiabada cremosa 70**
- Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil acompanhados de filé acebolado 72**
- Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil com creme de cheddar e bacon 74**
- Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil com sour cream 76**
- Medalhão de Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil 78**
- Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil com geleia de pimenta e cream cheese 80**
- Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil e fondue de queijo 82**
- Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil com salada caprese 84**



- Carinhas doces Bem Brasil 86** 🍷
- Mini-Hambúrguer de Carinhas Bem Brasil 88** 🍷
- Carinhas Bem Brasil com Escondidinho De Frango 90** 🍷
- Carinhas Bem Brasil com Brigadeiro 92** 🍷
- Carinhas Bem Brasil com Mac And Cheese 94** 🍷



- Polenta com Frango ao Molho, Arroz e Quiabo 96** 🍷
- Polenta Bem Brasil com Maionese Defumada 98** 🍷
- Polenta Bem Brasil com Carne Moída, Arroz e Tutu de Feijão 100** 🍷
- Polenta Bem Brasil com Ariche 102** 🍷



- Anéis de Cebola Bem Brasil com Cheeseburger 104** 🍷
- Anéis de Cebola Bem Brasil com Molho Tzatziki 106** 🍷
- Anéis de Cebola Bem Brasil com Molho Agridoce 108** 🍷
- Anéis de Cebola Bem Brasil com Cheddar e Salaminho 110** 🍷



- Batata Tradicional Bem Brasil com Caponata de Berinjela 112** 🍷
- Batata Tradicional Bem Brasil com Lemon Pepper e Coalhada 114** 🍷
- Batata Tradicional Bem Brasil com Escondidinho de Frango 116** 🍷
- Batata Tradicional Bem Brasil com Arroz Carreteiro 118** 🍷



- Batata Rústica com Ervas Finas Bem Brasil e Fraldinha Assada 120** 🍷
- Batata Rústica com Ervas Finas Bem Brasil e Salada Caesar 122** 🍷



- Batata Rústica Tradicional Bem Brasil com Linguiça Caseira 124** 🍷
- Batata Rústica Tradicional Bem Brasil com Legumes na Manteiga 126** 🍷



- Batata Crinkle Bem Brasil com Carpaccio 128** 🍷
- Batata Crinkle Bem Brasil com Salmão ao Molho de Laranja 130** 🍷
- Batata Crinkle Bem Brasil com Omelete de Batata 132** 🍷
- Batata Crinkle Bem Brasil com Massa 4 Queijos 134** 🍷



- Batata Ondulada Bem Brasil à Milanese Com Cheddar e Bacon 136** 🍷
- Batata Ondulada Bem Brasil com Costelinha ao Molho Barbecue 138** 🍷
- Batata Ondulada Bem Brasil com Ketchup de Goiabada 140** 🍷
- Batata Ondulada Bem Brasil com Huevos Rancheros 142** 🍷



- Batata Steakhouse Bem Brasil com Arroz Biro Biro, Feijão Tropeiro e Ancho 144** 🍷
- Batata Steakhouse Bem Brasil com Salsichas Grelhadas e Mostarda 146** 🍷
- Batata Steakhouse Bem Brasil com Boi Cheiroso 148** 🍷
- Batata Steakhouse Bem Brasil com Medalhão de Frango e Requeijão 150** 🍷



- Batata Fast Food Bem Brasil com Sundae 152** 🍷
- Batata Fast Food Bem Brasil com Sanduíche de Filé no Pão de Sal 154** 🍷
- Batata Fast Food Bem Brasil com Frango Frito e Molho Chipotle 156** 🍷
- Torre de Batata Fast Food Bem Brasil com Cheddar e Bacon 158** 🍷



Pizza Margherita

de Hash Brown Bem Brasil

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



15 min



8 porções

10



Ingredientes:

- 8 unidades de **Hash Brown Bem Brasil**
- 1 xícara de café de molho de tomate
- 1 xícara de chá de queijo muçarela
- 1 xícara de café de tomate picado
- 1 xícara de café de manjericão



Modo de Preparo:

1. Prepare a Hash Brown Bem Brasil no óleo, air fryer ou forno, conforme orientações na embalagem;
2. Em uma assadeira, espalhe o molho de tomate e coloque a Hash Brown Bem Brasil;
3. Cubra com o queijo muçarela;
4. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 10 minutos, ou até que o queijo esteja derretido e gratinado;
5. Coloque o tomate picado e o manjericão por cima e sirva.

11



Hash Brown Bem Brasil com **steak tartare**

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



10 min



8
porções

12



Ingredientes:

- 8 unidades de **Hash Brown Bem Brasil**
- 1 xícara de chá de filet mignon bem picado em pedaços muito pequenos
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 xícara de café de cebola roxa picada
- Suco de 1/2 limão
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Hash Brown Bem Brasil no óleo, air fryer ou forno, conforme orientações na embalagem;
2. Em uma tigela, misture o filet mignon picado em pedacinhos bem pequenos e todos os outros ingredientes;
3. Reserve na geladeira por 5 minutos;
4. Sirva a Hash Brown Bem Brasil com o Steak Tartare por cima.



Hash Brown Bem Brasil com guacamole

Elaborada por **Chef Thiago Emílio**

10 min

8
porções

14



Ingredientes:

- 8 unidades de **Hash Brown Bem Brasil**
- 1 xícara de chá de abacate maduro
- 1/2 xícara de café de tomate picado
- 1 xícara de café de cebola picada
- Suco de 1 limão
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Hash Brown Bem Brasil no óleo, air fryer ou forno, conforme orientações na embalagem;
2. Misture bem todos os ingredientes ao abacate amassado até obter uma pasta homogênea;
3. Sirva uma colher de sobremesa de guacamole em cima de cada Hash Brown;
4. Aproveite!

15



Hash Brown Bem Brasil com gorgonzola gratinado

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 8 unidades de Hash Brown Bem Brasil
- 1 xícara de chá de queijo gorgonzola



Modo de Preparo:

1. Prepare a Hash Brown Bem Brasil no óleo, air fryer ou forno, conforme orientações na embalagem;
2. Pique o queijo gorgonzola até parecer uma farinha;
3. Coloque a Hash Brown Bem Brasil em uma assadeira e cubra com o queijo gorgonzola;
4. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 5 minutos, ou até que o queijo esteja derretido e gratinado.



Hot Dog de Hash Brown Bem Brasil

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 2 unidades de **Hash Brown Bem Brasil**
- 1 salsicha
- 1 xícara de café de molho de tomate
- 1 colher de sobremesa de batata palha
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Hash Brown Bem Brasil no óleo, air fryer ou forno, conforme orientações na embalagem;
2. Ferva o molho de tomate com a salsicha picada em rodela por 5min;
3. Tempere a gosto o molho;
4. Cubra a Hash Brown com o molho de cachorro-quente e a batata palha;
5. Coloque outra Hash Brown por cima e sirva!



Minipizza calabresa com Hash Brown Bem Brasil

Elaborada por **Chef Thiago Emílio**



Ingredientes:

- 1 pacote de Hash Brown Bem Brasil
- 400g de calabresa fatiada em rodela
- 250g de muçarela ralada
- 250ml de molho de tomate
- Sal e pimenta a gosto
- Orégano a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Hash Brown Bem Brasil na air fryer, óleo ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Retire e tempere com sal a gosto;
3. Monte as minipizzas com a base de Hash Brown Bem Brasil e faça camadas;
4. Na primeira camada, cubra com o molho, em seguida, a muçarela ralada e as rodela de calabresa;
5. Finalize com o orégano e leve ao forno preaquecido a 180°C até derreter o queijo;
6. Sirva ainda quente.



Hash Brown Bem Brasil com carne-seca e cream cheese

Elaborada por **Chef Thiago Emílio**

40 min

6 porções

22



Ingredientes:

- 1 pacote de **Hash Brown Bem Brasil**
- 400g de carne-seca desfiada, cozida e dessalgada
- 3 dentes de alho
- ½ cebola roxa cortada em cubinhos
- 2 tomates cortados em cubos sem sementes
- 2 colheres de manteiga (ou margarina)
- 60g de pimenta-biquinho
- Sal e pimenta a gosto
- Cheiro-verde a gosto



Modo de Preparo:

1. Em uma frigideira, refogue a cebola, o alho e o tomate com a manteiga;
2. Adicione a carne-seca, o cheiro-verde picado e a pimenta-do-reino, a mistura deve ficar úmida;
3. Prepare a Hash Brown Bem Brasil na air fryer, óleo ou forno, conforme as informações na embalagem;
4. Retire e tempere com sal a gosto;
5. Monte sobre a Hash Brown Bem Brasil uma camada de cream cheese e, depois, cubra com a carne-seca;
6. Finalize com a pimenta-biquinho e o cheiro-verde.

23



Ceviche

com Hash Brown Bem Brasil

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**

30 min

10 porções

24



Ingredientes:

- ½ pacote de **Hash Brown Bem Brasil**
- 500g de filé de tilápia
- 1 xícara (chá) de cebola roxa
- 1 xícara (chá) de salsinha
- 1 xícara (café) de pimentão amarelo
- 1 xícara (café) de pimentão verde
- 2 xícaras de limão espremido
- ½ pimenta-dedo-de-moça (a gosto)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto



Modo de Preparo:

1. Pique a cebola em juliene (meia lua) e os pimentões em brunoise (cubinho);
2. Use apenas as folhas da salsinha, picadas bem finas;
3. Pique o filé de tilápia em cubos na proporção de 2cm por 2 cm;
4. Misture todos os ingredientes, exceto a Hash Brown Bem Brasil, coloque o sal e a pimenta a gosto;
5. Deixe descansar na geladeira por 30 minutos;
6. Prepare a Hash Brown Bem Brasil no óleo, air fryer ou forno, conforme as orientações na embalagem;
7. Tempere com sal e pimenta a gosto;
8. Emprate e sirva, sempre colocando um pouco de ceviche por cima da Hash Brown Bem Brasil.

25



Mini Hash Brown Bem Brasil à carbonara

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 1/2 pacote de **Mini Hash Brown Bem Brasil**
- 1 xícara de chá de bacon em cubos
- 1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 1 ovo
- 1 xícara de chá de creme de leite



Modo de Preparo:

1. Prepare a Mini Hash Brown Bem Brasil na air fryer, forno ou óleo, conforme as informações na embalagem;
2. Em outra panela preaquecida, frite o bacon até dourar;
3. Na mesma panela do bacon, adicione o creme de leite em fogo baixo e o queijo parmesão, misturando até o queijo derreter completamente;
4. Desligue o fogo e misture a gema de ovo até homogeneizar;
5. Finalize com a Mini Hash Brown Bem Brasil em um prato fundo e misture com o molho.



Strogonoff

de Mini Hash Brown Bem Brasil

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 1/2 pacote de **Mini Hash Brown Bem Brasil**
- 1 xícara de chá de creme de leite
- 1 xícara de chá de molho de tomate
- 1 xícara de café de cebola picada em cubos
- ½ dente de alho picado
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Mini Hash Brown Bem Brasil com óleo, air fryer ou forno, conforme as orientações da embalagem.
2. Em uma panela preaquecida, doure as cebolas em um fio de óleo;
4. Em seguida, acrescente o alho e deixe dourar;
5. Coloque o molho de tomate na mesma panela e misture no fogo baixo;
6. Acrescente o creme de leite no molho de tomate e misture bem;
7. Em um prato, coloque a Mini Hash Brown Bem Brasil acompanhada do molho;
8. Sirva com arroz e salada.



Mini Hash Brown Bem Brasil bem brasileira

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 1/2 pacote de **Mini Hash Brown Bem Brasil**
- 1 xícara de chá de arroz
- 1 xícara de chá de feijão
- 1 bife de alcatra
- 1 colher de sopa de manteiga
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Mini Hash Brown Bem Brasil na air fryer, forno ou óleo, conforme as informações na embalagem;
2. Em outra panela preaquecida, coloque o arroz com um fio de óleo e tempere com sal. Cubra de água com duas vezes o volume de arroz e deixe cozinhar até a água secar;
3. Na panela de pressão, coloque um fio de óleo, tempero e acrescente o feijão. Cubra com água e deixe cozinhar por 15min após pegar pressão;
4. Em uma frigideira preaquecida, coloque a manteiga, um fio de óleo, o bife de alcatra, sal e pimenta a gosto, e doure o bife dos dois lados;
5. Una todos os preparos em um prato e aproveite!



Mini Hash Brown Bem Brasil com queijo fundido

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



15 min



1
porção

32



Ingredientes:

- 1/2 pacote de **Mini Hash Brown Bem Brasil**
- 1 xícara de chá de creme de leite
- 1 xícara e 1/2 de chá de queijo Minas em lascas
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Mini Hash Brown Bem Brasil na air fryer, forno ou óleo, conforme as informações na embalagem;
2. Em outra panela, coloque o queijo Minas até começar a derreter e misture com o creme de leite;
3. Misture até homogeneizar;
4. Mergulhe sua Mini Hash Brown na mistura;
5. Aproveite!

33



Mini Hash Brown Bem Brasil com **requeijão e geleia**

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



7 min



1
porção

34



Ingredientes:

- 1/2 pacote de **Mini Hash Brown Bem Brasil**
- 1 xícara de café de geleia de damasco com pimenta
- 1 xícara de chá de requeijão
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Mini Hash Brown Bem Brasil na air fryer, forno ou óleo, conforme as informações na embalagem;
2. Misture a geleia e o requeijão até ficarem homogêneos;
3. Pronto! É só passar a mistura na sua Mini Hash Brown e se deliciar.

35



Mini Hash Brown Bem Brasil com ragu

Elaborada por **Chef Thiago Emílio**

65 min

8 porções



Ingredientes:

- 1 pacote de **Mini Hash Brown Bem Brasil**
- 2 colheres de azeite
- 500g de fraldinha em cubos, sem gordura
- 1 colher de manteiga (ou margarina)
- ½ unidade de cebola em cubinhos
- 1 dente de alho picado
- ½ de xícara de cenoura em cubinhos
- 400g de tomate pelado
- Cheiro-verde a gosto
- 150g de queijo ralado
- Cheiro-verde a gosto
- 50g de alho-poró
- Sal a gosto



Modo de Preparo:

1. Corte a fraldinha em cubos e tempere;
2. Em uma panela de pressão, aqueça o azeite e doure bem a fraldinha;
3. Adicione a cebola, o alho, a cenoura, o alho-poró e refogue;
4. Coloque o tomate pelado, uma pitada de sal e tampe;
5. Cozinhe na pressão por aproximadamente 40 minutos;
6. Desfie a carne, verifique o tempero;
7. Prepare a Mini Hash Brown Bem Brasil na air fryer, óleo ou forno, conforme as informações na embalagem, retire e tempere com sal a gosto;
8. Sirva com o ragu e finalize com queijo ralado e a cebolinha.



Mini Hash Brown Bem Brasil com picadinho à brasileira e molho de requeijão

Elaborada por **Chef Thiago Emílio**

50 min

8 porções



Ingredientes:

- 1 pacote de **Mini Hash Brown Bem Brasil**
- 600g de carne bovina em cubos
- ½ pimentão amarelo
- ½ pimentão verde
- 1 cebola roxa em cubos pequenos
- Sal e pimenta a gosto
- 2 colheres de óleo
- 2 colheres de requeijão
- 40ml de molho shoyu
- 1 colher de manteiga (ou margarina)
- Cheiro-verde a gosto



Modo de Preparo:

1. Em uma tigela, tempere a carne com sal e pimenta-do-reino;
2. Leve uma frigideira ao fogo e deixe aquecer;
3. Então, adicione o óleo, a carne temperada e sele bem;
4. Em seguida, adicione os pimentões, a cebola e o molho shoyu e refogue por 3 minutos;
5. Finalize com a manteiga e com o requeijão e reserve;
6. Prepare a Mini Hash Brown Bem Brasil no óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem, em seguida, tempere com sal a gosto;
7. Sirva com o picadinho e finalize com cheiro-verde.



Mini Hash Brown Bem Brasil com guacamole

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**

35 min

6
porções

40



Ingredientes:

- 1 pacote de **Mini Hash Brown Bem Brasil**
- 1 abacate maduro
- 1/2 cebola roxa picada
- 2 tomates picados sem semente
- 1/4 xícara de coentro ou salsa picados
- 1/2 pimenta-dedo-de-moça sem semente
- 1 dente de alho picado
- Suco de 1 limão
- 3 colheres de azeite
- Sal a gosto



Modo de Preparo:

1. Corte o abacate ao meio e remova a polpa com uma colher e coloque em uma tigela grande;
2. Amasse o abacate com um garfo até que fique com uma consistência suave;
3. Adicione a cebola, o tomate, o coentro, a pimenta e o alho à tigela. Misture bem;
4. Adicione o suco de limão e sal a gosto. Misture novamente;
5. Prove e ajuste o tempero, se necessário;
6. Reserve na geladeira;
7. Prepare a Mini Hash Brown Bem Brasil na air fryer, forno ou óleo, conforme as informações na embalagem, retire e tempere com sal a gosto;
8. Sirva imediatamente com o guacamole e finalize com cheiro-verde.



Nachos

com Mini Hash Brown Bem Brasil

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**

1 hora

10 porções



Ingredientes:

- 1 pacote de **Mini Hash Brown Bem Brasil**
- 1kg de feijão
- 500g de carne moída
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- ½ pimentão verde
- ½ pimentão amarelo
- 1 lata de massa de tomate
- 3 tomates maduros
- 2 colheres (sopa) de pimenta calabresa (a gosto)
- Sal a gosto
- 3 xícaras de óleo



Modo de Preparo:

1. Coloque o feijão em uma panela de pressão até cobri-lo de água com dois dedos acima, e deixe cozinhar por 30 minutos após pegar pressão;
2. Enquanto o feijão cozinha, retire as sementes dos tomates, pique-os em cubos, corte as cebolas em julienne (meia lua) e os pimentões e o alho em brunoise (cubos);
3. Em uma panela já aquecida, coloque o bacon e deixe dourar, em seguida, acrescente a cebola e o alho, deixe dourar, acrescente a carne moída e tempere com sal e pimenta a gosto, deixe dourar, e acrescente os tomates, a massa de tomate, os pimentões, a pimenta calabresa e o feijão já cozido com o caldo e deixe ferver por 15 minutos;
4. Enquanto a mistura está na fervura, prepare a Mini Hash Brown Bem Brasil na air fryer, forno ou óleo, conforme as informações na embalagem, retire e tempere com sal a gosto;
5. Após esse processo, emplate e delicie-se mergulhando a Mini Hash Brown Bem Brasil no chilli e aproveite.



Hash Brown Tradicional Bem Brasil com ovos mexidos

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 1 unidade de Hash Brown Tradicional Bem Brasil
- 2 fatias de bacon
- 1 ovo
- Sal e pimenta a gosto
- 20ml de creme de leite



Modo de Preparo:

1. Prepare a Hash Brown Bem Brasil Tradicional no óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem.
2. Coloque um fio de óleo em uma frigideira e quebre o ovo ali junto com o creme de leite, antes que o ovo comece a cozinhar;
3. Mexa o ovo e o creme de leite sem parar até atingir uma consistência cremosa;
4. Tempere com o sal e a pimenta;
5. Em outra frigideira, coloque as fatias de bacon e deixe dourar por 2 minutos em cada lado;
6. Sirva e aproveite seu café da manhã!



Minipizza

com Hash Brown Tradicional Bem Brasil

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**

30 min

1 porção



Ingredientes:

- 1 unidade de **Hash Brown Tradicional Bem Brasil**
- 1 colher de sopa de molho de tomate
- 2 fatias de muçarela
- 1/3 de unidade de calabresa
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Hash Brown Bem Brasil Tradicional no óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem.
2. Espalhe o molho de tomate em toda a Hash Brown Tradicional Bem Brasil pronta;
3. Coloque a calabresa fatiada espalhada por cima;
4. Finalize com muçarela por cima da calabresa;
5. Preaqueça o forno a 180°C por 15min;
6. Asse sua minipizza por 6 minutos no forno para gratinar o queijo.



Hash Brown Tradicional Bem Brasil grelhada com

creme de queijo

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



45 min



1 porção



Ingredientes:

- 1 unidade de **Hash Brown Tradicional Bem Brasil**
- 1 xícara de muçarela ralada
- 2 dentes de alho
- 3 xícaras de óleo de soja
- 1 ovo
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador o ovo, o alho e os temperos na velocidade 1, enquanto acrescenta o óleo de fio em fio até atingir a consistência de creme que não cai da colher;
2. Asse a Hash Brown Tradicional Bem Brasil em uma churrasqueira com brasa por 12 minutos de cada lado;
3. Adicione o creme de alho na Hash Brown Tradicional Bem Brasil e cubra com a muçarela;
4. Deixe na grelha até derreter a muçarela;
5. Agora é só servir e curtir com os amigos!



Hash Brown Tradicional Bem Brasil com filé de tilápia

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 1 unidade de **Hash Brown Tradicional Bem Brasil**
- 1 unidade de filé de tilápia
- 1 ovo
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de farinha de rosca
- 1 xícara de café de maionese
- 1 xícara de chá de cebola picada
- 1 limão espremido
- ½ xícara de café de mostarda
- 1 tomate picado em cubos
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Hash Brown Bem Brasil Tradicional no óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem.
2. Tempere o filé de tilápia com sal e pimenta;
3. Em um prato raso, bata o ovo até homogeneizar e passe o filé no ovo;
4. Em outro prato, coloque a farinha de trigo e passe o filé na farinha;
5. Passe o filé de tilápia novamente no ovo;
6. Em outro prato, coloque a farinha de rosca e passe o filé de tilápia;
7. Aqueça óleo suficiente para cobrir o filé de tilápia em uma frigideira a 160°C e frite por imersão por aproximadamente 4 minutos;
8. Misture o tomate, a cebola, a maionese, mostarda, o suco de limão, sal e pimenta para fazer o molho;
9. Monte seu filé de tilápia em um prato com o molho por cima e aproveite!



Empadão

de Hash Brown Tradicional Bem Brasil

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 2 unidades de **Hash Brown Tradicional Bem Brasil**
- 1 xícara de chá de frango desfiado
- 1 xícara de café de molho de tomate
- 1 xícara de café de tomate em cubos
- Salsinha a gosto
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Hash Brown Bem Brasil Tradicional no óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem.
2. Tempere o frango desfiado com sal e pimenta a gosto;
3. Misture o frango temperado e tomate em cubos com o molho de tomate e a salsinha até homogeneizar;
4. Monte na seguinte ordem: 1 Hash Brown, todo o creme de tomate e frango por cima; a outra Hash Brown por cima do molho;
5. Seu empadão está pronto para servir!



Sanduíche natural com Hash Brown Tradicional Bem Brasil

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**

30 min

1
porção

54



Ingredientes:

- 2 unidades de **Hash Brown Tradicional Bem Brasil**
- 1 bife de filé de frango desfiado
- 3 colheres de requeijão cremoso
- 3 folhas de rúcula
- 50g de tomate-cereja
- ½ cenoura ralada
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto



Modo de Preparo:

1. Primeiramente, aqueça o forno a 200°C por 10 minutos;
2. Coloque as 2 unidades de Hash Brown Tradicional Bem Brasil para assar em uma assadeira por 25 minutos;
3. Enquanto são assadas, pegue o bife de frango e coloque em uma frigideira já aquecida com um fio de azeite, doure dos dois lados por 4 minutos de cada lado;
4. Desfie o frango com a ajuda de dois garfos e acrescente o requeijão, tempere com sal e pimenta a gosto;
5. Fatie o tomate-cereja em rodela e os tempere com azeite e sal;
6. Lave bem as folhas de rúcula e as tempere com azeite e sal;
7. Agora, monte: pegue uma Hash Brown Tradicional Bem Brasil e acrescente a mistura de frango e requeijão, logo em cima, coloque os tomates em rodela e as rúculas e, para finalizar, coloque a outra Hash Brown Tradicional Bem Brasil por cima e se delicie com um lanche saudável e delicioso.

55



Bruschetta Caprese com Hash Brown Tradicional Bem Brasil

Elaborada por **Chef Thiago Emílio**



Ingredientes:

- 1 pacote de **Hash Brown Tradicional Bem Brasil**
- 2 dentes de alho picados
- 3 colheres de azeite
- 150g de requeijão
- 100g de maionese
- 100g de creme de leite
- 400g de tomate-cereja
- 100g de queijo ralado
- Folhas de manjeriço para decorar



Modo de Preparo:

1. Em uma frigideira, adicione o azeite e frite o alho, em seguida, adicione o requeijão, a maionese e o creme de leite, misture bem, então, desligue o fogo e reserve;
2. Prepare a Hash Brown Bem Brasil Tradicional no óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem.
3. Monte as bruschettas com o creme de requeijão, os tomates-cerejas e Hash Brown Tradicional, finalize com as folhas de manjeriço e o queijo ralado.



Bauru

de Hash Brown Tradicional Bem Brasil

Elaborada por **Chef Thiago Emílio**



25 min



6 porções

58



Ingredientes:

- 1 pacote de **Hash Brown Tradicional Bem Brasil**
- 350g de peito de peru
- 350g de muçarela fatiada
- 2 unidades de tomate em rodellas
- 100g de folhas de alface
- 1 cebola roxa em rodellas finas
- Sal e pimenta a gosto
- Ketchup e maionese a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Hash Brown Bem Brasil Tradicional no óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Monte o bauru em camadas começando com uma base de Hash Brown Tradicional Bem Brasil;
3. Alterne as camadas de peito de peru, muçarela e tomate, cebola e alface;
4. Finalize com outra Hash Brown Tradicional Bem Brasil;
5. Sirva com ketchup e maionese.

59



Parmegiana de Hash Brown Tradicional Bem Brasil

Elaborada por **Chef Thiago Emílio**



Ingredientes:

- 1 pacote de Hash Brown Tradicional Bem Brasil
- 300g de muçarela ralada
- 3 dentes de alho
- 200g de requeijão
- 1 litro de passata de tomate
- 1 colher de manteiga (ou margarina)
- 3 colheres de azeite
- Sal e pimenta a gosto
- ½ cebola em cubos pequenos
- Ketchup e maionese a gosto
- 100ml de leite



Modo de Preparo:

1. Em uma frigideira, adicione o azeite, o alho, a cebola e deixe dourar;
2. Adicione a passata de tomate e o leite, e deixe ferver;
3. Finalize com uma colher de manteiga e verifique o tempero;
4. Prepare a Hash Brown Bem Brasil Tradicional no óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem.
5. Em uma assadeira, forre com um pouco de molho e adicione as Batatas Hash Brown Tradicional Bem Brasil sem sobrepô-las;
6. Coloque uma camada de requeijão e muçarela sobre cada Hash Brown Tradicional Bem Brasil;
7. Regue com o restante do molho e leve ao forno até dourar;
8. Retire do forno e sirva ainda quente.



Hash Brown Tradicional Bem Brasil na brasa com maionese e frango assado

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 1 unidade de Hash Brown Tradicional Bem Brasil
- 1 coxa de frango
- 1 xícara de maionese
- 1 batata média
- ½ tomate
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Em uma churrasqueira com brasa, coloque a Hash Brown Tradicional para grelhar por 12 minutos de cada lado;
2. Ao mesmo tempo, coloque uma coxa de frango temperada a gosto na brasa e deixe por 15 minutos até dourar;
3. Pique o tomate em cubos;
4. Cozinhe a batata por 20 minutos;
5. Corte a batata em cubos e misture com a maionese e tomates picados, coloque para gelar;
6. Emprate todos os ingredientes e sirva.



Hash Brown Tradicional Bem Brasil choripan

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 1 unidade de Hash Brown Tradicional Bem Brasil
- 150g de linguiça caseira
- 5g de chimichurri
- Azeite, sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Em uma churrasqueira com brasa, coloque a Hash Brown Tradicional para grelhar por 12 minutos de cada lado;
2. Coloque a linguiça na brasa por 15 minutos até assar completamente;
3. Hidrate o chimichurri com azeite a gosto;
4. Abra a linguiça assada, coloque por cima da Hash Brown Tradicional já assada;
5. Finalize com o chimichurri.



Hash Brown Tradicional Bem Brasil com muçarela e bacon

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**

30 min

1
porção



Ingredientes:

- 1 unidade de Hash Brown Tradicional Bem Brasil
- 50g de bacon em cubos
- 2 fatias de muçarela
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Em uma churrasqueira com brasa, coloque a Hash Brown Tradicional para grelhar por 12 minutos de cada lado;
2. Cubra a Hash Brown Tradicional com muçarela e deixe na grelha até derreter;
3. Em uma frigideira, doure o bacon em cubos;
4. Emprate e aproveite!



Bruschetta de Hash Brown Tradicional Bem Brasil com alcatra e queijo coalho

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



1 porção



Ingredientes:

- 1 unidade de Hash Brown Tradicional Bem Brasil
- 200g de Alcatra
- 1 unidade de queijo coalho espetinho
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Em uma churrasqueira com brasa, coloque a Hash Brown Tradicional para grelhar por 12 minutos de cada lado;
2. Coloque o espetinho de queijo coalho na brasa por 10 minutos, virando a cada 2 minutos;
3. Coloque a alcatra na brasa por 8 minutos de cada lado;
4. Corte a alcatra em tiras e porcione em cima da Hash Brown Tradicional;
5. Adicione o queijo coalho;
6. Emprate e sirva.



Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil com goiabada cremosa

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- ½ pacote de **Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil**
- 1 xícara de chá de goiabada picada em cubos
- 1 xícara de café de limão
- 1 ½ xícara de café de água



Modo de Preparo:

1. Prepare os Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em outra panela preaquecida, coloque a goiabada, o limão e a água em fogo baixo e mexa até a goiabada derreter completamente e ficar cremosa;
3. Sirva a goiabada cremosa junto com os Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil.



Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil acompanhados de filé acebolado

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- ½ pacote de **Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil**
- 1 xícara de chá de cebola em rodelas
- 1 ½ xícara de chá de filet mignon em cubos
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare os Dadinhos de Batata com Queijo Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma frigideira preaquecida, coloque um fio de óleo e adicione a cebola até ela dourar;
3. Adicione os cubos de filet mignon temperados com sal e pimenta a gosto e deixe selar em todos os lados;
4. Monte o seu prato combinando a carne com Dadinhos de Batata Bem Brasil.



Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil com creme de cheddar e bacon

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



15 min



1 porção



Ingredientes:

- ½ pacote de **Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil**
- 1 xícara de chá de queijo cheddar cremoso
- 2 fatias de bacon



Modo de Preparo:

1. Prepare os Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Frite o bacon em uma frigideira até ficar crocante, corte-o em pequenos pedaços até formar uma farofa;
3. Cubra os Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil com o queijo cheddar e, em seguida, adicione a farofa de bacon;
4. Sirva e aproveite.



Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil com **sour cream**

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- ½ pacote de **Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil**
- 1 xícara de chá de creme de leite
- 1 xícara de chá de requeijão cremoso
- Suco de 1 ½ limão
- Sal e pimenta a gosto
- Salsinha a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare os Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma tigela, misture todos os ingredientes e tempere a gosto até obter uma consistência de pasta;
3. Sirva a pasta com os Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil e aproveite!



Medalhão

de **Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil**

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 9 unidades de **Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil**
- 3 unidades de bacon em fatias
- 3 espetinhos



Modo de Preparo:

1. Prepare os Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Corte as fatias de bacon em 3 partes iguais;
3. Em uma frigideira preaquecida, frite o bacon até dourar;
4. Enrole cada pedaço de bacon em Dadinhos de Batata Bem Brasil e espete 3 por espetinho;
5. Sirva quente.



Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil com geleia de pimenta e cream cheese

Elaborada por **Chef Thiago Emílio**



Ingredientes:

- 1kg de **Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil**
 - 200g de cream cheese
 - 200g de geleia de pimenta caseira
- Para a geleia de pimenta caseira:**
- 1 maçã
 - 1 bandeja de morango
 - 1 pimenta-dedo-de-moça
 - Suco de 1 limão
 - ½ xícara de água
 - 1 xícara de açúcar



Modo de Preparo:

1. Prepare os Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Retire e escorra em papel-toalha;
3. Tempere com sal a gosto;
4. Sirva com cream cheese e geleia de pimenta caseira.

Para a geleia de pimenta caseira:

1. Corte em cubos pequenos todos os ingredientes;
2. Em uma panela, adicione os itens cortados e o suco de limão, a água e o açúcar;
3. Mexa em fogo baixo até o ponto de geleia desejado;
4. Com a geleia ainda quente, finalize com o mixer para uma textura mais aveludada;
5. Deixe esfriar em temperatura ambiente e conserve na geladeira.



Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil e fondue de queijo

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**

40 min

6 porções



Ingredientes:

- 1 pacote de **Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil**
- 400g de queijo gruyère ralado
- 200g de queijo emmental ralado
- 1 dente de alho cortado ao meio
- 1 xícara de vinho branco seco
- 1 colher de sopa de amido de milho (maisena)
- 1 pitada de noz-moscada



Modo de Preparo:

1. Prepare os Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem, e tempere com sal a gosto;
2. Esfregue o interior de uma panela de fondue com o dente de alho;
3. Misture os queijos ralados na panela e adicione o vinho branco;
4. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até que o queijo derreta e fique homogêneo;
5. Dissolva o amido de milho em um pouco de água e adicione à mistura de queijo;
6. Continue cozinhando e mexendo até que o fondue comece a borbulhar e engrossar;
7. Adicione a noz-moscada e mexa para combinar;
8. Transfira a panela de fondue para o rechaud e ajuste o fogo para manter o fondue quente e derretido;
9. Sirva com os Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil.



Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil com salada caprese

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



15 min



5 porções

84



Ingredientes:

- 1 pacote de **Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil**
- 1 maço de manjericão
- 500g de tomate-cereja
- 1 xícara de azeite de oliva extravirgem
- 3 xícaras de óleo
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare os Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem, e tempere com sal a gosto;
2. Corte os tomates-cerejas em rodela, retire as folhas do maço de manjericão, adicione os dois em uma tigela, tempere com o azeite, sal a gosto e pimenta, acrescente os Dadinhos de Batata com toque de Queijo Bem Brasil;
3. Emprate e aproveite junto com amigos e família.

85



Carinhas Doces Bem Brasil

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



15 min



5 porções

86



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batatas Carinhas Bem Brasil**
- 1 xícara (chá) de açúcar cristal
- 1 litro de sorvete de creme
- 1 xícara (chá) de canela
- 500g de doce de leite cremoso



Modo de Preparo:

1. Prepare as Batatas Carinhas Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Logo após, com elas ainda quentes, empane-as bem na mistura de açúcar e canela;
3. Pegue 2 bolas de sorvete de creme, uma colher de doce de leite, emprate e aproveite a diversão de sabores das Batatas Carinhas Bem Brasil.

87



Mini-hambúrguer de Batatas Carinhas Bem Brasil

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



15 min



4 porções



Ingredientes:

- 8 unidades de **Batatas Carinhas Bem Brasil**
- 120g de carne moída
- 1 fatia de muçarela
- 1 folha de alface
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare as Batatas Carinhas Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Divida a carne moída em 4 partes de 30g e tempere com sal e pimenta;
3. Faça uma bolinha com cada parte e a aperte para ficar no formato de um hambúrguer;
4. Coloque o hambúrguer em uma frigideira com um fio de óleo e deixe selar dos dois lados por aproximadamente 1 minuto de cada lado;
5. Divida a muçarela em 4 partes e coloque uma parte em cada mini-hambúrguer;
6. Tampe a panela até derreter o queijo;
7. Coloque uma unidade de Carinhas Bem Brasil embaixo de um mini-hambúrguer;
8. Acrescente um pedaço da alface partida e, por cima, tampe com mais uma batata Carinhas Bem Brasil;
9. É só empratar e servir!



Carinhas Bem Brasil com escondidinho de frango

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batatas Carinhas Bem Brasil**
- 200g de peito de frango desfiado
- 40g de requeijão
- 40g de molho de tomate
- 150g de batata
- 3 fatias de muçarela
- Alho, sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare as Batatas Carinhas Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma panela com um fio de óleo, coloque o peito de frango desfiado com alho, sal e pimenta até dourar;
3. Adicione o molho de tomate no frango e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos;
4. Acrescente o requeijão e mexa até homogeneizar;
5. Pique as batatas em cubos médios e cubra de água com uma pitada de sal, deixe cozinhar por 20 minutos;
6. Amasse a batata cozida com um garfo até ficar sem nenhum grumo;
7. Passe em uma peneira comum 3 vezes até o purê ficar liso;
8. Coloque o purê em uma panela com uma colher de sopa de manteiga e mexa até se misturar por inteiro;
9. Tempere com sal e pimenta a gosto.

Empratamento

1. Em um recipiente, coloque uma camada do frango, uma camada do purê e uma fatia de queijo.
2. Leve ao forno preaquecido em 200°C para gratinar por aproximadamente 5 minutos até dourar.
3. Sirva e aproveite!



Carinhas Bem Brasil com brigadeiro

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batatas Carinhas Bem Brasil**
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 4 colheres de sopa de achocolatado



Modo de Preparo:

1. Prepare as Batatas Carinhas Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em outra panela, coloque o leite condensado e ligue em fogo baixo;
3. Acrescente a manteiga e o achocolatado e mexa sem parar por aproximadamente 15 minutos;
4. Sirva com Batatas Carinhas Bem Brasil e delicie-se!



Carinhas Bem Brasil com Mac and Cheese

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batatas Carinhas Bem Brasil**
- 70g de macarrão caracol
- 50g de requeijão cremoso
- Sal e pimenta a gosto
- 50g de cheddar cremoso



Modo de Preparo:

1. Prepare as Batatas Carinhas Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em outra panela, coloque água para ferver e adicione o macarrão, cozinhando por 5 minutos;
3. Escorra toda a água e acrescente o cheddar e o requeijão até que incorporem em toda a massa;
4. Tempere a gosto e sirva com Batatas Carinhas Bem Brasil!



Polenta Bem Brasil com frango ao molho, arroz e quiabo

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 100g de **Polenta Bem Brasil**
- 1 coxa de frango
- 1 pitada de açafrão
- 2 unidades de quiabo
- 1 cebola picada
- Salsinha a gosto
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Polenta Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma panela, coloque a cebola até dourar com um fio de óleo;
3. Na mesma panela, coloque a coxa de frango já temperada com sal, pimenta e alho até selar de todos os lados;
4. Em seguida, adicione o açafrão e a água até cobrir e deixe cozinhar por 30 minutos;
5. Corte os quiabos longitudinalmente em duas partes iguais, coloque em uma frigideira preaquecida, tempere com sal e pimenta;
6. Deixe dourar dos dois lados;
7. Emprate tudo e aproveite!



Polenta Bem Brasil com maionese defumada

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 200g de Polenta Bem Brasil
- 10g de páprica defumada
- 100g de maionese



Modo de Preparo:

1. Prepare a Polenta Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Misture a maionese com a páprica defumada;
3. Use a maionese como acompanhamento e aproveite!



Polenta Bem Brasil com carne moída, arroz e tutu de feijão

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



100



Ingredientes:

- 100g de **Polenta Bem Brasil**
- 100g de patinho moído
- 50g de arroz
- 80g de feijão
- 20g de farinha de milho
- 2 dentes de alho
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Polenta Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Para preparar o arroz, coloque um fio de óleo em uma panela com o alho picado em brunoise e adicione o arroz.
3. Mexa até dourar o alho, coloque sal a gosto e cubra com água 2 dedos acima do arroz. Cozinhe por 15 minutos;
4. Em uma panela de pressão, coloque o feijão e cubra de água, deixe cozinhar 18 minutos após pegar pressão;
5. Tire o feijão da panela e tempere com alho, sal e pimenta a gosto;
6. Bata o feijão em um mixer até ficar cremoso, volte-o para a panela e acrescente a farinha de milho aos poucos;
7. Coloque um fio de óleo em uma panela com o alho picado em brunoise e adicione a carne, mexa até dourar;
8. Emprate todos os preparos e aproveite.



Polenta Bem Brasil com ariche

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 100g de Polenta Bem Brasil
- 1 unidade de ariche
- 30g de cebola
- 30g de tomate
- Azeite, sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Polenta Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma vasilha rasa, amasse o ariche com um garfo;
3. Misture com o ariche a cebola em corte brunoise, o tomate em cubos e mexa enquanto adiciona o azeite aos poucos;
4. Sirva e se delicie com essa combinação.



Anéis de Cebola Bem Brasil com cheeseburger

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**

15 min

1 porção



Ingredientes:

- 3 unidades de **Anéis de Cebola Bem Brasil**
- 1 unidade de pão de hambúrguer
- 120g de hambúrguer bovino
- 1 fatia de muçarela
- Sal e pimenta gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare os Anéis de Cebola Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma frigideira preaquecida, prepare o hambúrguer com um fio de óleo, dourando por 3 minutos de cada lado, e tempere a gosto com sal e pimenta;
3. Coloque a muçarela por cima do hambúrguer e tampe até derreter;
4. Parta o pão de hambúrguer ao meio e coloque as fatias na frigideira até criar uma crosta dourada;
5. Monte seu hambúrguer com os Anéis de Cebola dentro e aproveite.



Anéis de Cebola Bem Brasil com molho tzatziki

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- ½ pacote de Anéis de Cebola Bem Brasil
- 1 pote de iogurte grego natural
- ½ unidade de pepino americano
- Suco de 1 limão
- Azeite
- 5 folhas de hortelã
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare os Anéis de Cebola Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Rale o pepino e misture ao iogurte, suco de 1 limão, azeite, hortelã, sal e pimenta a gosto;
3. Sirva acompanhado dos Anéis de Cebola Bem Brasil.



Anéis de Cebola Bem Brasil com molho agridoce

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



15 min



1
porção

108



Ingredientes:

- ½ pacote de **Anéis de Cebola Bem Brasil**
- 1 colher de sopa de vinagre de maçã
- 1 lata pequena de extrato de tomate
- Sal e pimenta a gosto
- 15g de açúcar



Modo de Preparo:

1. Prepare os Anéis de Cebola Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma panela, misture o extrato de tomate a 50 ml de água e deixe cozinhar;
3. Ao ferver, acrescente o açúcar, o vinagre, o sal e a pimenta, sirva em um bowl;
4. Mergulhe os Anéis de Cebola Bem Brasil no molho e aproveite.

109



Anéis de Cebola Bem Brasil com cheddar e salaminho

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- ½ pacote de Anéis de Cebola Bem Brasil
- 8 fatias de salaminho
- 100g de cheddar cremoso



Modo de Preparo:

1. Prepare os Anéis de Cebola Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Pique o salaminho em pequenos cubos e misture com o cheddar cremoso;
3. Sirva como acompanhamento dos Anéis de Cebola Bem Brasil.



Batata Tradicional Bem Brasil com caponata de berinjela

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 400g de **Batata Tradicional Bem Brasil**
- ½ unidade de berinjela
- 1 xícara de chá de cebola
- 1 tomate picado
- 1 xícara de pimentão picado em brunoise
- Azeite, sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Tradicional Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma assadeira, coloque a berinjela, a cebola, o tomate e o pimentão, e cubra com azeite, tempere com sal e pimenta a gosto;
3. Coloque em um forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 20 minutos;
4. Emprate como acompanhamento.



Batata Tradicional Bem Brasil com lemon pepper e coelhada

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



5 min



1
porção

114



Ingredientes:

- 400g de **Batata Tradicional Bem Brasil**
- 15g de lemon pepper
- 200g de coelhada
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Tradicional Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Com a batata ainda quente, tempere com lemon pepper por cima;
3. Em um pote à parte, tempere uma coelhada com sal e pimenta;
4. Sirva como acompanhamento.

115



Batata Tradicional Bem Brasil com fricassé de frango

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batata Tradicional Bem Brasil**
- 150g de frango desfiado
- 50g de requeijão
- 40g de creme de leite
- Alho a gosto
- Cebola a gosto
- Salsinha a gosto
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Tradicional Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma panela, coloque o peito de frango desfiado junto com a cebola e, depois, o alho;
3. Em seguida, acrescente o creme de leite e o requeijão, mexa até homogeneizar;
4. Coloque a salsinha a gosto e corrija o sal;
5. Monte com uma camada de fricassé e uma camada de Batata Tradicional Bem Brasil e sirva.



Batata Tradicional Bem Brasil com arroz carreteiro

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batata Tradicional Bem Brasil**
- 150g de arroz
- 1 xícara de chá de tomate em cubos
- 1 xícara de chá de cebola
- 200g de carne de sol
- 50g de bacon
- 50g de calabresa
- Salsinha a gosto
- Alho a gosto
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Tradicional Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma panela com um fio de óleo, frite o bacon e a calabresa até dourar;
3. Acrescente a carne de sol na mesma panela e deixe selar bem;
4. Em seguida, coloque a cebola, o alho, arroz e o tomate;
5. Cubra tudo com água e deixe cozinhar por 20 minutos;
6. Emprate e acompanhe com a Batata Tradicional Bem Brasil.



Batata Rústica com Ervas Finas Bem Brasil com fraldinha assada

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

• ½ pacote de **Batata Rústica com Ervas Finas**

Bem Brasil

• 1 steak de 300g de de fraldinha

• Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Em uma churrasqueira com brasa, coloque a fraldinha para grelhar por 12 minutos de cada lado;
2. Prepare a Batata Rústica com Ervas Finas Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
3. Retire a carne, a batata e salgue a gosto;
4. Sirva e aproveite.



Batata Rústica com Ervas Finas Bem Brasil com salada caesar

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



10 min



1
porção



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batata Rústica com Ervas Finas**

Bem Brasil

- ½ pé de alface romana
- 1 pote de iogurte natural

- 1 xícara de chá de queijo parmesão

- Suco de 1/2 limão

- Azeite

- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Em um recipiente, misture o iogurte, metade do queijo, o limão, sal e pimenta;
2. Prepare a Batata Rústica com Ervas Finas Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
3. Monte com a alface, o molho e as batatas por cima;
4. Sirva e aproveite este prato de verão!



Batata Rústica Tradicional Bem Brasil com linguiça caseira

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**

30 min

1 porção

124



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batata Rústica Tradicional Bem Brasil**
- Sal e pimenta a gosto
- 300g de linguiça caseira de porco



Modo de Preparo:

1. Em uma churrasqueira com brasa, coloque a linguiça para assar por 18 minutos.
2. Prepare a Batata Rústica Tradicional Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
3. Agora é só salgar a batata rústica e servir com a linguiça.



Batata Rústica Tradicional Bem Brasil com legumes na manteiga

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**

30 min

1
porção



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batata Rústica Tradicional Bem Brasil**
- 4 unidades de vagem
- 4 ramos de brócolis
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 cenoura
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Rústica Tradicional Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma panela, ferva água, tempere com sal e pimenta a gosto, e cozinhe os legumes por aproximadamente 20 minutos;
3. Após o cozimento, escoa a água dos legumes, derreta a manteiga numa frigideira e incorpore os legumes na manteiga;
4. Sirva os legumes com a Batata Rústica Tradicional Bem Brasil e aproveite.



Batata Crinkle Bem Brasil com carpaccio

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 200g de **Batata Crinkle Bem Brasil**
- 100g de lagarto congelado e fatiado
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 xícara de chá de parmesão
- Suco de 1/2 limão
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Crinkle Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em um prato, abra o lagarto fatiado e tempere com sal, pimenta e azeite;
3. Espalhe a mostarda sobre o lagarto temperado e jogue o suco de limão;
4. Deixe gelar por 15 minutos;
5. Salpique o queijo parmesão ralado e sirva com a Batata Crinkle Bem Brasil por cima.



Batata Crinkle Bem Brasil com salmão ao molho de laranja

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



10 min



1
porção

130



Ingredientes:

- 200g de **Batata Crinkle Bem Brasil**
- Suco de 2 laranjas
- 150g de salmão fatiado gelado
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Crinkle Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma frigideira, coloque o suco da laranja e deixe reduzir 50%, reserve;
3. Em um prato, coloque em formato de flor o salmão e tempere com sal e pimenta a gosto;
4. Coloque a redução de laranja por cima do salmão e sirva com a Batata Crinkle Bem Brasil.



Batata Crinkle Bem Brasil com omelete de batata

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**

20 min

1
porção



Ingredientes:

- 100g de **Batata Crinkle Bem Brasil**
- 2 ovos
- 1 xícara de café de queijo parmesão
- Sal, pimenta e salsinha a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Crinkle Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em um prato, quebre os ovos e acrescente o queijo, sal e pimenta. Misture com um fouet até aerar;
3. Em uma frigideira preaquecida, acrescente um fio de óleo e a mistura de ovos, deixe dourar e coloque a Batata Crinkle Bem Brasil por cima;
4. Dobre ao meio com a Batata Crinkle como recheio;
5. Emprate e sirva!



Batata Crinkle Bem Brasil com massa 4 queijos

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 100g de **Batata Crinkle Bem Brasil**
- 1 xícara de chá de queijo parmesão
- ½ xícara de chá de queijo gorgonzola
- 1 xícara de chá de queijo minas
- ½ xícara de chá de requeijão
- 1 xícara de café de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 xícaras de chá de leite
- 150g de massa spaghetti
- Azeite, sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Crinkle Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma panela, acrescente a farinha e a manteiga até incorporar, quando sentir o cheiro de pipoca, acrescente o leite e mexa sem parar até engrossar e chegar à textura de molho;
3. Acrescente os queijos e mexa até derreter todo e homogeneizar, tempere com sal e pimenta e reserve;
4. Em uma panela, coloque a água para ferver e acrescente sal;
5. Acrescente a massa e deixe cozinhar por 5 minutos;
6. Misture a massa sem água com o molho e coloque a Batata Crinkle Bem Brasil para dar aquela crocância e sabor!



Batata Ondulada Bem Brasil com bife à milanesa, cheddar e bacon

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



15 min



1
porção



Ingredientes:

- 100g de **Batata Ondulada Bem Brasil**
- 100g de bife bovino
- 15g de queijo cheddar
- 1 xícara de café de bacon em cubos
- 1 ovo
- 1 xícara de café de farinha de trigo
- 1 xícara de café de farinha panko
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Ondulada Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Separe em 3 vasilhas diferentes a farinha de trigo, o ovo batido e farinha panko;
3. Tempere o bife com sal pimenta a gosto;
4. Primeiro, passe o bife no ovo, depois, na farinha de trigo, novamente no ovo e, finalmente, na farinha panko;
5. Em uma frigideira com 1 fio de óleo preaquecido a 160°C, coloque o bife e deixe fritar por aproximadamente 3 minutos;
6. Retire e reserve;
7. Em uma frigideira fria, acrescente o bacon e deixe dourar na própria gordura;
8. Monte: o cheddar em cima do bife e o bacon por cima, acompanhado da Batata Ondulada Bem Brasil e sirva.



Batata Ondulada Bem Brasil com costelinha ao molho barbecue

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**

20 min

1
porção



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batata Ondulada Bem Brasil**
- 300g de costelinha de porco
- 1 colher de sopa de molho barbecue
- 1 limão
- Azeite
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Ondulada Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Tempere a costelinha com sal, pimenta e limão e asse no forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 10 minutos;
3. Retire a costelinha, acrescente o molho barbecue e volte para o forno por mais 10 minutos;
4. Sirva acompanhado da Batata Ondulada Bem Brasil.



Batata Ondulada Bem Brasil com ketchup de goiabada

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



15 min



1
porção



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batata Ondulada Bem Brasil**
- 1 colher de sopa de vinagre de maçã
- 1 lata pequena de extrato de tomate
- 50g de goiabada
- 5g de açúcar
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Ondulada Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma panela preaquecida, coloque o extrato de tomate e uma xícara de água, deixe ferver;
3. Com a fervura, acrescente o vinagre, o açúcar e a goiabada, e deixe reduzir 30%;
4. Tempere com sal e pimenta a gosto e sirva com a Batata Ondulada Bem Brasil.



Batata Ondulada Bem Brasil com *huevos rancheros*

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**

25 min

1
porção

142



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batata Ondulada Bem Brasil**
- 2 xícaras de chá de molho de tomate
- 200g de linguiça caseira fatiada
- 2 ovos
- Salsinha a gosto
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Ondulada Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma panela preaquecida, coloque um fio de óleo e a linguiça fatiada, deixe selar;
3. Acrescente o molho de tomate até o topo e deixe ferver até reduzir 10%;
4. Coloque sal, pimenta e acrescente os ovos por cima e os deixe cozinhar;
5. Sirva com a Batata Ondulada Bem Brasil.



Batata Steakhouse Bem Brasil com arroz biro biro, feijão tropeiro e ancho

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**

30 min

1
porção

144



Ingredientes:

- 100g de **Batata Steakhouse Bem Brasil**
- 50g de arroz
- 2 ovos
- 2 xícaras de chá de bacon em cubos
- 50g de feijão cozido
- 1 xícara de chá de calabresa
- 1 bife de 100g de ancho
- Azeite
- Alho a gosto
- Sal, pimenta e salsinha a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Steakhouse Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma panela, coloque um fio de azeite, alho a gosto e o arroz para refogar. Tempere com sal e tampe com dois dedos para cima do arroz de água, deixando cozinhar até a água secar.
3. Em uma frigideira, coloque 1 xícara de bacon em cubos para dourar e, quando estiver quase pronto, adicione um ovo e o arroz cozido. Coloque a pimenta a gosto e reserve;
4. Em uma frigideira, coloque o restante do bacon e a calabresa, deixe dourar e adicione o outro ovo, mexa bem e, em seguida, adicione o feijão cozido;
5. Acrescente salsinha, sal e pimenta a gosto e reserve;
6. Coloque um fio de óleo em uma frigideira e grelhe o bife até dourar dos dois lados, tempere com sal e pimenta a gosto;
7. Emprate tudo e sirva.



Batata Steakhouse Bem Brasil com salsichas grelhadas e mostarda

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- 200g de **Batata Steakhouse Bem Brasil**
- 4 unidades de salsichão
- 1 xícara de chá de mostarda
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Steakhouse Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma churrasqueira em brasa, coloque os salsichões para assar por aproximadamente 6 minutos;
3. Emprate com a mostarda por cima da salsicha acompanhada da Batata Steakhouse Bem Brasil e sirva.



Batata Steakhouse Bem Brasil com boi cheiroso

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**

20 min

1 porção



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batata Steakhouse Bem Brasil**
- 200g de ancho picado em cubos
- 20g de alho picado
- 1 xícara de chá de molho inglês
- 30g de manjeriço
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Steakhouse Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma frigideira bem quente, coloque um fio de óleo e a carne para dourar, deixe selar e acrescente o alho misturando bem;
3. Acrescente o molho inglês e deixe ferver e incorporar na carne;
4. Com o fogo já desligado, acrescente o manjeriço e o incorpore na carne;
5. Sirva com a Batata Steakhouse Bem Brasil.



Batata Steakhouse Bem Brasil com medalhão de frango e requeijão

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batata Steakhouse Bem Brasil**
- 300g de peito de frango
- 2 colheres de sopa de requeijão
- 1 xícara de chá de cebola
- Alho a gosto
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Steakhouse Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Corte o peito de frango de forma redonda e alta;
3. Em uma frigideira já quente, doure a cebola e coloque o medalhão para grelhar dos dois lados. Tempere com sal e pimenta a gosto;
4. Emprate colocando o medalhão de frango por cima, o requeijão ao lado e a Batata Steakhouse Bem Brasil.



Batata Fast Food Bem Brasil com sundae

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



15 min



1
porção

152



Ingredientes:

- 100g de **Batata Fast Food Bem Brasil**
- 1 colher de café de calda de caramelo
- 200g de sorvete de creme



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Fast Food Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma taça, coloque em sua parede a calda de caramelo;
3. Acrescente o sorvete de creme e, em seguida, coloque em cima a Batata Fast Food Bem Brasil;
4. Aproveite!

153



Batata Fast Food Bem Brasil com sanduíche de filet no pão de sal

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



15 min



1
porção

154



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batata Fast Food Bem Brasil**
- 120g de bife de filet mignon
- 1 ovo
- 40g de molho de tomate
- 1 pão francês
- 1 tomate
- Alho a gosto
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Fast Food Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Em uma frigideira já quente, coloque um fio de óleo e o filet mignon, tempere com sal e pimenta e reserve;
3. Em uma frigideira, coloque um fio de óleo e deixe esquentar, frite o ovo por aproximadamente 2 minutos para ficar com a gema mole, coloque sal e pimenta a gosto;
4. Emprate: coloque na base do pão o molho de tomate já aquecido, o filet e o ovo. Depois, o tomate e feche o pão fazendo um sanduíche.
5. Sirva com Batata Fast Food Bem Brasil.

155



Batata Fast Food Bem Brasil com frango frito e molho chipotle

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**

20 min

1
porção



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batata Fast Food Bem Brasil**
- 200g de filezinho de frango sassami em tiras
- 50g de farinha de trigo
- 50g de farinha de rosca
- 1 ovo
- 1 xícara de chá de maionese
- 1 colher de café de páprica doce
- 2 colheres de chá de açúcar
- 1 colher de café de vinagre de maçã
- 1 colher de molho de pimenta chipotle
- Sal a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Fast Food Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Misture os ingredientes do molho: maionese, páprica, açúcar, vinagre, sal e molho de pimenta chipotle e reserve na geladeira;
3. Em três vasilhas diferentes, coloque a farinha de trigo, o ovo e a farinha de rosca;
4. Tempere os frangos com sal e pimenta a gosto e empane começando no ovo, depois, farinha de trigo, de novo no ovo e finalize na farinha de rosca;
5. Em uma panela com óleo preaquecido a 160°C, frite o frango por aproximadamente 4 minutos;
6. Emprate com a Batata Fast Food Bem Brasil de acompanhamento e aproveite!



Torre de Batata Fast Food Bem Brasil com cheddar e bacon

Elaborada por **Chef Pedro Ladeira**



Ingredientes:

- ½ pacote de **Batata Fast Food Bem Brasil**
- 80g de bacon em cubos
- 70g de cheddar cremoso
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

1. Prepare a Batata Fast Food Bem Brasil em óleo, air fryer ou forno, conforme as informações na embalagem;
2. Faça um monte empilhando a Batata Fast Food pronta;
3. Coloque o cheddar ao lado;
4. Em uma frigideira, doure o bacon e coloque-o pronto em cima do monte de Batata Fast Food Bem Brasil;
5. Aproveite!

BemBrasil
Alimentando bons momentos