



PERDIGÃO

RECEITAS DE  
SANDUÍCHES COM  
MORTADELA  
OURO  
PERDIGÃO



# Croissant com Mortadela Ouro, Tomate Seco e Rúcula Selvagem



## ♥ Ingredientes

- 4 croissants
- 12 fatias de Mortadela Ouro Perdigão
- 8 fatias de tomate seco
- Folhas de rúcula selvagem
- Azeite para temperar
- Sal a gosto

## ♥ Modo de Preparo

Corte os croissants ao meio, disponha 3 fatias de mortadela ouro em cada croissant, cubra com as folhas de rúcula selvagem e 2 fatias de tomate seco em cada, tempere com azeite e sal a gosto, sirva em seguida.



5 min




4 Porções

### • Ingredientes

- 1 Pão Ciabatta médio
- 3 ou 4 fatias de Mortadela Ouro Perdigão
- 50g de queijo Minas padrão

### • Modo de Preparo

Corte o pão ciabatta ao meio, coloque o queijo e a mortadela Ouro. Sirva imediatamente. (Opção de servir o queijo quente!)

 15 min

 1 Porção



# Lanche Clássico de Mortadela Ouro Perdigão




## ♥ Ingredientes

- 1 pão francês
- 3 fatias de Mortadela Ouro Perdigão
- 2 fatias de mussarela
- 2 folhas de alface lisa
- 1/2 tomate
- 1 fio de azeite
- Sal a gosto

## ♥ Modo de Preparo

Corte o pão francês ao meio. Coloque as fatias de mortadela e mussarela. Finalize com a alface e o tomate cortado em rodelas. Tempere com azeite e sal. Pode servir!

 15 min

 1 Porção





### ♥ Ingredientes

- 90g de Mortadela Ouro Perdigão com Azeitonas fatiada
- 1 pão tipo ciabatta
- 60g de mussarela de búfala fatiada
- 50g de cogumelos em conserva, fatiados
- 30g de mostarda

### ♥ Modo de Preparo

Corte a ciabatta ao meio e espalhe a mostarda.  
Disponha as fatias de mortadela, a mussarela de búfala e finalize com os cogumelos.



# Bruschetta de Mortadela Ouro com Azeitonas com Pesto de Rúcula, Tomates e Cream Cheese

## ♥ Ingredientes

- 450g de Mortadela Ouro com Azeitonas Fatiada
- 300g de Cream Cheese
- 1 maço de Rúcula
- 2 Tomates
- 2 dentes de Alho
- Pão Italiano
- 100g de Queijo Parmesão
- Azeite
- 1 colher de sopa Nozes
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

## ♥ Modo de Preparo

Em um liquidificador bata o Cream Cheese, rúcula, nozes, um dente de alho, queijo e o azeite, tempere com sal e pimenta. Corte as fatias de pão e leve-as para tostar levemente no forno. Retire e esfregue o outro dente de alho em cada fatia. Coloque uma colher do pesto de rúcula, 2 fatias de tomate, uma fatia de Mortadela. Salpique com parmesão ralado e leve ao forno pré-aquecido a 200° C por 3 minutos. Sirva a seguir.



30 min



4 Porções

### ♥ Ingredientes

- 200g de polvilho azedo
- 40 ml de óleo de soja
- 30g de leite em pó
- 1 ovo
- 100g de parmesão ralado
- 100g de Mortadela Ouro Perdigão fatiada
- 100g de geleia de pimenta

### ♥ Modo de Preparo

Pré-aqueça o forno a 200°C. Coloque o polvilho em um recipiente, tempere com sal e reserve. Em uma panela coloque 100 ml de água, o leite em pó, o óleo e uma pitada de sal. Misture bem para dissolver todos os ingredientes e espere ferver em fogo médio. Apague o fogo, despeje a mistura sobre o polvilho e mexa bem até incorporar.

A mistura deve engrossar e virar uma massa, espere esfriar um pouco, por 5 minutos. Em seguida, quebre o ovo e adicione na massa, coloque o queijo ralado (reserve 2 colheres de sopa para polvilhar) e misture com as mãos até incorporar tudo na massa.

Quando a massa estiver bem homogênea, divida-a em 4 partes iguais e enrole cada parte com a palma das mãos fazendo o pão de queijo.

Unte uma assadeira levemente com óleo e coloque os pães de queijo lado a lado, mantendo distância entre cada um.

Polvilhe o restante do queijo ralado por cima e leve para assar por aproximadamente 30 minutos ou até que comecem a dourar e estejam totalmente cozidos.

Depois de assar, corte o pão de queijo ao meio e recheie-os com as fatias de Mortadela Ouro Perdigão e 1 colher de geleia de pimenta.



80 min



4 Porções



# Sanduíche Australiano de Mortadela Ouro



## ♥ Ingredientes

- 1 pão australiano
- 3 fatias de Mortadela Ouro Perdigão
- 2 fatias de queijo cheddar
- 2 colheres de picles de pepino

## ♥ Modo de Preparo

Corte o pão australiano ao meio. Coloque as fatias de Mortadela Ouro Perdigão e o queijo cheddar. Finalize com o picles de pepino. Agora é só servir!



15 min



1 Porção







### ♥ Ingredientes

- 500g Mortadela Ouro Perdigão com Ervas Finas
- 170g de cream cheese
- 60ml de creme de leite fresco
- 15ml de suco de limão
- 30g de endro (ou dill) fresco picado
- 30g de Margarina Claybom em temperatura ambiente
- 12 fatias de pão de forma grande
- 1 pé de alface americana
- 2 tomates maduros em rodela
- 1/2 xícara de pepino japonês com casca fatiados na diagonal
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto

### ♥ Modo de Preparo

Em uma tigela misture o creme de leite com limão e endro, adicione o cream cheese, misture mais e reserve.

Espalhe a Margarina Claybom em oito fatias de pão, reservando as restantes. Em uma frigideira, grelhe as fatias, apenas do lado com Margarina Claybom, até dourar.

Em quatro das fatias de pão grelhadas, espalhe uma camada da mistura de cream cheese. Por cima, disponha algumas folhas de alface e duas rodela de tomate.

Disponha as fatias de mortadela e cubra com as fatias de pão reservadas.

Espalhe outra camada de cream cheese, arrume algumas fatias de pepino e complete com a Mortadela restante.

Cubra com as fatias grelhadas restantes e sirva.



80 min



4 Porções

# Sanduíche de Mortadela Ouro Com Ervas Finas e Tomate Seco

## • Ingredientes

- 90g de Mortadela Ouro Perdigão Alho e Ervas Finas
- 1 baguete com gergelim
- 50g de Cream Cheese
- 50g de azeitona verde picada
- 50g de tomate seco fatiado

## • Modo de Preparo

Misture a azeitona picada com o cream Cheese, formando uma pasta.  
Corte a baguete ao meio e espalhe a pasta nas duas metades.  
Disponha as fatias de mortadela e o tomate seco fatiado.



5 min



4 Porções

### ♥ Ingredientes

- Fatia de pão integral
- Fatias de tomate
- 1 colher de maionese
- 3 fatias de Mortadela Ouro Perdigão
- 1 colher de repolho roxo ralado
- 1 colher de cenoura ralada
- 1/4 de pepino em rodellas finas
- 2 folhas de alface
- Azeite a gosto
- Tempero a gosto

### ♥ Modo de Preparo


Passa a maionese nas duas fatias do pão integral. Sobre uma delas, coloque a mortadela.

Em seguida, o repolho, cenoura, pepino, tomate e alface. Aqui você pode fazer a combinação de sua preferência.

Salpique temperos de sua preferência.

Cubra com a segunda fatia de pão.

Fica uma delícia!

 20 min

 1 Porção





PERDIGÃO

MORTADELA  
OURO PERDIGÃO.  
AMOR-TADELA  
DE TODO PÃO.

Encontre mais receitas com a  
mortadela mais vendida e preferida  
do Brasil no site de Perdigão

ACESSE E CONFIRA

[www.perdigao.com.br/receitas](http://www.perdigao.com.br/receitas)

