

Embrapa

Arroz e Feijão

Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento
Rodovia GO-462 km 12 Zona Rural Caixa Postal 179
75375-000 Santo Antônio de Goiás, GO
Telefone (62) 3533-2110 Fax (62) 3533-2100
sac@cnpaf.embrapa.br
www.cnpaf.embrapa.br

Arroz e feijão

O par perfeito do Brasil

Programa de
Capacitação
Tecnológica



Embrapa
Arroz e Feijão

Confiança, Relacionamento e Excelência

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



1ª Edição: Embrapa Arroz e Feijão 2009 / Tiragem: 1.000 exemplares / Área de Comunicação e Negócios (ACN): Fábio Nolêto, Márcia Gonzaga



COZINHA EXPERIMENTAL DA EMBRAPA ARROZ E FEIJÃO



Embrapa
2009

COZINHA EXPERIMENTAL

DA EMBRAPA ARROZ E FEIJÃO



Arroz e Feijão: O Par Perfeito do Brasil, a campanha que deu origem à nossa Cozinha Experimental, elabora e divulga receitas inovadoras a partir dos mais variados tipos de grãos de arroz (comum, arbóreo, preto, aromático, vermelho, parboilizado, integral) e de feijão (comum, branco, roxinho, jalo, especiais e caupi).

Nossa cozinha estimula também o aproveitamento dos subprodutos do beneficiamento, como a farinha e o farelo do arroz, uma alternativa à farinha de trigo na produção de biscoitos e bolos, criando um diferencial nutricional e funcional aos alimentos.

A ausência de glúten desses subprodutos permite o consumo de saborosos produtos por celíacos ou grupos com dietas especiais.

Além disso, arroz e feijão são ricos em amido, uma importante fonte de energia para o organismo. A combinação desses dois alimentos fornece proteínas de boa qualidade biológica e vitaminas do complexo B.

A Cozinha Experimental objetiva estimular e conscientizar a população para o consumo de arroz e de feijão, amenizando a visão restrita que se tem desses dois produtos. Objetiva também o aumento do interesse da indústria (produção/transformação), possibilitando assim, preços mais acessíveis aos consumidores e o segmento de novos produtos à base do arroz e do feijão.

Livro de Receitas da Embrapa Arroz e Feijão

Volume 3. Lançamento ainda em 2009

www.cnpaf.embrapa.br/parperfeito/



Salada de Arroz (grão preto e grão branco)



Cajuzinho de Feijão



Bolo de Feijão



Pão-de-Queijo (de arroz)



Receitas

- Barra de cereais de arroz e feijão
- Bolo exótico de feijão preto
- Brigadeiro de feijão
- Cajuzinho com farelo de arroz
- Casadinho "Par Perfeito"
- Feijão fradinho com arroz vermelho
- Flan de arroz
- Pé-de-moleque de feijão
- Salada de feijão
- Sorvete de arroz

Coordenação:

Márcia Gonzaga • marciacastro@cnpaf.embrapa.br
Michela Chaves • michela@cnpaf.embrapa.br

Essas e outras receitas você pode aprender nos cursos oferecidos na Cozinha Experimental da Embrapa Arroz e Feijão.

Consulte a disponibilidade de cursos em:



Catálogo de Produtos e Serviços

www.catalogosnt.cnptia.embrapa.br/catalogo20/