

Arroz e Feijão Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

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



O par perfeito do Brasil



Embrapa Arroz e Feijão

Confiança, Relacionamento e Excelência

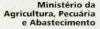




COZINHA EXPERIMENTAL DA EMBRAPA ARROZ E FEIJÃO









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 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 feiião.

Livro de Receitas da Embrapa Arroz e Feijão Volume 3. Lancamento ainda em 2009 www.cnpaf.embrapa.br/parperfeito/



- · Barra de cereais de arroz e feijão
- · Bolo exótico de feijão preto
- Brigadeiro de feijão
- Caiuzinho com farelo de arroz
- · Casadinho "Par Perfeito"

- · Feiião fradinho com arroz vermelho
- Flan de arroz
- Pé-de-molegue 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 Servicos

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