

Receitas

que inspiram



 TRAMONTINA

Sobre a **Tramontina**

Fazer bem feito para inspirar o dia a dia das pessoas e estimular experiências com significado, gerando valor e satisfação.

Mais do que números, o que define a Tramontina é o esforço permanente em tornar a vida das pessoas cada vez melhor. A pequena ferraria fundada por Valentin e Elisa Tramontina em 1911, no sul do Brasil, deu origem a um grupo que hoje conta com 9 unidades fabris e mantém a vocação centenária de encantar com gestos simples.

*Clique no botão ao lado, para saber mais da **Tramontina***

SAIBA MAIS!



Fundação
1911



Itens
+22.000



Funcionários
+10.000



Países atendidos
+120

Receitas

que inspiram

Imagine abrir um livro e ser transportado para uma cozinha cheia de criatividade, aromas irresistíveis e histórias únicas. Assim nasce o **"Receitas que Inspiram"**, um projeto especial da Tramontina, onde cada página traz a essência dos nossos influenciadores, a magia dos produtos da marca e os sabores carregados de história e afetividade.

**mais do que
receitas,
momentos para
compartilhar.**

Por trás de cada receita, uma história. Seja um prato que revive memórias de infância ou uma criação ousada para impressionar os amigos, as páginas deste livro refletem a personalidade e o carinho de quem as preparou. Além de ensinar, elas inspiram e convidam todos a se aventurarem na cozinha.

**histórias que
emocionam,
sabores que
conectam.**

Vamos nessa?

Sumário



Diego César Assalve

 [receitasdepai](#)

Bife à rolê

Feijoada



Kamilla Albino

 [kamillaalbino](#)

Bolo de coco gelado

Tagliatelle de funghi ao molho de cogumelos frescos



Brissa Ioselli

 [brissa](#)

Frango ao queijo azul

Cheesecake de frutas vermelhas

→ *Bife à rolê*



↪ *Frango ao queijo azul*



↪ *Bolo de coco gelado*





Diego César Assalve

Diego César Assalve é um criador de conteúdo culinário, conhecido por comandar o perfil @receitasdepai.

Natural de Três Corações, Minas Gerais, atualmente reside em Curitiba, Paraná. Sua paixão pela culinária começou cedo, aos quatro anos, aprendendo a cozinhar com sua mãe. Em fevereiro de 2016, lançou o canal Receitas de Pai no YouTube, ao lado da esposa Lorena Rodrigues, que atua como cinegrafista e parceira nas gravações. O casal tem seis filhos: Guilherme, Felipe, Manuela, Leonardo, Alice e Miguel.

Hoje, com mais de 20 milhões de seguidores nas redes, o Receitas de Pai é um dos maiores perfis de culinária da internet brasileira.

→ *Bife à rolê*



[VER RECEITA](#)

→ *Feijoada*



[VER RECEITA](#)



Bife à rolê

☞ Para mim, cozinhar é mais do que simplesmente preparar uma refeição, é reviver memórias e sentir o carinho da minha mãe em cada tempero. O Bife à Rolê é uma das receitas que mais me transportam para esses momentos especiais. Feito com bifes macios recheados com cenoura, calabresa e bacon, ele carrega sabores que marcaram a minha infância. ☞

Ingredientes

- 800g a 1kg de bife de gado (coxão mole ou coxão duro)
- 1 calabresa
- 200g de bacon
- 1 cenoura grande
- Sal a gosto
- 5 dentes de alho amassados
- 1 sachê de molho pronto (molho de tomate)
- Pimenta-do-reino a gosto
- Palitos para fechar os bifes
- 2 cebolas pequenas
- 200ml de água
- Salsinha e cebolinha a gosto (opcional, para finalizar)



Modo de preparo

Preparação

- 1 Coloque o bife em uma superfície limpa e já temperada com o alho amassado e a pimenta-do-reino. Misture bem para que o tempero fique bem distribuído.
- 2 Corte a calabresa em tiras finas, o bacon em pedaços pequenos e a cenoura em palitos. Você pode variar o recheio adicionando abobrinha, pimentão ou outros ingredientes que preferir.
- 3 Coloque uma porção do recheio sobre o bife, sem exagerar para que seja fácil enrolar.
- 4 Enrole o bife cuidadosamente, apertando para que o recheio fique bem firme dentro da carne.
- 5 Use palitos de dente para fechar o bife e garantir que ele não abra durante o cozimento. Colocar os palitos "costurando" o bife, para que fiquem bem firmes.

Cozimento

- 6 Aqueça azeite de boa qualidade na panela de pressão.
- 7 Doure os bifés a rolê no azeite, virando para que fiquem bem selados e com uma cor bonita.
- 8 Adicione as cebolas cortadas em fatias finas para dar sabor e aroma.

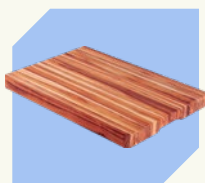


- 9 Coloque o sachê de molho pronto (molho de tomate) e os 200ml de água.
- 10 Acrescente um pouco de sal, lembrando que o molho já contém tempero, mas é importante ajustar ao seu gosto.
- 11 Feche a panela com a borracha e a tampa corretamente e cozinhe por cerca de 10 minutos após começar a pressão.
- 12 Sirva os bifes com o molho.

Cada bife à rolê é um abraço da minha mãe, servido em forma de sabor.



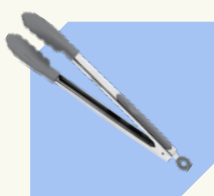
Utensílios essenciais para a receita



Tábua
Churrasco
60x40cm



Moedor
para sal ou
pimenta



Pegador
multiuso
silicone



Faca chef
Solutta em
policarbonato



Porcelana
prato raso
Rústico cinza



Jogo de
potes em
aço inox



Panela de
Pressão
Presto



Feijoada

“ A feijoada é muito mais do que um prato típico brasileiro — é um pedaço da minha história. Aprendi essa receita com a minha mãe, que sempre colocou amor e capricho em cada preparo. Esse prato carrega memórias de infância e momentos especiais na cozinha. Com feijão preto bem cozido, carne seca, costelinhas suculentas, pé de porco e linguiças que dão sabor defumado ao caldo, cada detalhe faz toda a diferença. O alho bem refogado e o toque de louro completam o tempero que conquistou não só a família, mas também milhões de pessoas no YouTube. ”



Ingredientes

- 500g de feijão preto
- 300g de carne seca
- 200g de linguiça calabresa
- 200g de linguiça paio
- 200g de costelinha de porco
- 100g de lombo de porco
- 100g de bacon
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola média picada
- 1 folha de louro
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 1 colher de sopa de azeite
- Água (o suficiente para cobrir as carnes e feijão)



Modo de preparo

Preparando as carnes

- 1 Comece dessalgando a carne seca. Para isso, deixe-a de molho em água por cerca de 12 horas, trocando a água de vez em quando. Após o tempo de molho, corte a carne em pedaços médios.
- 2 Corte a linguiça paio, a linguiça calabresa, a costelinha de porco e o lombo de porco em pedaços.

Cozinhando o Feijão

- 3 Em uma panela de pressão, coloque o feijão preto lavado e cubra com água (aproximadamente 2 dedos acima do feijão).
- 4 Cozinhe o feijão por cerca de 20 minutos após pegar pressão. Após esse tempo, retire a pressão e reserve.

Refogando os Temperos:

- 5 Em uma panela grande, aqueça o azeite e frite o bacon cortado em cubos até que esteja bem dourado e crocante.
- 6 Adicione o alho picado e a cebola picada à panela e refogue até que fiquem dourados e cheirosos.

Adicionando as Carnes:

- 7 Acrescente as carnes (carne seca, linguiça paio, linguiça calabresa, costelinha de porco e lombo) à panela com o bacon, o alho e a cebola. Refogue por alguns minutos para que as carnes soltem seus sabores.



Cozinhar a Feijoada:

- 8 Adicione o feijão cozido (com o caldo) à panela com as carnes. Coloque também a folha de louro, o sal e a pimenta do reino a gosto.
- 9 Se necessário, adicione um pouco mais de água para cobrir tudo. Deixe cozinhar por cerca de 40 minutos em fogo baixo, mexendo de vez em quando, para que todos os sabores se misturem bem.

Finalização:

- 10 Quando a feijoada estiver bem apurada e com um caldo grosso, ajuste o tempero de sal e pimenta a gosto.
- 11 Sirva quente, acompanhada de arroz branco, farofa, couve refogada e fatias de laranja.

↪ *Cada colher de feijoada traz à tona o sabor da infância e o amor de família*



Utensílios essenciais para a receita



Tábua
Churrasco
60x40cm



Panela de
pressão
Solar 6L



Concha
Fluence
Vermelho



Faqueiro
Zurique
30 peças



Jogo de
potes em
aço inox



Jogo de
panelas Solar
5 peças



Kamilla Albino

Kamilla Albino é natural de Campo dos Goytacazes, Rio de Janeiro. É formada em Engenharia Civil, área na qual atuou por 6 anos. Durante a pandemia, descobriu uma nova paixão: criar conteúdo digital. Seus vídeos no perfil @kamillaalbino viralizaram e, com isso, Kamilla se mudou para São Paulo em busca de novas oportunidades. Cozinhar sempre foi um amor antigo, e essa conexão a levou a iniciar os estudos em Gastronomia e Alta Cozinha, unindo técnica e afeto em suas criações. Hoje, compartilha sua trajetória com autenticidade, inspirando pessoas a acreditarem em novos começos. Sua conexão com a Tramontina vem de longa data: a marca sempre esteve presente em sua cozinha, acompanhando desde os primeiros passos até os estudos mais elaborados, sendo uma parceira essencial em cada etapa da sua evolução gastronômica.

*Bolo de
coco gelado* ←



[VER RECEITA](#)

→ *Tagliatelle de
funghi ao molho
de cogumelos frescos*



[VER RECEITA](#)



Bolo de coco gelado



Na minha infância, o bolo de chocolate era o mais querido — e também o mais caro. Mas a minha mãe nunca deixou que a gente passasse um aniversário sequer sem celebrar. Mesmo com pouco, ela fazia tudo parecer muito: balões na parede, salgadinho, refrigerante e, claro, bolo feito por ela.

Foi assim que o bolo de coco passou a fazer parte das nossas festas. Era simples, feito com ingredientes que cabiam no bolso e muito amor. A cada ano, ele ganhava mais espaço no nosso coração. Com o tempo, deixou de ser o “bolo possível” e se tornou o nosso bolo preferido. Hoje, toda vez que faço essa receita, me lembro dela e de tudo o que uma mãe é capaz de fazer por amor.



Ingredientes da Massa

- 3 ovos
- 200g de açúcar
- 50 ml de óleo
- 180 ml de leite integral
- 280g de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento químico

Ingredientes da Calda

- 200 ml de leite de coco
- 50 ml de água
- 100 ml de leite condensado

Ingredientes do Recheio

- 200 ml de leite de coco
- 100g de coco ralado úmido
- 1 caixa de creme de leite
- ½ xícara de açúcar



Modo de preparo

- 1 Bata bem os ovos com o açúcar até a mistura ficar clara e aerada.
- 2 Acrescente o óleo, o leite e a farinha de trigo peneirada, misturando delicadamente.
- 3 Por último, adicione o fermento.
- 4 Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar e passar no teste do palito.

Para o recheio:

- 5 Leve todos os ingredientes ao fogo baixo e mexa até reduzir e formar um creme espesso. Reserve.



- 6 Após esfriar, corte o bolo ao meio no sentido horizontal.
- 7 Molhe bem a base com metade da calda.
- 8 Espalhe todo o recheio cremoso.
- 9 Coloque a outra parte do bolo por cima (de preferência virada ao contrário, para ficar mais retinha) e molhe novamente com o restante da calda.
- 10 Finalize com uma camada generosa de creme e de coco ralado por cima. E tudo bem se cair um pouquinho, é sinal que tem creme suficiente pra gente se lambuzar.



Utensílios essenciais para a receita



Espátula de silicone
Marffim



Batedor Marffim
Aço Inox



Peneira Softta
Aço Inox



Pá para bolo Cannes
Aço Inox



Suporte para bolo Provence



Bowl Inox Cucina
7,5L



Tagliatelle de funghi ao molho de cogumelos frescos

Uma receita com sabor de conquista. Fazer massa fresca, pra mim, vai muito além de uma técnica culinária. Tem gosto de sonho realizado. Foi através do meu trabalho, da minha dedicação e da minha paixão pela gastronomia que consegui conquistar algo que parecia distante: minha tão sonhada eurotrip. E foi em Roma, numa daquelas ruas charmosas e cheias de história, que vivi um dos momentos mais especiais da minha trajetória. Tive a oportunidade de aprender a fazer massa fresca com uma professora incrível, dentro de um dos restaurantes mais tradicionais da cidade. Estava vivendo dois sonhos de uma só vez: viajando pela Europa e me aprofundando na arte da culinária italiana, na Itália. Fazer massa fresca sempre me lembra que sou capaz de construir meu próprio caminho com muito esforço e amor pelo que faço. Agora, quero dividir esse sabor com você.

Ingredientes da Massa

- 150g de farinha de trigo
- 2 ovos
- 50g funghi secci (cogumelo seco)
- pitada de sal

Ingredientes do Molho

- 200g de shitake
- 150ml de vinho branco
- 200g de shimeji
- 45g de shoyu
- Azeite
- 200g de creme de leite fresco
- 1 cebola pequena picada
- Raspas de 1 limão siciliano
- Sal e pimenta-do-reino
- Salsinha e cebolinha (1 maço pequeno)
- 20g de manteiga (1 colher de sopa)
- Suco de limão siciliano (1 colher de sopa)

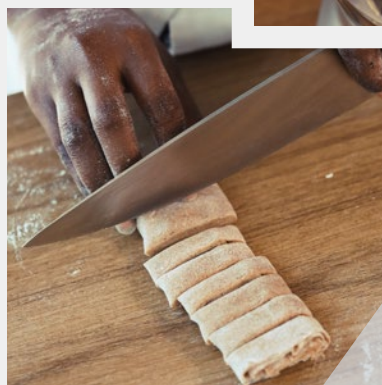
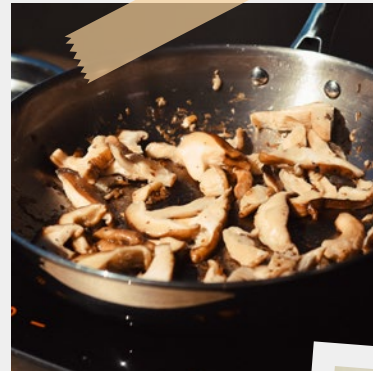
Modo de preparo

Massa fresca

- 1 Passe o funghi secci em uma frigideira sem óleo, para que fique crocante.
- 2 Triture no liquidificador até que vire pó para juntar a farinha de trigo.
- 3 Em uma superfície limpa, faça um montinho com a farinha e abra um buraco no centro. Adicione os ovos e o sal.
- 4 Com um garfo, comece a incorporar a farinha aos poucos até formar uma massa.
- 5 Sove por cerca de 10 minutos até ficar lisa e elástica.
- 6 Cubra com plástico filme e deixe descansar por 30 minutos.
- 7 Abra a massa com um rolo ou cilindro e corte em tiras de tagliatelle. Reserve.

Molho de cogumelos

- 8 Grelhe os cogumelos no azeite até ficarem dourados. Reserve.
- 9 Na mesma panela, refogue a cebola picada. Quando estiver transparente, adicione a manteiga, os cogumelos grelhados, o vinho branco e o shoyu. Deixe reduzir um pouco.
- 10 Adicione o creme de leite fresco e ajuste o sal e a pimenta.



Finalização

- 11 Cozinhe a massa fresca em água fervente com sal por 2 a 3 minutos.
- 12 Reserve um pouco da água do cozimento.
- 13 Misture a massa ao molho, adicionando um pouco da água reservada para dar liga.
- 14 Finalize com cheiro-verde picado, raspas e suco de limão siciliano.



Utensílios essenciais para a receita



Jogo
Cozi-Pasta
Solar



Faca Chef
Sublime
Aço Inox



Faca Santoku
Sublime
Aço Inox



Espátula
Marffim
Aço Inox



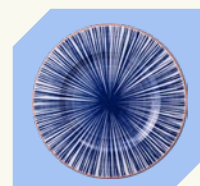
Frigideira
Grano
Aço Inox



Liquidificador
Tramontina
by Breville



Cooktop
Portátil
Guru



Porcelana
Prato raso
Abstratta



Brissa Ioselli

Brissa é natural de Mogi das Cruzes, São Paulo. É formada em Direito, profissão que exerceu antes de descobrir sua verdadeira paixão: a culinária saudável. Inspirada desde a infância pelos ensinamentos da mãe — que sempre valorizou o ato de cozinhar com afeto e consciência nutricional — Brissa transformou um desafio de saúde em um novo propósito de vida.

Deixou a advocacia para se dedicar à criação de receitas acessíveis, nutritivas e saborosas, e logo conquistou uma comunidade fiel no Instagram @brissa, onde compartilha seu dia a dia e suas criações culinárias. Sua trajetória a levou a participar do Masterchef e a integrar o time de jurados especialistas em um programa do GNT, sempre representando a cozinha saudável.

Em busca de mais conhecimento, formou-se em Gastronomia e Nutrição pelo renomado Le Cordon Bleu Paris, consolidando sua expertise. Hoje, Brissa atua como criadora de conteúdo em múltiplas plataformas — Instagram, YouTube e TikTok — incentivando milhares de pessoas a adotarem uma alimentação mais leve, prática e nutritiva.

*Frango ao
queijo azul* ↩



[VER RECEITA](#)

↪ *Cheesecake de
frutas vermelhas*



[VER RECEITA](#)



Frango ao queijo azul

Essa receita é uma criação da minha mãe que, embora simples, carrega muito sabor e afeto. Minha mãe foi minha primeira inspiração na cozinha e quem me motivou a seguir minha trajetória na gastronomia. Em suas receitas, sempre teve o cuidado de garantir um bom equilíbrio nutricional, algo que carrego em minhas receitas até hoje e o grande diferencial do meu trabalho.

Ingredientes

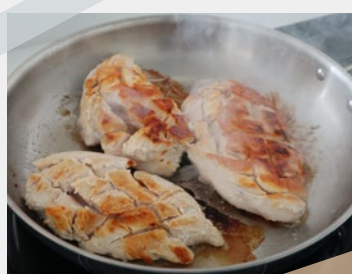
- 600g de peito de frango
- 2 colheres de sopa de cream cheese
- 2 colheres de sopa de queijo azul
- 1/2 colher de chá de sal (para temperar o frango)



Modo de preparo

- 1 Tempere os filés de frango com sal e faça cortes na transversal formando um X, para o sabor penetrar bem.
- 2 Em um bowl misture o queijo azul, o cream cheese, fazendo um pastinha.
- 3 Leve os filés à frigideira de inox Tramontina já aquecida e untada com um fio de azeite. Eu espalho com um pincel.
- 4 Quando eles estiverem bem grelhados por baixo, desligue o fogão, passe o creme por cima dos filés incorporando bem nos cortes.
- 5 Nessa etapa você pode colocar legumes como pimentão picado e tomates na frigideira para assar com o frango.
- 6 Leve a frigideira ao forno 180 para gratinar por 30 minutos ou até ficar bem douradinho por cima.

Deixe que o recheio incorpore bem no preparo



Doure bem a carne para trazer suculência e sabor



Utensílios essenciais para a receita



Espátula de silicone Verano



Tábua Cubus Invertida 45x34cm



Faca Chef Solutta em policarbonato



Frigideira Grano Aço Inox



Cheesecake de frutas vermelhas

Essa receita é um clássico na minha família, pois é uma receita da minha *nonna*, minha avó, que também foi uma grande cozinheira e inspiração para mim no universo da gastronomia. Essa foi uma das primeiras receitas que adaptei para uma versão mais saudável, com isso, consegui manter meu propósito, sem deixar de lado a parte afetiva da culinária, que é tão essencial.

Ingredientes da Massa

- 1 e 1/2 xícara de farinha de aveia ou mix de farinhas sem glúten
- 3 colheres de sopa de eritritol (ou açúcar mascavo)
- 2 colheres de sopa de manteiga ou manteiga ghee ou óleo de coco
- 1 ovo

Ingredientes do creme

- 600g de cream cheese
- Extrato de baunilha a gosto
- 1/2 xícara de adoçante (eritritol)
- 3 ovos
- Suco de 1 limão siciliano ou cravo

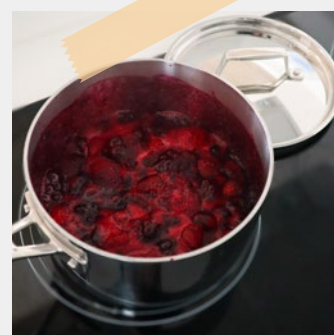
Eu gosto de adicionar 2 colheres de sopa de iogurte grego natural pra dar uma leveza na receita, mas é opcional

Ingredientes da calda

- 300g de frutas vermelhas congeladas
- 2 colheres de sopa de mel
- 1/2 limão espremido

Modo de preparo

- 1 Em um bowl misture os ingredientes da massa até ela ficar bem modelável.
- 2 Com ajuda de um rolo abra essa massa e coloque no fundo de uma forma com fundo removível. Leve pra assar.
- 3 Em outro recipiente, misture bem o cream cheese, iogurte natural, ovos e adoçante ou açúcar.
- 4 Coloque esse creme por cima da massa e volte ao forno.
- 5 Na panela, coloque as frutas vermelhas congeladas, limão e mel. Vá mexendo até reduzir e virar uma geléia.
- 6 Depois de assar, retire o cheesecake do forno e espere esfriar.
- 7 Desenforme e coloque em uma boleira para servir. Decore com a geléia e frutas vermelhas.



Lindo, saboroso e saudável!

Utensílios essenciais para a receita



Batedor Manual Profissional



Espátula de silicone Marffim



Bowl Cucina Aço Inox 24cm



Suporte para bolo Provence



Forma Brasil Antiaderente 26cm



Panela Grano Aço Inox



Se fizer alguma dessas receitas,
compartilhe nas redes sociais
e marque @tramontinaoficial



T TRAMONTINA