

KitchenAid

RECEITAS PARA TODAS AS OCASIÕES

COLEÇÕES



AGORA OS
SEUS SELOS
ESTÃO NO
CARTÃO



RECEBA UMA MINI COCOTTE
GRÁTIS COM 20 SELOS

CONTINENTE

20 SELOS

+ 6,99 €

OU 5 SELOS

+ 19,99 €



TRAVESSA GRANDE

39 x 23.5 x 7.5 CM



BACALHAU COM CROSTA DE TOMATE SECO E ERVAS

Ingredientes

- 4 lombos de bacalhau demolhado
- 150 g de tomate seco em azeite
- 2 dentes de alho
- 1 beterraba
- 1 curgete
- 1 cebola roxa
- 1/4 de abóbora
- 2 c. sopa de manjeriço picado
- 2 c. sopa de tomilho
- 2 c. sopa de orégãos picados
- 1 c. chá de cominhos
- 3 c. sopa de mel
- 1 c. café de Sal
- pimenta q.b.
- alho em pó q.b.
- sementes q.b.
- azeite q.b.

-
- Pré-aqueça o forno a 180°C.
 - Coloque os lombos de bacalhau num tabuleiro e tempere-os com pimenta a gosto.
 - Num robô de cozinha, ou numa simples trituradora, coloque os tomates secos, o manjeriço, o tomilho, os orégãos, os alhos e um fio de azeite. Triture tudo até obter uma pasta grossa e aromática
 - Barre os lombos de bacalhau com a mistura. Regue com mais um fio de azeite e leve ao forno, com a crosta virada para cima cerca de 15 a 20 minutos.
 - Enquanto isso, corte a beterraba, a curgete, a abóbora e a cebola em cubos pequenos.
 - Misture tudo numa taça, tempere com o alho em pó, os cominhos e uma pitada de sal e coloque num tabuleiro de forno. Regue com um fio de azeite.
 - Leve ao forno cerca de 20 minutos. Retire, adicione o mel e envolva bem nos legumes.
 - Volte a colocar no forno por mais cerca de 20 minutos ou até estar tudo tenro e suculento. Polvilhe com sementes a gosto e sirva com o bacalhau.

20 SELOS

+ 4,99 €

OU 5 SELOS

+ 12,99 €



TRAVESSA MÉDIA

31 x 18.5 x 6 CM



CRUMBLE DE MAÇÃ COM AMÊNDOA

Ingredientes

- 5 maçãs grandes
- Sumo de limão q.b.
- Açúcar para polvilhar q.b.
- Canela em pó para polvilhar q.b.
- 60 g de amêndoa com pele
- 120 g de farinha
- 100 g de açúcar
- 130 g de manteiga fria em cubos
- 1 pitada de sal

-
- Pré-aqueça o forno a 180°C.
 - Descasque as maçãs, corte-as em fatias finas e disponha-as num pirex que possa ir ao forno. Regue com umas gotas de sumo de limão e polvilhe com um pouco de açúcar e canela (a gosto). Reserve.
 - Coloque a amêndoa no copo e triture 10 segundos na velocidade 10.
 - Junte a farinha, o açúcar, a manteiga, a pitada de sal e programe 15 segundos na velocidade 5.
 - Distribua esta mistura sobre as maçãs e leve ao forno cerca de 35-40 minutos.
 - Sirva morno.
 - Acompanhe o crumble com gelado de natas.

20 SELOS

+ 27,99 €

OU 5 SELOS

+ 79,99 €



GRELHADOR

26 CM



BIFE DE ATUM COM BATATAS A MURRO

Ingredientes

- 4 bifés de atum (120 g cada)
 - 500 g de batatas pequenas
 - 20 ml de azeite
 - 1 c. de café de sal
 - Pimenta q.b.
 - Legumes cozidos ou salada
-

- Lave bem as batatas com pele e coloque-as num tabuleiro salpicadas com um pouco de sal.
- Leve a assar em forno pré-aquecido a 200°C, durante aproximadamente 20 minutos.
- Retire-as do forno e dê uma pancada (um murro) em cada uma, para lhes rachar a pele. Reserve em quente.
- Coloque os bifés de atum numa frigideira antiaderente. Deixe alourar ligeiramente de ambos os lados.
- Retire os bifés de atum e junte com as batatas. Regue com um fio de azeite e pimenta.
- Acompanhe com legumes cozidos ou uma salada de tomate e pimento assado.

A hand is shown from the left, holding a small amount of a crumbly, green and white topping. The hand is positioned above a black bowl filled with a white, creamy substance, likely a dumpling or pasta, topped with various vegetables including broccoli, purple cauliflower, yellow cauliflower, and a slice of cucumber. The background is slightly blurred, showing a wooden cutting board with more vegetables and a mortar and pestle. A red circular callout in the top right corner contains pricing information.

20 SELOS

+ 2,99 €

OU 5 SELOS

+ 11,99 €

TAÇA + TAMPA

15 CM



LEGUMES GRATINADOS

Ingredientes

- 1 beringela
- 1/2 abóbora Hokkaido pequena
- 1/2 curgete
- 1/2 curgete amarela
- 2 cabeças de brócolos
- 1 couve-flor roxa
- 1 couve-flor laranja
- 1 c. café de sal grosso
- 2 dentes de alho
- azeite, pimenta q.b.
- 1 c. chá de coentros em pó

Para o molho branco vegan

- 2 c. sopa de azeite
- 40 g de farinha
- 500 ml de bebida vegetal de arroz
- 1 c. café de sal
- noz-moscada q.b.

Para o crumble de avelã

- 50 g de avelãs
- 1/2 dente de alho
- salsa q.b.

-
- Corte a beringela e a abóbora em cubos, as curgetes em meias-luas e os brócolos e as couves-flores em floretes. Escalde os brócolos e as couves-flores em água temperada com o sal por cerca de 1 minuto.
 - Coloque-os num travessa, juntamente com os restantes legumes e os alhos picados. Regue tudo com 1 fio de azeite e tempere com sal, pimenta e coentros em pó. Misture bem e leve ao forno pré-aquecido a 170°C, tapado com folha de alumínio, por 10 a 15 minutos.
 - Para o molho branco, coloque um tacho ao lume com o azeite e a farinha e misture. Junte a bebida vegetal, o sal, pimenta e noz-moscada.
 - Mexa sempre com umas varas até engrossar e retire do lume. Para o crumble, coloque as avelãs, o alho e salsa picada num robô de cozinha e triture até ficar granulado. Reserve.
 - Retire os legumes do forno, regue-os com o molho branco e espalhe por cima o crumble. Leve novamente ao forno por 10 a 15 minutos, até o crumble ficar tostado. Sirva de imediato.

20 SELOS

+ 39,99 €

OU 5 SELOS

+ 99,99 €



CAÇAROLA

22 CM | 3.3 L



PERNAS DE FRANGO ESTUFADAS COM AZEITONAS VERDES

Ingredientes

- 4 coxas de frango
- 1 cebola grande
- 3 dentes de alho
- 4 tomates maduros
- 1 c. de café de pimentão fumado
- 1 c. de café de sal
- 2 folhas de louro
- 1 dl de azeite
- 75 g de azeitonas verdes (sem caroço)
- 1 c. de sopa de vinagre de arroz
- Pimenta preta q.b.
- Salsa q. b

-
- Comece por temperar as pernas de frango com o sal, a pimenta e o pimentão.
 - Numa frigideira refogue os alhos e a cebola picada com o azeite.
 - Junte os tomates cortados em quartos, o louro e as azeitonas. Deixe refogar.
 - Junte as pernas de frango e tape. Deixe levantar ferver para as pernas estufarem durante 15 minutos
 - Junte o vinagre e vá mexendo sem desfazer o tomate. Tape e deixe estufar por mais 10 minutos em lume brando.
 - Polvilhe com salsa picada e sirva com arroz branco e hortícolas.

20 SELOS
GRÁTIS
OU 5 SELOS
+ 7,99 €

RECEBA UMA MINI COCOTTE
GRÁTIS COM 20 SELOS

COCOTTE MINI

10 CM | 0.3 L



POTINHOS DE OVO E ESPINAFRES

Ingredientes

- azeite q.b.
- 1/2 cebola
- 150 g de folhas de espinafres baby
- 4 ovos Continente Bio
- 4 c. sopa de natas de soja
- 25 g de queijo mozarela ralado
- sal e pimenta q.b.

-
- Numa frigideira, deite um fio de azeite e refogue a cebola picada finamente. Adicione os espinafres e salteie por 2 minutos.
 - No fundo de 4 potinhos, coloque a mistura de espinafres. Sobreponha um ovo e 1 c. de sopa de natas de soja. Polvilhe com o queijo ralado e tempere com sal e pimenta.
 - Leve ao forno pré-aquecido a 180°C, em banho-maria, por cerca de 10 minutos ou até os ovos estarem cozinhados.
 - Sirva os potinhos com fatias de pão de forma ou pão de sementes.

KitchenAid



COM A COLEÇÃO CONTINENTE KITCHENAID TEM AINDA A OPORTUNIDADE DE GANHAR **TODOS OS DIAS** UMA ICÓNICA

BATEDEIRA KITCHENAID ARTISAN

4.8L (5KSM175PSEER) no valor de 649 €

Todos os dias teremos um vencedor, serão 14 semanas no total,
saiba mais em colecões.continente.pt

Perfeito para cozinhar e ferver lentamente

Seguro para usar
no forno até 260°C

Caçarola de ferro fundido para
máxima retenção de calor

Para maior durabilidade
não é recomendada
lavagem na máquina de
lavar loiça

Adequado para
todos os fogões,
incluindo indução

Adequado para
guardar no frigorífico

Tampas de bambu duradouras,
para armazenamento
conveniente de alimentos.
Recomenda-se lavagem à mão

Lavável na
máquina de
lavar loiça

Compatível com utensílios
de madeira ou silicone para
proteger o grés (não utilizar
utensílios de metal)

Seguro para usar no forno (até
260°C) e no micro-ondas (sem tampa)

DICAS PARA POUPAR ENERGIA NA COZINHA



Coloque a tampa sobre a frigideira quando cozinha.



Reduza a temperatura do fogão quando levantar fervera.



Escolha uma frigideira de tamanho adequado para o que vai cozinhar. Confirme se não é demasiado grande.



Substitua os seus utensílios de cozinha quando necessário, pois panelas e frigideiras podem deformar-se, tornando-se menos eficientes.



Cozinhe pratos de uma vez só em woks ou caçarolas.



Coloque a panela/frigideira sobre uma placa com o mesmo diâmetro.



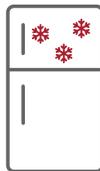
Não ligue o exaustor na velocidade mais elevada. Limpe-o regularmente ou substitua o filtro de gorduras.



Não use demasiada água quando cozinha. Uma pequena camada é suficiente para impedir que se evapore completamente.



Coloque assadeiras no forno durante o pré-aquecimento, permitindo que aqueçam ao mesmo tempo.



Descongele antecipadamente refeições congeladas no frigorífico.

COLEÇÕES



KitchenAid

COLEÇÕES



Campanha válida em compras com Cartão Continente / Universo. De 21 de novembro de 2022 a 26 de fevereiro de 2023, por cada 20 € em compras no Continente ganha 1 selo. Período alargado apenas para troca de selos de 27 de fevereiro a 12 de março de 2023.

Artigos exclusivos não disponíveis para venda fora da campanha, não sujeitos à política de satisfação/devolução. Regulamento disponível para consulta no balcão de apoio ao cliente e em [colecões.continente.pt](https://www.continente.pt)



Impressão LIDERGRAF | Sustainable Printing, empresa certificada no âmbito de Sistema de Gestão Ambiental ISO 14004:2015 (PT-2006/AMB.0261), e com certificação de papel proveniente de fontes controladas. Recolha e recicle papel usado.

© 2022 Todos os direitos reservados. KITCHENAID e o design da batedeira são marcas nos EUA e noutros locais. Fabricado sob licença da The Cookware Company Ltd., Hong Kong.

CONTINENTE