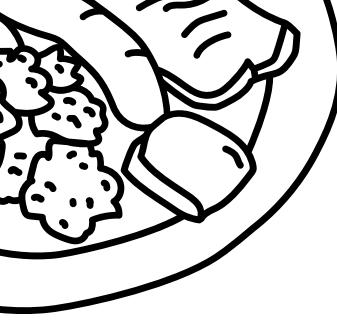




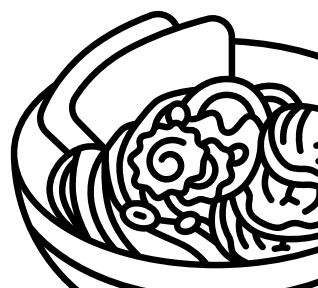
13 RECEITAS PARA
**HARMONIZAR
COM GELEIAS**
M. SILVA

por: Marcelina Silva





**“Como minha
mãe sempre
dizia: cozinar é
um ato de amor.”**



“Como minha mãe dizia: cozinhar é um ato de amor.”

Essa frase simples, mas cheia de verdade, acompanhou Marcelina Silva desde a infância, quando ainda era menina e corria entre os pés de fruta do quintal de casa, em uma rua tranquila de Catas Altas, aos pés da igreja Santa Quitéria.

Foi ali, nesse cenário bucólico do interior de Minas Gerais, que ela aprendeu os primeiros segredos da cozinha — não através de livros ou receitas anotadas com exatidão, mas através do olhar atento e do coração aberto de sua mãe. Com mãos firmes e carinhosas, ela transformava jabuticabas maduras em vinho, figos recém-colhidos em compotas, e amor em alimento. Cada cheiro vindo do fogão era também uma lembrança sendo criada, uma tradição sendo passada.

Marcelina cresceu levando com ela esses saberes, guardados com afeto. E mesmo quando a vida a levou por outros caminhos, nunca se afastou dessa essência. Foi só depois da aposentadoria, com mais tempo e o incentivo carinhoso da cunhada Edna e do irmão José Maria, que decidiu resgatar — e compartilhar — essa herança. Foi assim que nasceu a marca M. Silva, com o mesmo cuidado de antigamente e um propósito muito claro: levar para outras famílias o sabor do afeto, da tradição e da terra.

Tudo o que leva o nome M. Silva é feito com as próprias mãos de Marcelina, respeitando o tempo das frutas e o ritmo da natureza. Nada de pressa ou atalhos. Cada vinho, cada geleia, cada doce, cada licor tem uma história por trás — histórias que começam no quintal, passam pelas receitas de família e chegam até você embaladas em lembrança, cuidado e simplicidade.

Este e-book é um convite para continuar esse ciclo. Aqui, você vai encontrar receitas pensadas para aquecer o coração, resgatar memórias e criar novas. Porque cozinhar vai além da técnica ou da estética: é sobre dedicação, é sobre presença, é sobre transformar um momento comum em algo inesquecível.

Desejamos que cada receita aqui inspire você a cozinhar com calma, com alma, com afeto. Que sua cozinha se encha de aromas, risadas e histórias. E que, ao final de cada preparo, reste sempre a certeza de que cozinhar é — e sempre será — um lindo ato de amor.

Bem-vindo ao nosso livro de receitas!

Da nossa família para a sua.

Com carinho,
Marcelina e família



Doces Instantes, Eternas Lembranças

Uma homenagem àquelas colheradas que atravessam o tempo — doces feitos para durar na memória, não só no paladar.

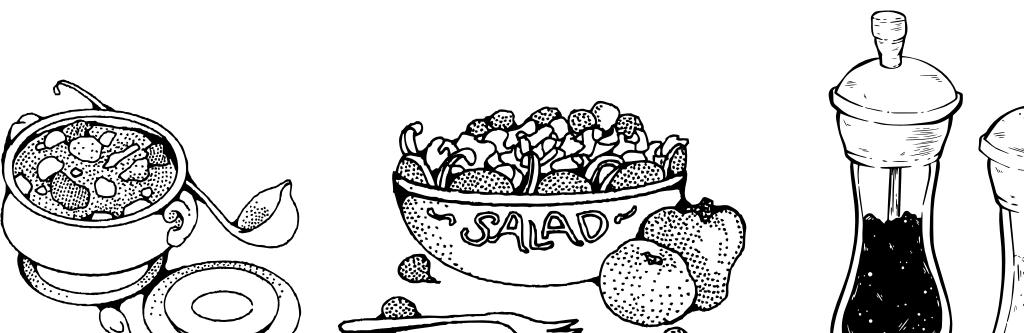
Há gestos que atravessam gerações. Fazer geleia é um deles. Não é só transformar fruta madura em doce. É eternizar o instante em que a natureza esteve no auge do seu sabor. É colher com as mãos, mexer com calma, esperar o ponto certo. É transformar o tempo em afeto.

Na casa da Marcelina, esse ritual sempre fez parte da rotina — e do carinho. O quintal generoso dava jabuticabas, goiabas, laranjas e outros frutos que não podiam se perder. Em vez disso, viravam potes de sabor que atravessavam as estações, conservando o perfume da fruta e o cuidado de quem fez.

Cada pote de geleia M. Silva carrega esse passado — e convida para um presente mais doce. É sabor que lembra infância, visita na casa da avó, mesa de café com toalha de renda e colher pequena. Mas também é sabor que surpreende: nas combinações com queijos, na finalização de pratos salgados, no toque delicado de uma sobremesa especial.

Aqui, você encontrará receitas que vão muito além do pão com manteiga. São formas de redescobrir a geleia como ingrediente versátil, afetivo e criativo. Porque quando algo é feito com amor, encontra sempre um novo lugar — e um novo jeito de nos emocionar.

Que cada colherada seja um reencontro. Um jeito de pausar o dia, fechar os olhos e saborear um pedacinho de história.



CHEESECAKE COM GELEIA DE MORANGO

Ingredientes

PARA A BASE:

- 1 e 1/2 xícara de biscoito maisena triturado
- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 pitada de canela (opcional)

RECHEIO:

- 400 g de cream cheese
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- Raspas de limão (opcional)

Modo de preparo

- Misture os biscoitos com a manteiga (e a canela, se usar) até formar uma farofa úmida. Forre o fundo de uma forma de fundo removível (20 cm) e pressione com uma colher. Leve à geladeira enquanto prepara o recheio.
- Bata o cream cheese com o açúcar até ficar liso. Adicione os ovos, um de cada vez, depois a baunilha e as raspas de limão.
- Despeje o recheio sobre a base. Leve ao forno preaquecido a 160°C por cerca de 40 minutos, ou até o centro firmar levemente (ele termina de cozinhar com o calor residual). Deixe esfriar completamente.
- Cubra a cheesecake com uma camada generosa de geleia de morango M.Silva. Se quiser, espalhe morangos frescos por cima para um toque ainda mais vibrante.
- Leve à geladeira por no mínimo 2 horas antes de desenformar e servir.

PARA A COBERTURA:

- 1 xícara generosa de geleia de morango M.Silva
- Morangos frescos para decorar (opcional)



Harmonize
com geleia
de morango!

TOSTADA DE QUEIJO BRIE COM GELEIA DE ABACAXI

Ingredientes

- 4 fatias de pão tipo italiano ou baguete
- 100 g de queijo brie cortado em fatias
- 4 colheres (chá) de geleia de abacaxi M.Silva
- Pimenta rosa (a gosto)
- Manteiga para tostar
- Raminhos de tomilho fresco (opcional)

Modo de preparo

- Aqueça uma frigideira com um fio de manteiga. Doure as fatias de pão dos dois lados até ficarem crocantes.
- Coloque o queijo sobre as fatias de pão ainda quentes.
- Se quiser, leve ao forno por 3 minutos para o brie derreter levemente (opcional, mas delicioso).
- Coloque uma colherzinha de geleia de abacaxi M.Silva sobre cada tostada.
- Salpique com pimenta rosa levemente esmagada e, se quiser, algumas folhinhas de tomilho fresco.
- Fica perfeito como entrada, acompanhamento para vinhos brancos secos ou espumantes, ou até em uma tábua de queijos sofisticada.

Harmonize
com geleia
de abacaxi!



TARTELETE DE QUEIJO MINAS FRESCAL COM GELEIA DE JABUTICABA

Ingredientes

PARA A MASSA:

- 1 e 1/4 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de manteiga gelada em cubos
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 gema
- 2 colheres (sopa) de água gelada

PARA A COBERTURA:

- 6 colheres (sopa) bem generosas de geleia de jabuticaba M.Silva

Modo de preparo

- Misture a farinha, o sal e o açúcar. Junte a manteiga gelada e misture com as pontas dos dedos até virar uma farofa. Adicione a gema e a água, até formar uma massa lisa. Embrulhe em filme e leve à geladeira por 30 minutos.
- Abra a massa e forre forminhas de tartelete. Fure o fundo com um garfo e asse em forno preaquecido (180 °C) por 20 minutos ou até dourar. Deixe esfriar.
- Misture o queijo minas amassado com o creme de leite até obter um creme firme e liso. Adicione raspas de limão se quiser um toque cítrico.
- Coloque uma porção do creme de queijo nas massas assadas. Por cima, adicione uma colherada generosa da geleia de jabuticaba M.Silva e finalize com uma folhinha de hortelã para decorar.

PARA O RECHEIO:

- 200 g de queijo minas frescal bem amassado ou batido no processador
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- Raspas de limão (opcional)

Harmonize
com geleia de
jabuticaba!



CAMARÕES GRELHADOS COM GELEIA DE ABACAXI COM PIMENTA E ARROZ DE COCO

Ingredientes

PARA OS CAMARÕES:

- 300 g de camarões limpos (médios ou grandes)
- Suco de 1/2 limão
- 1 dente de alho picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Azeite para grelhar

PARA O MOLHO:

- 4 colheres (sopa) de geleia de abacaxi com pimenta M.Silva
- 1 colher (sopa) de água
- 1 colher (chá) de vinagre de maçã (opcional)

Modo de preparo

- Refogue a cebola no óleo de coco até ficar translúcida.
- Adicione o arroz e refogue por 1 minuto.
- Acrescente o leite de coco e a água. Tempere com sal e cozinhe em fogo baixo até secar.
- Tempere os camarões com suco de limão, alho, sal e pimenta.
- Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e grelhe os camarões por 1–2 minutos de cada lado, até ficarem dourados.
- Em uma panelinha, misture a geleia de abacaxi com pimenta M.Silva, a água e o vinagre.

PARA O ARROZ DE COCO:

- 1 xícara de arroz branco ou jasmine
- 1 colher (sopa) de óleo de coco ou azeite
- 1/2 cebola picada
- 1 xícara de leite de coco
- 1 xícara de água
- Sal a gosto

Harmonize
com geleia de
abacaxi com
pimenta!



- Aqueça em fogo baixo por 2 minutos, até ficar levemente fluido.
- Coloque uma porção de arroz de coco no prato. Disponha os camarões grelhados por cima ou ao lado. Regue com o molho de geleia de abacaxi com pimenta ainda morno e finalize com folhas de coentro fresco ou hortelã, se quiser um toque herbal.

LOMBINHO SUÍNO COM REDUÇÃO DE GELEIA DE MORANGO

Ingredientes

PARA O LOMBO:

- 800 g de lombinho suíno
- 3 dentes de alho picados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de mostarda Dijon
- Suco de 1 laranja
- 1 colher (chá) de alecrim fresco
- 2 colheres (sopa) de azeite

PARA A REDUÇÃO DE GELEIA:

- 1/2 xícara de geleia de morango M.Silva
- 2 colheres (sopa) de vinagre balsâmico
- 1 colher (sopa) de água
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

- Tempere o lombo com alho, sal, pimenta, mostarda, suco de laranja, alecrim e azeite. Deixe marinando por pelo menos 30 minutos (quanto mais tempo, melhor).
- Asse o lombo em forno preaquecido a 200 °C, coberto com papel alumínio por 40 minutos. Depois, retire o papel e asse por mais 20 minutos para dourar, regando de vez em quando com o líquido da assadeira.
- Enquanto isso, faça a redução: leve todos os ingredientes ao fogo



*Harmonize
com geleia
de morango!*

baixo, mexendo até formar um molho brilhante e ligeiramente espesso.

- Retire o lombo do forno, fatie e regue com a redução de geleia de morango M.Silva por cima. Sirva com batatas rústicas ou purê de mandioquinha.

TIRINHAS DE FRANGO COM MOLHO DE GELEIA DE ABACAXI E GENGIBRE

Ingredientes

PARA O FRANGO:

- 500 g de peito de frango cortado em tiras
- 1 colher (chá) de alho em pó
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 ovos batidos
- 1 xícara de farinha de rosca (ou panko para mais crocância)
- Azeite ou óleo para grelhar ou fritar

PARA O MOLHO:

- 1/2 xícara de geleia de abacaxi M.Silva
- 1 colher (sopa) de shoyu
- 1 colher (sopa) de vinagre de arroz (ou maçã)
- 1 colher (chá) de gengibre fresco ralado
- 1 colher (sopa) de água (opcional, para ajustar a textura)

Modo de preparo



*Harmonize
com geleia
de abacaxi!*

- Tempere o frango com sal, pimenta e alho em pó. Passe no ovo batido e depois na farinha de rosca.
- Grelhe em frigideira com um fio de azeite ou asse no forno até dourar e ficar crocante.
- Para o molho: leve todos os ingredientes ao fogo baixo, mexendo até incorporar bem e formar um molho brilhante. Se quiser mais líquido, adicione um pouco de água.
- Sirva o frango ainda quente com o molho de geleia de abacaxi por cima ou à parte para mergulhar.

TÁBUA RÚSTICA COM QUEJO MEIA CURA GRELHADO

Ingredientes

- 200 g de queijo meia cura (ou queijo coalho bem firme)
- Fio de azeite para grelhar
- 4 colheres (sopa) de geleia de jabuticaba M.Silva
- Castanhas-de-caju ou nozes tostadas (opcional)
- Torradinhas, pão rústico ou broa de milho para acompanhar
- Ramos de alecrim fresco para decorar (opcional)

Modo de preparo

- Corte o queijo em fatias grossas (cerca de 1,5 cm).
- Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e grelhe o queijo até dourar por fora e ficar macio por dentro (cerca de 2-3 min de cada lado).
- Monte uma pequena tábua ou prato rústico: coloque o queijo grelhado, adicione uma generosa colherada de geleia de jabuticaba M.Silva por cima ou ao lado, e finalize com castanhas para crocância e torradas para servir.
- Sirva imediatamente, ainda quente.

Harmonize
com geleia de
jabuticaba!



MINI HAMBÚRGUERES ARTESANAIS

Ingredientes

PARA OS HAMBÚRGUERES:

- 500 g de carne moída (blend com 20% de gordura, como acém com peito)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (chá) de páprica defumada
- 6 mini pães de hambúrguer (ou brioche)
- 6 fatias de queijo meia cura, muçarela ou provolone

COMPLEMENTOS:

- Rúcula ou agrião fresco
- Maionese de alho (ou simples)
- 6 colheres (chá) de geleia de abacaxi com pimenta M.Silva

Modo de preparo



- Molde os mini hambúrgueres, temperando com sal, pimenta e páprica.
- Grelhe em chapa ou frigideira até o ponto desejado. Nos últimos 30 segundos, coloque o queijo por cima para derreter.
- Toste levemente os pães com um pouco de manteiga.
- Monte os mini hambúrgueres: pão, hambúrguer com queijo, folhas verdes e uma colherada generosa de geleia de abacaxi com pimenta M.Silva por cima.
- Finalize com a maionese no topo e feche com o pão.

Harmonize
com geleia de
abacaxi com
pimenta!

PANQUECAS AMERICANAS COM GELEIA DE MORANGO E IOGURTE GREGO

Ingredientes

PARA AS PANQUECAS:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento químico
- 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 3/4 xícara de leite (pode usar vegetal também)
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida (mais um pouco para a frigideira)
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha

PARA SERVIR:

- 1 pote de iogurte grego natural ou baunilhado
- 4 a 6 colheres (sopa) de geleia de morango M.Silva
- Morangos frescos (opcional)
- Folhinhas de hortelã para finalizar



Modo de preparo

- Em uma tigela, misture os ingredientes secos: farinha, açúcar, fermento, bicarbonato e sal.
- Em outra, bata o ovo com o leite, a manteiga e a baunilha. Junte aos ingredientes secos e misture até incorporar (a massa fica um pouco grossa).
- Em uma tigela, misture os ingredientes secos: farinha, açúcar, fermento, bicarbonato e sal.
- Em outra, bata o ovo com o leite, a manteiga e a baunilha. Junte aos ingredientes secos e misture até incorporar (a massa fica um pouco grossa).
- Aqueça uma frigideira antiaderente com um pouco de manteiga. Despeje conchas pequenas da massa, dourando 1 a 2 minutos de cada lado.
- Monte as panquecas em camadas, intercalando com colheradas de iogurte

*Harmonize
com geleia
de morango!*

- e a geleia de morango M.Silva.
- Finalize com morangos frescos, hortelã e, se quiser, um fio de mel ou calda de frutas vermelhas.

PAVÊ DE LIMÃO COM GELEIA DE ABACAXI

Ingredientes

PARA A MONTAGEM:

- 1 pacote de biscoito maisena ou champanhe
- Leite ou suco de abacaxi para umedecer os biscoitos
- 1/2 pote de geleia de abacaxi M.Silva (cerca de 150 g)

PARA O CREME DE LIMÃO:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite (200 ml)
- Suco de 3 limões (aprox. 1/3 de xícara)
- Raspas de 1 limão

Modo de preparo

- No liquidificador, bata o leite condensado, creme de leite e suco de limão até ficar cremoso. Misture as raspas com uma colher e reserve.
- Em um refratário pequeno (ou taças individuais), faça camadas:
 - biscoitos levemente umedecidos;
 - creme de limão;
 - algumas colheradas generosas de geleia de abacaxi M.Silva.
- Repita as camadas até acabar os ingredientes, finalizando com uma camada fina de creme e um fio artístico da geleia por cima.
- Leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir.



Harmonize
com geleia
de abacaxi!

PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM GELEIA DE JABUTICABA E QUEIJO CANASTRA

Ingredientes

- 250 g de polvilho doce
- 250 g de polvilho azedo
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 2 ovos
- 200 g de queijo Canastra curado ralado (ou meia cura)
- 100 g de geleia de jabuticaba M.Silva

Modo de preparo



- Ferva o leite com o óleo e o sal. Despeje sobre os polvilhos misturados e mexa até virar uma massa pesada.
- Deixe esfriar um pouco, adicione os ovos um a um e misture bem.
- Acrescente o queijo ralado e misture até incorporar. Modele bolinhas médias com as mãos untadas.
- Com o dedo, faça uma cavidade no centro de cada bolinha e coloque 1/2 colher de chá de geleia de jabuticaba M.Silva dentro. Feche bem e modele novamente.
- Leve ao forno preaquecido a 200°C por 25 a 30 minutos, ou até dourarem.

Harmonize
com geleia de
jabuticaba!

BRIE AO FORNO COM GELEIA DE ABACAXI COM PIMENTA E CASTANHAS

Ingredientes

- 1 queijo brie inteiro (aprox. 200–250 g)
- 4 colheres (sopa) de geleia de abacaxi com pimenta M.Silva
- 1/4 xícara de castanhas de caju ou nozes picadas
- Raspas de limão siciliano (opcional)
- Torradas, fatias de baguete ou pão sírio para acompanhar

Modo de preparo

- Preaqueça o forno a 180 °C.
- Coloque o queijo brie em uma assadeira forrada com papel manteiga.
- Espalhe a geleia de abacaxi com pimenta M.Silva sobre o topo do brie, cobrindo generosamente.
- Salpique as castanhas por cima e leve ao forno por
- 10 a 12 minutos, ou até o queijo ficar macio e começar a derreter.
- Finalize com raspas de limão siciliano para dar frescor (opcional).
- Sirva imediatamente, acompanhado de pães crocantes.

Harmonize
com geleia de
abacaxi com
pimenta!



DRINK "BRISA DO QUINTAL"

Ingredientes (1 dose)

- 50 ml de gin ou vodca (neutro, de boa qualidade)
- 1 colher generosa (chá ou sobremesa) da geleia M.Silva da sua escolha
- Suco de 1/2 limão siciliano ou tahiti
- Água com gás gelada (com ou sem sabor leve de frutas)
- Gelo a gosto
- Raminho de hortelã ou alecrim para finalizar
- Rodela de limão, morango ou abacaxi para decorar (conforme a geleia escolhida)

Modo de preparo

- Escolha sua geleia favorita e coloque no fundo de um copo baixo ou taça.
- Adicione o suco de limão e o gin/vodca.
- Mexa bem com uma colher longa até a geleia começar a se dissolver no líquido.
- Complete com bastante gelo.
- Finalize com água com gás gelada até completar o copo.
- Decore com ervas e frutas frescas para harmonizar com o sabor da geleia usada.



Harmonize com
sua geleia
favorita!

Que cada receita seja uma forma de lembrar que cozinhar é, antes de tudo, um gesto de amor.

Que o aroma do fogão aceso, o sabor dos ingredientes e o calor das lembranças te acompanhem sempre — como aquele abraço que vem da cozinha, apertado, simples e inesquecível.

Da nossa família para a sua: continue servindo afeto em cada prato, em cada gole, em cada memória.