SABOR
TODO DIA

Receitas com carne de frango,
ovos e carne suína

ABPA
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL

ÍNDICE

Carne de Frango

- Asinha de frango frita com molho agridoce apimentado 05
- Quiche de frango com moranga 08
- Frango assado com cebolas e funcho 12
- Espetinho oriental de frango 15
- Sopa de capeletti com cogumelo Paris 18
- Hambúrguer de frango 21

Ovos com Carne de Frango e Carne Suína

- Salada de frango ao pesto com ovos cozidos 25
- Arroz com pernil e ovos 28

Carne Suína

- Espaguete com molho de tomate e almôndegas suínas 31
- Estrogonofe de carne suína com palha de batata doce roxa 34
- Matambrito grelhado com vinagrete de pimentão tostado e farofa de cebola 37
- Filé suíno com molho de laranja, batata assada e salada de rúcula 40
- Picanha suína assada com vinagrete de milho verde 43
- Copa lombo grelhada com maionese de Dijon e batatas fritas 46

Receitas Bônus - Fim de Ano

- Salada de lentilha com frango 50
- Stinco de suíno com purê de mandioquinha e picles de maçã verde 53

APRESENTAÇÃO

Esta obra tem um sabor especial e caseiro para a ABPA

SABOR TODO DIA é um projeto com o objetivo de **levar mais qualidade e sabor para as mesas das famílias brasileiras**. São receitas com carne de frango, ovos e carne suína para você transformar a sua refeição diária em uma experiência gastronômica. Tudo muito rápido e fácil de preparar.

Os ingredientes são de excelência: a qualidade da nossa proteína animal e a deliciosa variedade da nossa culinária são as combinações de um novo cardápio para o dia a dia.

Essa aventura de sabores ainda tem um grand finale, uma vez que inclui duas receitas para enriquecer ainda mais a celebração do fim de ano.

SABOR TODO DIA foi elaborado com os melhores ingredientes: com pesquisa, conhecimento, pitadas de inovação culinária e muito carinho, a receita ideal para você ficar com água na boca e desfrutar de muito sabor.

Saboreie, todos os dias.

Asinha de frango frita

com molho agridoce apimentado

5

Dizer que é gostoso não basta.

Quando você provar, vai entender.

Ingredientes

- 10 asinhas de frango
- Óleo de girassol para fritar
- Gengibre ralado
- 2 dentes de alho
- 250 g de amido de milho
- Sal e pimenta-do-reino

Molho

- Pasta de pimenta coreana
- 30 ml de saquê
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado

SERVE 2 PESSOAS

TEMPO 35 MINUTOS

Preparo

Asinhas

1. Tempere as asinhas de frango com sal, alho, pimenta e gengibre.
2. Passe o frango no amido de milho, como se fosse empanar.
3. Aqueça o óleo de girassol em uma panela e frite as asinhas até ficarem douradas.

Preparo

Molho

1. Leve duas colheres de açúcar, o saquê e uma colher (sopa) de pasta de pimenta ao fogo, misturando tudo até ficar caramelizado e um pouco "grudento".
2. Quando o molho esquentar bem, coloque as asinhas junto na panela e misture até que todas fiquem bem cobertas.
3. Monte o prato e sirva.

Quiche de frango

com moranga

Nasceu na Alemanha, mas fez fama na França.

Agora na sua mesa com sabor brasileiro.

Ingredientes

Massa

- 300 g de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 150 g de manteiga em cubos
- 1 ovo

Recheio

- 300 g de moranga cabotiá descascada
- 4 ovos
- 200 ml de creme de leite fresco (nata)
- 150 g de queijo colonial ralado
- 300 g de peito de frango cozido e desfiado
- Queijo parmesão ralado a gosto
- Pimenta, sal e noz moscada a gosto

SERVE
1 QUICHE
8 FATIAS

TEMPO
1 HORA

Preparo

Massa

1. Em uma tigela, misture a farinha, a manteiga e o sal. Aperte a manteiga com a ponta dos dedos para dissolvê-la na farinha formando uma "farofa". Por fim. coloque o ovo batido para agrupar a massa. Aperte até formar uma massa lisa.
2. Faça uma bolinha e deixe descansar por 20 a 30 minutos na geladeira.
3. Em seguida, com o auxílio de um filme plástico na bancada, separe metade da massa e abra com um rolo. Coloque a forma em cima da massa aberta e meça o diâmetro da forma. Corte o excesso e lembre-se de usar uma forma com fundo removível.
4. Com a ajuda do filme plástico, coloque a massa dentro da forma. Estique-a bem e retire o excesso com as mãos. Com um garfo, faça furinhos na base da massa. Pré-asse a massa por 15 minutos no forno a 180°C.

Recheio

1. Cozinhe a moranga em água fervente com uma pitada de sal. Escorra a água e amasse fazendo um purê. Em uma tigela grande, misture bem os ovos. Quando estiverem uniformes, acrescente o purê e mexa até tudo ficar bem homogêneo. Adicione o creme de leite, o sal, a pimenta, a noz moscada e mexa mais. Coloque o frango na mistura e mexa novamente.

Montagem

1. Com a massa pré-assada, adicione o recheio. Salpique parmesão ralado por cima. Asse a quiche por, aproximadamente, 1 hora no forno, com temperatura de 170°C. Retire do forno e sirva.

Frango assado

com cebolas e funcho

12

O aroma já é irresistível.

O sabor você jamais vai esquecer.

SERVE
2 PESSOAS

TEMPO
1 HORA

Ingredientes

- 5 coxas de frango
- 1 bulbo de funcho/ erva-doce
- 2 cebolas
- 500 ml de caldo de frango
- 200 ml de shoyu
- 1/2 maço de salsa
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 2 dentes de alho

Preparo

1. Tempere o frango com shoyu, alho esmagado, açúcar mascavo e salsa picada. Deixe marinar por, pelo menos, 30 minutos. Em uma assadeira, disponha o frango e o caldo da marinada coado.
2. Descasque as cebolas, corte ao meio e junte ao frango. Corte também o funcho em quatro partes e leve para a assadeira.
3. Complete com o caldo de frango. Leve ao forno para assar a 180°C por, aproximadamente, 30 minutos.

Espetinho oriental de frango

15

É tipo um combo.

Com que um toque chinês.

Ingredientes

- 500 g de coxa e sobrecoxa de frango desossadas cortadas em cubos
- 1 alho-poró em pedaços
- 1/2 couve chinesa
- 200 ml de shoyu
- 200 ml de saquê doce
- Fio de azeite
- Suco de 1 limão
- 1 pedacinho de gengibre
- 100 g de açúcar
- Gergelim
- Palitinhos

SERVE
4 PESSOAS

TEMPO
45 MINUTOS

Preparo

1. Comece pelo molho: em uma panela, misture o shoyu, o saquê, o limão, o gengibre e o açúcar e reduza a mistura em fogo baixo até engrossar. Desligue e reserve.
2. Espete os cubos de frango, o alho-poró e a couve chinesa no palitinho. Grelhe em uma frigideira com um fio de azeite. Ao final, despeje o molho em tudo. Sirva com gergelim por cima.

Sopa de capeletti

com cogumelo Paris

18

Clássico italiano com toque francês.

Para brasileiro nenhum botar defeito.

SERVE
2 PESSOAS

TEMPO
45 MINUTOS

Ingredientes

- 1150 g de cogumelo Paris
- 300 g de capeletti

Caldo

- 1,5 l de água filtrada
- 1 peito de frango com osso
- 1 cebola descascada
- 1 cenoura
- 5 talos de aipo
- 2 dentes de alho descascados
- 1/2 maço de cheiro verde
- 2 folhas de sálvia
- 1 pitada de noz moscada

Preparo

1. Em uma panela funda, coloque todos os ingredientes do caldo e deixe ferver em fogo baixo por 30 minutos. Peneire e reserve o frango.
2. Cozinhe o capeletti no caldo coado, coloque lascas do frango e cogumelos cortados ao meio. Ajuste o sal e sirva em um prato fundo.

Hambúrguer de frango

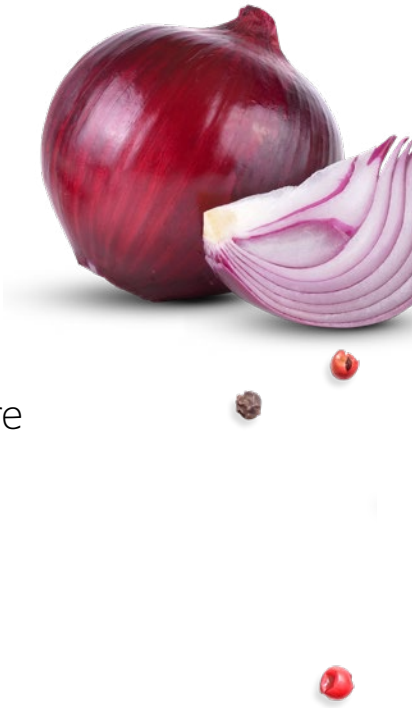
Dá os ares de fast food.

Mas você vai comer bem devagarinho.

Ingredientes

Hambúrguer

- 600 g de coxa e sobrecoxa desossadas moídas
- 1 cebola ralada
- 2 colheres (sopa) de farinha de rosca
- 1 clara de ovo
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 2 colheres (chá) de azeite
- Sal a gosto
- 4 pães de hambúrguer
- 1/2 pé de alface
- 200 g de queijo da sua preferência



Maionese

- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de mostarda Dijon
- 1 xícara (chá) de óleo

Picles

- 1 cenoura
- 50 ml de vinagre
- 35 g de açúcar
- 100 ml de água
- 5 g de sal

SERVE
4 PESSOAS

TEMPO
30 MINUTOS

Preparo

Hamburguer

1. Em uma tigela, coloque o frango, a cebola, a farinha de rosca, o ovo e a mostarda.
2. Misture-os com as mãos até obter uma massa compacta e lisa. Cubra com filme e leve à geladeira por 15 minutos.
3. Divida a massa em 4 partes. Com as mãos, faça uma bola com cada parte e aperte cada uma para formar hambúrgueres bem redondos.
4. Leve uma frigideira antiaderente ao fogo médio. Quando aquecer, coloque 2 colheres (chá) de azeite e espalhe, girando a frigideira. Coloque dois hambúrgueres e deixe dourar por 3 minutos de cada lado.
5. Transfira os hambúrgueres para uma assadeira e leve ao forno para não esfriar, enquanto frita os outros dois discos com a outra colher (chá) de azeite.

Maionese

1. Cozinhe um ovo. Separe a gema em uma vasilha. Misture uma gema crua, fazendo uma pastinha. Aos poucos, acrescente o óleo, misturando sempre. Adicione a mostarda e siga misturando até chegar em uma maionese bem lisinha.

Picles

1. Lamine a cenoura. Misture o vinagre, o açúcar, a água e o sal. Coloque as fatias nessa mistura e deixe marinar.

Montagem

1. Monte o hambúrguer com todos os ingredientes e sirva.

Salada de frango ao pesto com ovos cozidos

25

Combinação inigualável de sabores.

Ou seja, tudo a ver com você.

Ingredientes

- 2 peitos de frango
- 2 ovos
- 1 maço de mix de folhas de sua preferência
- 2 colheres de azeite

Molho pesto

- 1 xícara (chá) de folhas de manjericão fresco
- 2 nozes
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado na hora
- 1 dente de alho descascado
- 1/4 de xícara (chá) de azeite
- Sal e pimenta-do-reino

SERVE 2 PESSOAS

TEMPO 30 MINUTOS

Preparo

Molho pesto

1. Pique bem o manjericão, as nozes, o alho e misture em uma tigela colocando o queijo e o azeite.
2. Tempere com um pouco de pimenta-do-reino.

Ovo

1. Para que os ovos fiquem perfeitos, cozinhe por 6 minutos em água fervente. Descasque e corte ao meio.

Frango

1. Tempere o frango com sal e pimenta-do-reino e grelhe em uma frigideira.

Montagem do prato

1. Corte o frango em fatias, sirva com o pesto, a salada e os ovos.

Arroz com pernil e ovos

28

Uma combinação perfeita.

Você vai aprovar até antes de provar.

SERVE
2 PESSOAS

TEMPO
45 MINUTOS

Ingredientes

- 500 g de pernil desfiado
- 1 xícara (chá) de arroz branco
- 1/2 pimentão vermelho picado com cubinhos
- 1 tomate picado em cubinhos
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 10 tomates cereja
- 2 ovos
- Folhas de manjericão
- 2 xícaras (chá) de água quente

Preparo

1. Em uma panela funda, refogue a cebola, o pimentão, o alho e o tomate picado (nesta ordem). Coloque o arroz e o pernil desfiado e cubra com duas xícaras de água quente. Cozinhe até o arroz ficar "al dente" e desligue a panela.
2. Para que os ovos fiquem perfeitos, cozinhe-os por 6 minutos em água fervente. Descasque e corte ao meio.
3. Asse os tomatinhos em forno pré-aquecido até ficarem levemente murchos.
4. Para finalizar, antes de servir, coloque os tomatinhos cereja assados, os ovos e as folhas de manjericão por cima do arroz.

Espaguete com molho de tomate e almôndegas suínas

31

Ficou famoso na Itália.

Agora vai ser sucesso na sua casa.

Ingredientes

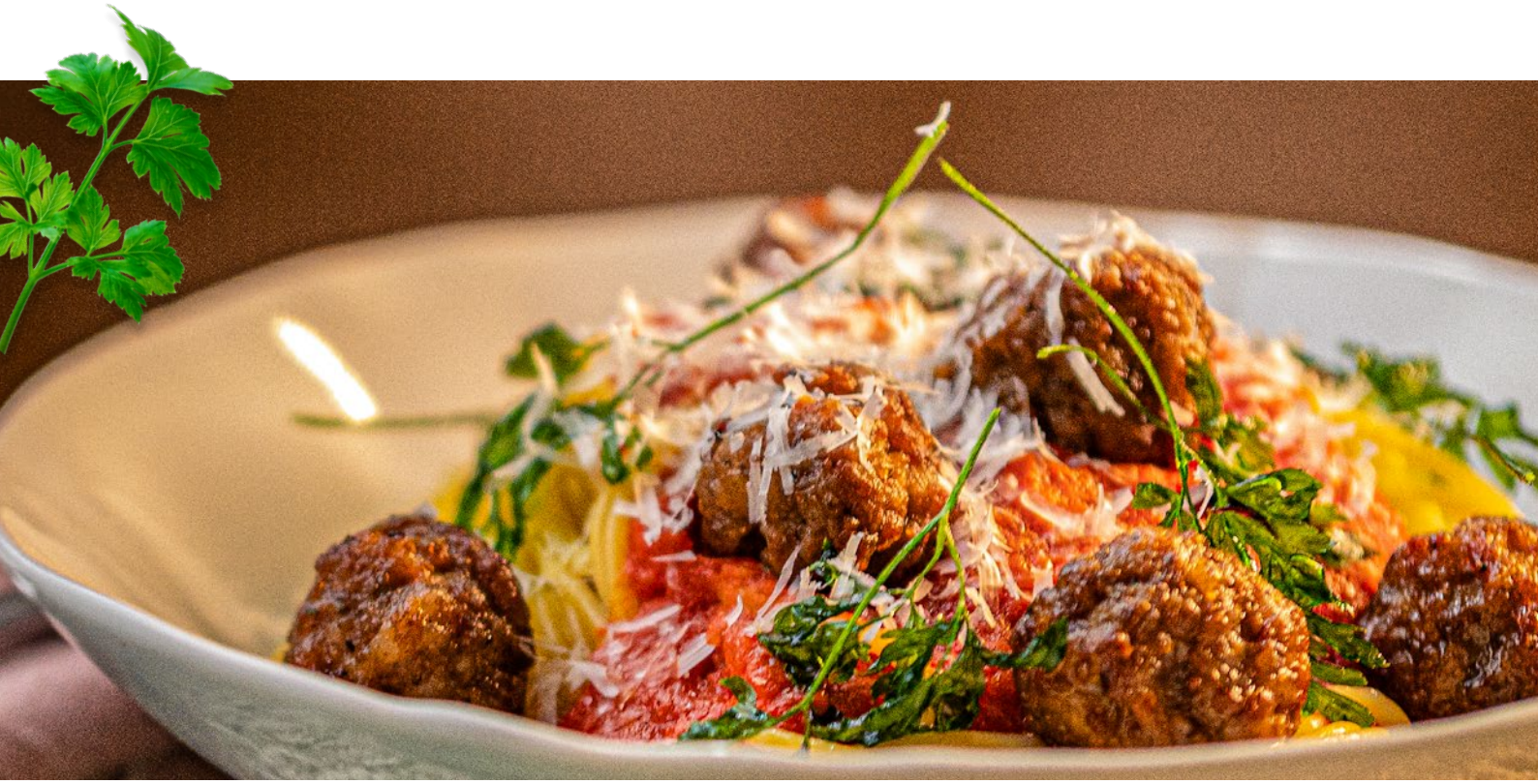
- 250 g de espaguete grano duro
- 500 g de molho de tomate
- 300 g de copa lombo moída
- 80 g de bacon moído
- 1/2 maço de manjerona
- 100 g de pão triturado
- Folhas de manjericão e salsa
- Sal e pimenta-do-reino
- Fio de azeite de oliva

SERVE
2 PESSOAS

TEMPO
30 MINUTOS

Preparo

1. Em uma tigela, disponha a carne e tempere com sal e pimenta-do-reino. Em seguida, acrescente as folhas de manjerona, o bacon e o pão triturado. Misture bem, apertando com as mãos até ter uma mistura homogênea.
2. Ajuste o sal e a pimenta.
3. Faça bolinhas com esta massa e reserve.
4. Aqueça uma frigideira, coloque um fio de azeite e grelhe as almôndegas. Em seguida, coloque o molho de tomate e esquente.
5. Cozinhe a massa espaguete em água fervente com uma pitada de sal, deixando o tempo indicado na embalagem.
6. Sirva a massa e, por cima, o molho com as almôndegas. Finalize com as folhas de manjericão e salsa.



Estrogonofe de carne suína com palha de batata doce roxa

34

O famoso e versátil prato russo. Versão brasileira e na sua mesa.

Ingredientes

- 300 g de filé suíno cortado em cubos
- 400 g de nata ou creme de leite
- 150 g de cogumelo Paris
- 1/2 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1/4 de maço de manjerona
- 1/2 xícara (chá) de molho de tomate
- 1 batata doce roxa ralada
- Sal e pimenta-do-reino
- Fio de azeite
- 450 ml de óleo para fritas ou o suficiente para a batata em imersão

SERVE 2 PESSOAS

TEMPO 45 MINUTOS

Preparo

Massa

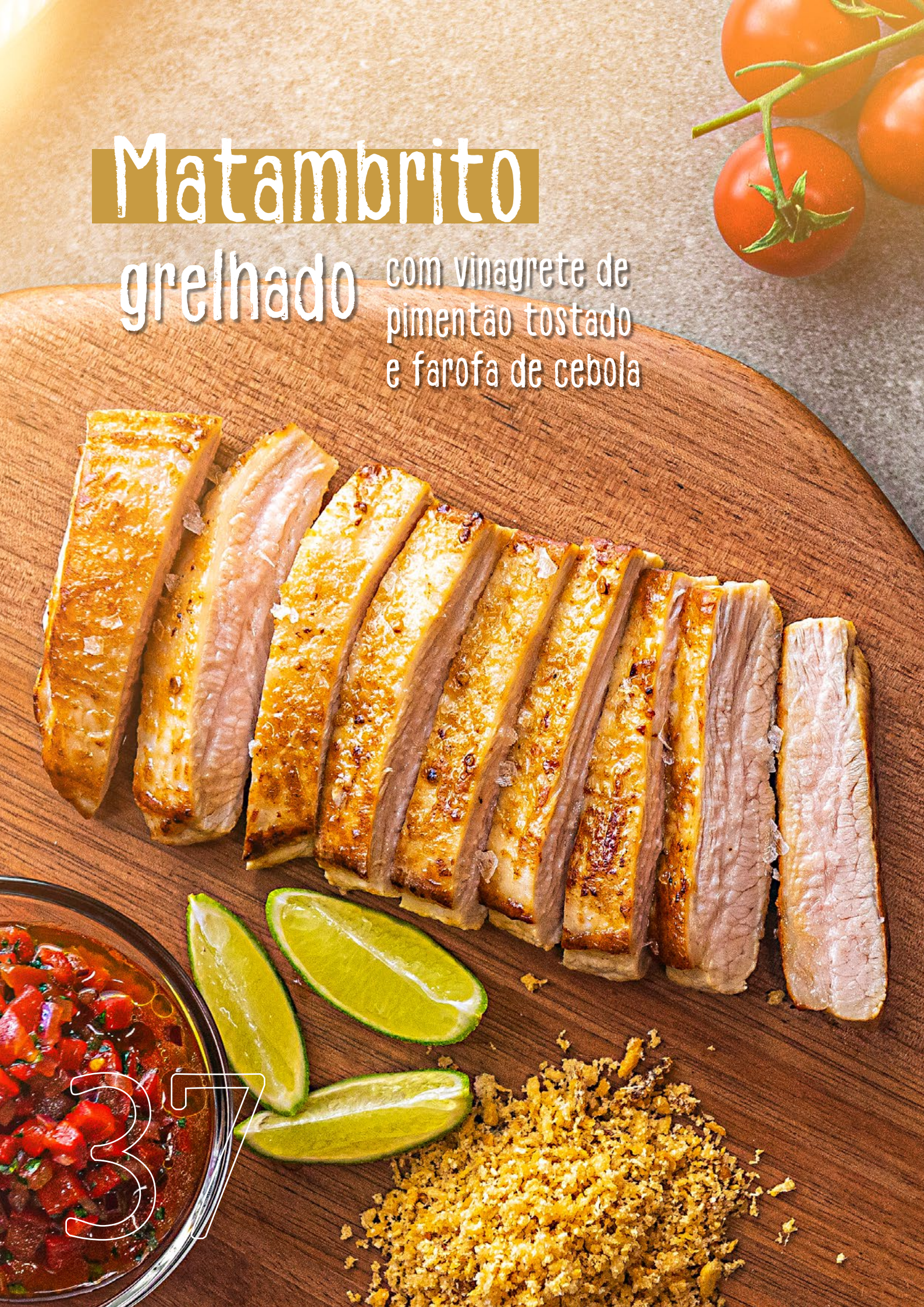
1. Vamos começar fazendo a palha de batata doce. Para que a batata fique bem crocante, precisamos lavá-la diversas vezes em água corrente até que todo amido seja eliminado. Quando a água sair translúcida, é sinal de que o amido foi eliminado. Seque bem antes de fritar.
2. Aqueça o óleo em uma panela funda e frite as batatas em temperatura não muito alta, até ficarem crocantes. Reserve.

Estrogonofe

1. Para fazer o estrogonofe, aqueça uma panela funda, de preferência de fundo grosso, coloque um fio de azeite, doure bem a carne e em seguida coloque a cebola picada e deixe refogar. O próximo passo é colocar os cogumelos e o alho. Acrescente o creme de leite, o molho de tomate e deixe ferver até a mistura ganhar consistência mais espessa. Ajuste o sal. Finalize colocando as folhas de manjerona. Sirva com arroz e a palha de batata doce.

Matambrito grelhado

com vinagrete de pimentão tostado e farofa de cebola



37

Tão macio e suculento que você pode repetir.

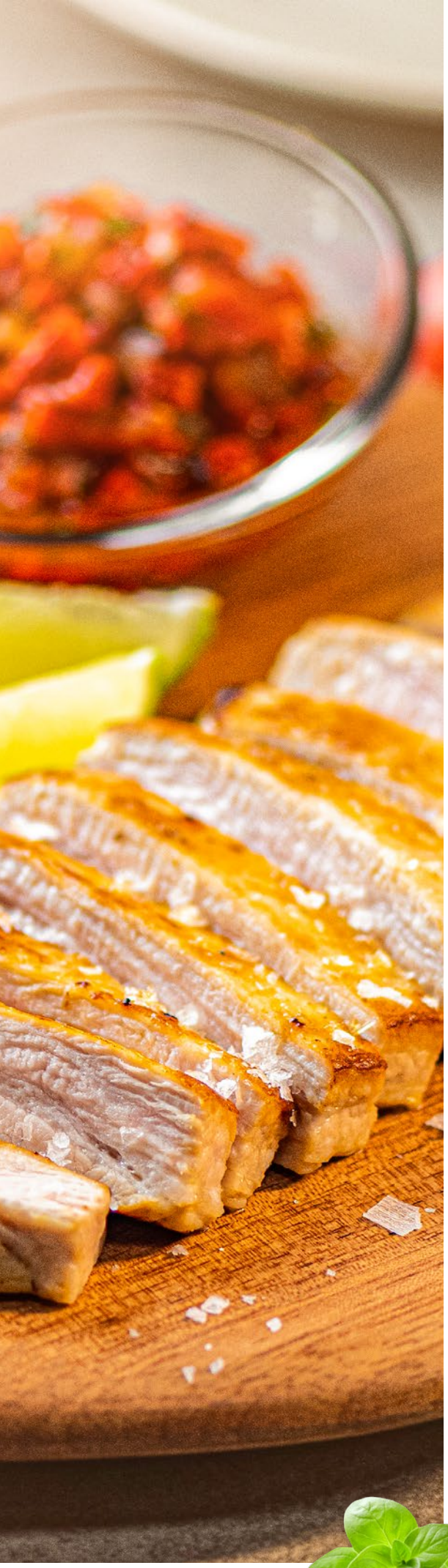
No mesmo dia ou em qualquer outro.

Ingredientes

- 350 g de matambrito de suíno
- 1 pimentão vermelho
- 2 tomates italianos
- 1/2 cebola roxa
- 1/4 de molho de salsa
- 1/4 de molho de coentro
- 1 colher (café) de páprica defumada
- 50 ml de vinagre
- 150 ml de azeite
- 100 g de farinha de mandioca
- 50 g de manteiga
- 1/2 cebola picada
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta-do-reino

SERVE 2 PESSOAS

TEMPO 45 MINUTOS



Preparo

1. Para iniciar o vinagrete, precisamos queimar o pimentão na boca do fogão, por completo, para tirar a sua casca e ganhar um sabor defumado. Coloque-o embaixo da torneira e retire a pele com a ajuda da água corrente. Depois de descascado, corte em pequenos cubos.
2. Corte também os tomates e a cebola roxa em cubos e misture-os com o pimentão. Pique bem a salsa e o coentro e junte a mistura. Tempere com azeite, vinagre e a páprica, ajustando o sal.
3. O próximo passo é fazer a farofa: derreta a manteiga e refogue a cebola e o alho. Em seguida acrescente a farinha de mandioca e coloque uma pitada de sal e pimenta-do-reino.
4. Aqueça uma frigideira de fundo grosso, tempere o matambrito com sal e pimenta-do-reino. Coloque a peça na frigideira e grelhe dos dois lados até dourar. Sirva com a farofa e o vinagrete.

Filé suíno

com molho de laranja, batata assada e salada de rúcula

40

Você vai colecionar elogios na sua casa.

Recomenda-se convidar os amigos.

Ingredientes

- 500 g de filé de suíno
- 150 ml de shoyu
- 250 ml de suco de laranja
- 1 pedaço de gengibre ralado
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 batatas grandes
- 1/2 maço de rúcula
- Suco de 1/2 limão
- Azeite
- Sal e pimenta-do-reino

SERVE 2 PESSOAS

TEMPO 1 HORA

Preparo

1. Limpe o filé e corte-o em duas partes. Coloque em uma vasilha o shoyu, o suco de laranja, o gengibre ralado, o amido e o açúcar e misture bem. Disponha o filé na marinada e deixe descansar por 30min na geladeira.
2. Enquanto isso, aqueça o forno a 180°C. Corte as batatas em "canoas", tempere-as com sal e pimenta-do-reino, disponha em uma assadeira, coloque um fio de azeite e asse até dourar.
3. Aqueça uma frigideira e sele a carne por todos os lados. Em seguida, coloque o líquido da marinada e deixe reduzir e engrossar, formando um molho junto com a carne.
4. Sirva o filé com as batatas e as rúculas temperadas com azeite e suco de limão.

Picanha suína assada

com vinagrete de milho verde

Sozinha já é uma delícia.

Imagina com esse acompanhamento.

SERVE
2 PESSOAS

TEMPO
1 HORA

Ingredientes

- 1 peça de picanha suína
- 1 pimentão amarelo
- 2 espigas de milho verde
- 2 tomates italianos
- 1/2 cebola roxa
- 1/4 de molho de salsa
- 1/4 de molho de coentro
- 50 ml de vinagre
- 150 ml de azeite
- Sal e pimenta-do-reino

Preparo

1. Aqueça o forno a 180°C. Tempere a picanha com sal e pimenta-do-reino. Disponha em uma assadeira e leve ao forno por, aproximadamente, 45 minutos.
2. Para o vinagrete, cozinhe o milho verde e depois faça a debulha dos grãos. Corte o pimentão, a cebola e os tomates em pequenos cubos e misture-os com o milho. Em seguida, coloque o azeite e o vinagre, ajustando o sal.
3. Retire a picanha do forno e deixe descansar por 15 minutos. Corte em fatias finas e sirva com o vinagrete.

Copa lombo

grelhada com
maionese de Dijon
e batatas fritas

46

Liberté, égalité, fraternité.

Uma verdadeira revolução culinária.

Ingredientes

- 500 g de copa lombo (entrecot suíno)
- 2 batatas inglesas grandes
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de mostarda Dijon
- 1 xícara (chá) de óleo
- Óleo para fritar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal e pimenta-do-reino

SERVE
2 PESSOAS

TEMPO
35 MINUTOS

Preparo

Copa Lombo

1. Corte a carne em dois bifes altos e tempere com sal e pimenta. Em uma frigideira, grelhe com manteiga até atingir o ponto (10 minutos de cada lado devem ser suficientes). Retire os bifes da frigideira e deixe-os descansar em uma tábua ou prato.

Batatas

1. Corte as batatas em palitos e frite no óleo por imersão. Escorra o excesso do óleo e tempere com sal e pimenta-do-reino.

Maionese

1. Cozinhe os ovos. Separe a gema em uma vasilha. Misture uma gema crua, fazendo uma pastinha. Aos poucos, acrescente o óleo, misturando sempre. Adicione a mostarda e siga misturando até chegar em uma maionese bem lisinha.

Sirva a carne acompanhada das batatas fritas e da maionese.

RECEITAS BÔNUS

Fim de ano

Salada de lentilha com frango

Boa sorte e muito sabor.

Os melhores presságios para o ano novo.

SERVE
4 PESSOAS

TEMPO
1 HORAS

Ingredientes

- 300 g de lentilha
- 2 peitos de frango
- 1 pepino japonês
- 150 g de nozes pecan
- 1/2 maço de salsa picada
- 1/2 maço de coentro picado
- 1 cebola picada
- 1 pedaço de gengibre picado
- 50 ml de vinagre
- Sal e pimenta-do-reino

Preparo

1. Deixe de molho a lentilha por meia hora em água filtrada e escorra. Em seguida, esquente uma panela funda com água salgada. Quando ela estiver fervendo, cozinhe a lentilha rapidamente para não desmanchar. Escorra, deixe esfriar e reserve.
2. Refogue a cebola e o gengibre e misture na lentilha.
3. Tempere os peitos de frango com sal e pimenta-do-reino e grelhe em uma frigideira até dourar. Deixe descansar e corte em cubos.
4. Corte o pepino em cubinhos e as nozes ao meio e misture na lentilha.
5. Para finalizar, misture o frango e as ervas na lentilha, ajuste o sal e tempere com o vinagre e o azeite.

Stinco de suíno

com purê de mandioquinha
e picles de maçã verde

53

Uma festa de sabores.

Pedida perfeita para encerrar o ano.

Ingredientes

Stinco

- 2 stincos de suíno
- 1/2 maço de tomilho
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 2 l de caldo de carne
- 1 kg de mandioquinha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal e pimenta-do-reino

Picles

- 1 maçã verde
- 50 g de vinagre
- 35 g de açúcar
- 100 ml de água
- 5 g de sal

Ingredientes

Caldo de carne

- 1 kg de músculo
- 1 kg de ossos de boi
- 4 l de água
- 2 cenouras
- 2 cebolas
- 1 talo de salsão (sem as folhas)
- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 ramos de tomilho
- 2 galhos de salsinha
- 1 folha de louro

Purê

- 1 kg de mandioquinha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal e pimenta-do-reino

SERVE
2 PESSOAS

TEMPO
2 HORAS

Preparo

Para o caldo

1. Preaqueça o forno a 200º. Coloque os ossos em uma assadeira grande, regue com o óleo e espalhe com as mãos. Leve ao forno para assar por 45 minutos.
2. Corte os legumes, as ervas e o músculo em cubos grandes. Retire os ossos do forno e transfira para uma panela grande. Acrescente os pedaços de músculo e os legumes. Regue com a água e leve para cozinhar em fogo alto. Ao ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por umas 4 horas sem tampar. Coe o caldo deixando limpo e translúcido.

Para os stincos

1. Inicie temperando os stincos com sal e pimenta-do-reino. Aqueça uma panela funda, de fundo grosso, disponha um fio de azeite e doure todos os lados das carnes, depois retire-as e refogue a cebola e o alho nesta mesma panela
2. Volte as carnes para a panela e coloque o caldo de carne, ligue em fogo baixo e deixe cozinhar lentamente por aproximadamente uma hora e meia. O processo é parecido com o preparo de uma carne de panela.

Preparo

Para o purê

1. Enquanto a carne cozinha, vamos preparar o purê. Descasque a mandioquinha e cozinhe em água fervente e salgada, até estar macia. Escorra, coloque a manteiga e faça um purê com ajuda de um espremedor.

Para o picles

1. Para o picles, lamine as maçãs. Misture o vinagre, o açúcar, a água e o sal. Coloque as fatias nessa mistura e deixe marinar.

Montagem

1. Sirva cada stinco em um prato acompanhado de uma porção do purê e do picles.

Essa receita demora um pouco para ficar pronta, mas o resultado é muito bom.

www.SaborTodoDia.com.br

AMO FRANGO

Instagram:
@amo.frango

Facebook:
/AmoFrango

SUÍNO GASTRÔ

Instagram:
@suino.gastro

Facebook:
/SuinoGastro

OVO TODO DIA

Instagram:
@tododia.ovo

Facebook:
/OvoTodoDia

ABPA
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL

www.abpa-br.org

Produzido por Agência Capella
Fotografias por Manoel Petry e Alessandro Silvas