

sabor saudável

Edição Especial . Ano 7 . 2020

Ceraflame
cookware



Foto: Estúdio Gastronômico

Comfort Food

EXPEDIENTE

sabor saudável

Sabor Saudável Especial: Comfort Food

Receitas que resgatam memórias afetivas

Ceramarte

EMPRESA:

Ceramarte

DEPARTAMENTO DE MARKETING:

Kilian Schroeder

Alessandra Paula Diener

EMPRESA RESPONSÁVEL:

Pontuale Comunicação & Marketing

JORNALISTA RESPONSÁVEL:

Caroline Augusta de Andrade Michel
(DRT PR 8676)

COLABORAÇÃO:

Fernanda Abila

PROJETO GRÁFICO:

Fabiane Salomon

Jéssica Stiegler

Felipe Anton

FALE CONOSCO:

sacc@certaceramica.com.br

FOTOS:

Estúdio Gastronômico Luna Garcia

EQUIPE DE FOTOGRAFIA:

Luna Garcia

Evandro Machado

FOODSTYLIST:

Aline Novais

ASSISTENTE DE COZINHA:

Fábio Martins

PRODUÇÃO:

Diana Marquina

TRATAMENTO DE IMAGEM:

Alessandro Bóris



EDITORIAL

São 64 anos de história e, pelo 7º ano consecutivo, lançamos com todo nosso carinho para você a edição especial de receitas da revista Sabor Saudável para comemorar o aniversário do nosso Grupo, em 02 de outubro.

O ano de 2020 tem sido muito diferente dos que passaram. Quantos desafios nossa empresa e todos nós, brasileiros, enfrentamos por conta de um vírus que se alastrou pelo mundo todo e fez nossas rotinas virarem, literalmente, do avesso. Para atravessar os momentos difíceis, reinventamos nosso jeito de viver, focamos em proteger a saúde de quem amamos e, mais do que nunca, fortalecemos o nosso conceito e nossa missão de alimentação saudável como prevenção e promoção de bem-estar!

Talvez, ao passar mais tempo dentro de casa, muitos tenham se permitido cozinhar mais vezes. Talvez outros tenham descoberto um novo hobby na cozinha. Aquele almoço do final de semana, com a mesa cheia, certamente deixou saudades. Mas, isolados, tivemos tempo para testar aquela receita que a

avó ensinou anos atrás, aquele prato que a amiga compartilhou nas redes sociais.

Pensando nesse poder que a comida tem de aproximar as pessoas, inspirados na gastronomia com amor, o tema escolhido para esta edição especial não poderia ser outro: receitas com valor afetivo, com história, memórias e boas lembranças. Cada um dos pratos que você vai encontrar nas próximas páginas carrega com ele muito valor. Alguns passaram de uma geração a outra, por meio do sabor e do aroma dos ingredientes.

Agradecemos, de coração, a todos que compartilharam suas histórias e receitas conosco! Muito obrigado também ao Estúdio gastronômico Luna Garcia e ao chef Fábio Martins, pela produção e registro de cada prato, que deixaram esta edição ainda mais inspiradora e especial.

Agora, faça um convite para quem está aí do seu lado e vá para a cozinha testar nossas receitas e criar memórias afetivas para toda a vida!

Com carinho,



SUMÁRIO

BRUNCH

06. Bolo de fubá do papai

08. Bolotas de queijo

10. Empadão da tia Lore

12. Esfirra de carne

14. Torta de banana

16. Torta de sardinha

18. Pão de ló

PRATOS PRINCIPAIS

22. Rocambole de carne

24. Galinhada

26. Linguado assado

28. Macarrão com frango

30. Mignon a la parmeggiana

32. Ossobuco

34. Pangasus assado

ACOMPANHAMENTOS

38. Berinjela ao molho de mostarda

40. Caldinho de mocotó

42. Clês

44. Feijão gordo

SOBREMESAS

48. Cajuzinho

50. Pão de mel

BRUNCH

Um misto de café da manhã e almoço, o brunch reúne receitas doces e salgadas na mesma mesa. São pratos únicos e de preparo simples. Uma refeição que pode se estender da manhã até o meio da tarde, perfeita para um domingo preguiçoso.



Bolo de fubá do papai

 **Tempo de Preparo:** 60 minutos

 **Rendimento:** 1 unidade

Sugestão de Produto: Forma para bolo
Ø23cm rose gold

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de fermento
- 3 ovos
- 1 Pitada de sal

MODO DE PREPARO:

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes deixando o fermento por último.
2. Unte e polvilhe uma forma e coloque a massa espalhando com cuidado.
3. Asse a forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.







Bolotas de queijo

 **Tempo de Preparo:** 50 minutos

 **Rendimento:** 6 unidades

Sugestão de Produto: Assadeira 25x22x7cm
Duo chocolate

INGREDIENTES:

1 ½ kg de batata cozida e amassada
2 colheres (sopa) de margarina
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
5 colheres (sopa) de queijo ralado
1 kg de frango cozido e temperado
½ xícara (chá) de queijo mineiro ou parmesão em cubos
200 g de azeitonas picadas
1 lata de creme de leite
Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela coloque as batatas, a margarina, o queijo ralado e a farinha e misture para dar o ponto de modelar.
2. Faça as bolotas, recheando com pedaços de queijo e azeitona.
3. Disponha as bolotas em uma forma e reserve.
4. Em outra panela, misture o frango com o molho de tomate em fogo baixo e corrija o tempero.
5. Tire do fogo e adicione o creme de leite.
6. Sobre as bolotas, coloque o molho e

leve ao forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos ou até que gratine.

7. Sirva ainda quente.



Empadão da tia Lore

 **Tempo de Preparo:** 60 minutos

 **Rendimento:** 8 porções

Sugestão de Produto: Forma para suflê
Ø26cm pomodoro

INGREDIENTES:

Para a massa:

- 4 ovos
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de sal
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 4 colheres (sopa) de margarina
- Leite para dar ponto na massa

Para o recheio:

- 2 peitos de frango cozidos e picados em cubos
- 2 cebolas picadas
- 8 tomates picados
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Massa:

1. Em uma tigela, misture o trigo, os ovos, o azeite, a margarina e o sal.
2. Adicione leite aos poucos até que a massa chegue num ponto em que esteja mole, porém, que dê para modelar.

Recheio:

3. Em uma caçarola CERAFLAME, aqueça o óleo e doure a cebola. Acrescente os tomates.
4. Quando estiverem macios, coloque o frango picado e o extrato de tomate. Se necessário, adicione um pouco de água.
5. Acerte o sal e cozinhe por aproximadamente 10 minutos.
6. Para finalizar, dissolva o amido de milho em um bowl com um pouco de água e junte ao molho aos poucos, mexendo por mais dois minutos.

Montagem:

7. Unte uma assadeira com óleo ou margarina. Separe metade da massa e vá moldando nas bordas e no fundo da assadeira.
8. Espalhe o molho de maneira uniforme.
9. Finalize, cobrindo com o restante da massa e asse em forno pré-aquecido a 180°C, até que fique dourado, por aproximadamente 35 minutos.
10. Sirva ainda quente.





Esfirra de carne

 **Tempo de Preparo:** 50 minutos

 **Rendimento:** 8 porções

Sugestão de Produto: Forma para pizza
Ø35cm chocolate

INGREDIENTES:

Para a massa:

1 kg de farinha de trigo
50 g fermento biológico fresco
3 colheres (sopa) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
500 ml de leite morno
4 colheres (sopa) de óleo
2 ovos

Para o recheio:

600 g de carne moída
½ cebola picada
2 tomates picados
½ limão
Pitada de pimenta calabresa
Sal e azeite a gosto
Salsinha e coentro picados

MODO DE PREPARO:

Massa:

1. Dissolva o fermento no açúcar.
2. Misturar os secos, os ovos e por último o leite, jogando aos poucos e mexendo o tempo todo até formar uma massa homogênea e que solte da mão.

3. Deixe descansar por 30 minutos.

Recheio:

4. Misture todos os ingredientes e aperte bem, formando uma bolinha.
5. Reserve.

Montagem:

6. Faça pequenas bolinhas com a massa e abra. Coloque o recheio e dobre em três, formando um triângulo.
7. Pincele gema e coloque em uma forma untada.
8. Leve ao forno pre aquecido a 180°C, por aproximadamente 20 minutos ou até as esfirras dourarem.



Torta de banana

 **Tempo de Preparo:** 50 minutos

 **Rendimento:** 8 porções

Sugestão de Produto: Assadeira retangular
21x18x6cm chocolate

INGREDIENTES:

Para a massa:

9 colheres (sopa) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de amido de milho
6 colheres (sopa) de açúcar
2 ½ colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de fermento químico
2 ovos
¼ xícaras (chá) de leite ou até dar liga

Para o recheio:

2 xícaras (chá) de creme de leite fresco
6 bananas em rodelas

Para a farofa doce:

5 colheres (sopa) de farinha de trigo
5 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de manteiga
Canela a gosto

MODO DE PREPARO:

Farofa:

1. Em um bowl, amasse com os dedos todos os ingredientes até formar uma farofa. Reserve.

Massa:

2. Em outro bowl, misture todos os ingredientes da massa.

Montagem:

1. Em uma travessa untada, espalhe a massa no fundo e nos lados, deixando a massa bem fina.
2. Coloque sobre a massa o creme de leite fresco, as bananas e por último a farofa.
3. Leve para assar em forno pré-aquecido a 200 °C, até dourar, por aproximadamente 30 minutos.







Torta de sardinha

 **Tempo de Preparo:** 45 minutos

 **Rendimento:** 10 porções

Sugestão de Produto: Assadeira retangular
30x20x6cm preta

INGREDIENTES:

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 ovos
1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de óleo vegetal
½ xícara (chá) de queijo ralado
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 lata de sardinha
4 colheres (sopa) de azeite
2 tomates picados
2 dentes de alho picados
1 cebola picada
½ xícara (chá) de milho verde
½ xícara (chá) de ervilha
Cheiro verde a gosto
1 colher (chá) de sal
Pimenta do reino moída (a gosto)
Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO:

Massa:

1. No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo e o queijo ralado até obter uma mistura homogênea.
2. Acrescente a farinha, sem parar de bater. Por último, adicione o fermento e misture rapidamente.

Recheio:

3. Em uma panela, aqueça o azeite, doure o alho e a cebola por 3 minutos.
4. Junte o tomate, o milho verde e a ervilha. Acrescente a sardinha e misture bem.
5. Tempere com sal, pimenta e cheiro verde. Deixe esfriar para colocar na massa da torta.

Montagem:

6. Unte uma forma com óleo vegetal e despeje metade da massa. Coloque o recheio e cubra com o restante da massa.
7. Cubra com queijo ralado e leve ao forno a 180°C, por 40 minutos.
8. Espere esfriar para cortar em quadradinhos.



Pão de ló

 **Tempo de Preparo:** 45 minutos

 **Rendimento:** 1 unidade

Sugestão de Produto: Assadeira 25x22x7cm
Martelada cobre

INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento
- 4 ovos

MODO DE PREPARO:

1. Em uma batedeira, bata as gemas com uma xícara de açúcar e reserve.
2. Bata as claras com o restante do açúcar até ficarem em neve.
3. Misture o leite com as gemas, a farinha peneirada com o fermento e incorpore aos poucos as claras em neve.
4. Transfira a massa para uma forma e asse no forno pré-aquecido a 180 °C, por aproximadamente 30 minutos.





Gres.

gastronomia
& empório



Reservas 41 3402 6270

Saldanha Marinho, 1582 - Praça da Espanha - Curitiba/PR

gresgastronomia.com.br |  @gresgastronomia

PRATOS PRINCIPAIS

O prato principal é o protagonista da refeição. São aquelas receitas especiais com um segredinho guardado à sete chaves. Ao passar de uma geração à outra, vão ganhando o toque pessoal de cada cozinheiro.





Rocambole de carne

 **Tempo de Preparo:** 45 minutos

 **Rendimento:** 7 porções

Sugestão de Produto: Assadeira retangular
30x20x6cm preta

INGREDIENTES:

1 tomate em cubos
Azeitonas sem caroço
1 cebola picada
½ xícara (chá) de vinagre
1 pão francês
¼ xícara (chá) de queijo ralado
1 colher (sopa) de alho desidratado
½ kg de carne moída
3 dentes de alho amassados
1 ovo
½ xícara (chá) de bacon em cubos
2 colheres (sopa) de mostarda
1 colher (sopa) de molho inglês
1 colher (sopa) de molho de pimenta
Cheiro verde
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
2 colheres (sopa) de azeite
5 fatias de bacon
3 fatias de presunto
5 fatias de queijo muçarela

MODO DE PREPARO:

1. Faça um vinagrete com o tomate, a cebola, as azeitonas, cheiro verde, o vinagre e azeite. Tempere com sal e pimenta e reserve.
2. Torre o pão, triture como uma

farinha, e tempere com queijo ralado, salsa e alho desidratado.

3. Umedeça um pano de prato grande e abra em uma bancada. Polvilhe a farinha temperada.

4. Em um bowl, misture a carne moída com os demais temperos, o bacon em cubos e o alho. Tempere e abra a massa em cima do pano, com uma espessura de uns 2 dedos.

5. Recheie com as fatias de presunto e queijo, coloque a vinagrete sem o líquido e enrole o rocambole bem apertado em forma de uma meia lua.

6. Coloque o rocambole em uma assadeira e cubra com fatias de bacon.

7. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C e asse até quase dourar.

8. Retire do forno e finalize com as fatias de queijo e rodela de tomate. Regue com azeite e retorne ao forno até dourar.



Galinhada

 **Tempo de Preparo:** 45 minutos

 **Rendimento:** 7 porções

Sugestão de Produto: Caçarola Ø22cm
Martelada preta

INGREDIENTES:

100 ml de azeite de oliva
1,5kg de cebola em rodela
10 g urucum em pó
3 kg de frango à passarinho
500 ml de água quente
1 kg de cebola picadinha
100 g de alho picadinho
20 g de pimenta de cheiro picadinha
1 kg de cenoura ralada
2 kg de arroz parborizado
50 g de sal
4 litros de água quente
500 g de ervilha fresca
500 g de milho

Para finalizar:

1 fio de azeite (20ml)
1 maço de cheiro verde picadinho

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela coloque o azeite, a cebola em rodela e o urucum, deixe caramelizar.

2. Acrescente o frango e vá fritando e pingando água quente, até que o frango esteja bem frito e o fundo da panela bem caramelizada.

3. Junte a cebola picada, o alho e a pimenta, refogue bem.

4. Acrescente a cenoura ralada e refogue por 2 minutos.

5. Adicione o arroz e misture bem com os demais ingredientes.

6. Despeje a água quente, coloque sal e deixe cozinhar até que a água comece a secar.

7. Junte a ervilha fresca, o milho e deixe a água secar.

8. Finalize com 1 fio de azeite e cheiro verde picado.







Linguado Assado

 **Tempo de Preparo:** 40 minutos

 **Rendimento:** 6 porções

Sugestão de Produto: Assadeira retangular
34x26x6cm preta

INGREDIENTES:

900 g de filé de linguado
½ cebola em fatias finas
30 ml de azeite
2 dentes de alho picado
200 ml de molho de tomate em pedaços
2 colheres (sopa) de alcaparras
1 colher (chá) de orégano fresco
Pimenta vermelha picada a gosto
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, refogue a cebola e o alho até quase dourar.
2. Acrescente o tomate e mexa bem em fogo baixo. Deixe cozinhar por 25 minutos.
3. Adicione as alcaparras, orégano e a pimenta.
4. Cozinhe por mais um minuto e então retire do fogo.
5. Em uma forma com um pouco de molho, distribua os filés de maneira sobreposta.

6. Coloque o molho sobre os filés de peixe e asse por 5 ou 6 minutos em forno pré-aquecido a 230 °C .



Macarrão com frango

 **Tempo de Preparo:** 1 hora e 20 minutos

 **Rendimento:** 5 porções

Sugestão de Produto: Caçarola alta Ø24cm
Clear chocolate

INGREDIENTES:

1 kg de tulipa de frango
1 pacote de macarrão
2 litros de caldo de legumes
1 cebola picada
2 dentes de alho picado
Sal a gosto
Pimenta do reino branca a gosto
Salsa picada

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela funda, refogue a cebola e o alho.
2. Acrescente o frango e refogue até dourar.
3. Despeje o caldo de legumes e leve a ferver. Em seguida coloque o macarrão para cozinhar no caldo.
4. Assim que o macarrão estiver no ponto, salpique salsinha e sirva.







Mignon a la parmeggiana

 **Tempo de Preparo:** 2 horas e 20 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

Sugestão de Produto: Assadeira 25x22x7cm
Duo pomodoro

INGREDIENTES:

400 g de filé mignon
5 ovos
500 g de farinha de trigo
250 g de farinha de rosca
1 kg de tomate
6 dentes de alho
1 maço de manjericão
100 ml de azeite
500 ml de óleo
100 g de queijo muçarela

MODO DE PREPARO:

1. Leve os tomates ao forno junto com os dentes de alho, por aproximadamente duas horas, a 120 °C.
2. Depois de assados, bata no liquidificador com manjericão e azeite. Tempere e reserve.
3. Corte o filé mignon com três dedos de espessura e bata bem para que fiquem finos.
4. Empane-os passando pela farinha de trigo, pelo ovo batido e finalizando com a farinha de rosca.
5. Frite por imersão, até que fiquem dourados.

6. Sirva com o molho quente e queijo.

7. Se preferir, volte ao forno para gratinar.



Ossobuco

 **Tempo de Preparo:** 1 hora e 15 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

Sugestão de Produto: Caçarola buffet
Ø28cm Martelada pomodoro

INGREDIENTES:

1 kg de Ossobuco
2 cebolas em cubos
1 cenoura em cubos
1 salsão em cubos
100 g de bacon em cubos
3 dentes de alho
1 lata de tomate pelado
2 folhas de louro
1 ramo de alecrim
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
Azeite

MODO DE PREPARO:

1. Tempere o ossobuco com sal e pimenta. Salpique a farinha de trigo na carne e, em uma caçarola, sele a carne e reserve.
2. Adicione o bacon, a cebola, a cenoura, o salsão e o alho e refogue até soltar do fundo da caçarola.
3. Acrescente o tomate, a carne selada e as ervas. Preencha com água até cobrir e tampe a caçarola para cozinhar.

4. Cozinhar por aproximadamente 50 minutos. Se precisar, cozinhe com a tampa aberta para reduzir mais o molho.

5. Sirva com polenta mole ou pappardelle.







Pangasus Assado

 **Tempo de Preparo:** 40 minutos

 **Rendimento:** 6 porções

Sugestão de Produto: Assadeira 34x25x7,5cm
Martelada rose gold

INGREDIENTES:

1,5 kg de peixe pangasus
1 pimentão grande vermelho
1 pimentão grande verde
1 pimentão grande amarelo
200 g de azeitona verde fatiada
3 tomates maduros
4 batatas grandes em fatias grossas
2 pimentas dedo de moça
1 cebola grande fatiada
Coentro a gosto
Azeite
Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Regue com um fio de azeite um refratário médio, faça camadas alternadas de batata, peixe, pimentão, cebola, tomate e azeitona.
2. Tempere sempre com sal e pimenta ao finalizar as camadas.
3. Regue com mais azeite e leve ao forno pré-aquecido a 230°C.
4. Assim que o peixe estiver assado e os vegetais macios retire do forno e sirva.



Baixe o aplicativo

CERÂMICA REALIDADE AUMENTADA,

aponte seu aparelho nas áreas indicadas pelos marcadores oficiais e confira conteúdos exclusivos!



ACOMPANHAMENTOS

Seja para decorar o prato ou harmonizar com a receita principal, o acompanhamento certo faz toda a diferença. É uma forma de criar o contraste da refeição, equilibrando todos os sabores presentes no prato.



Berinjela ao molho de mostarda

 **Tempo de Preparo:** 25 minutos

 **Rendimento:** 2 porções

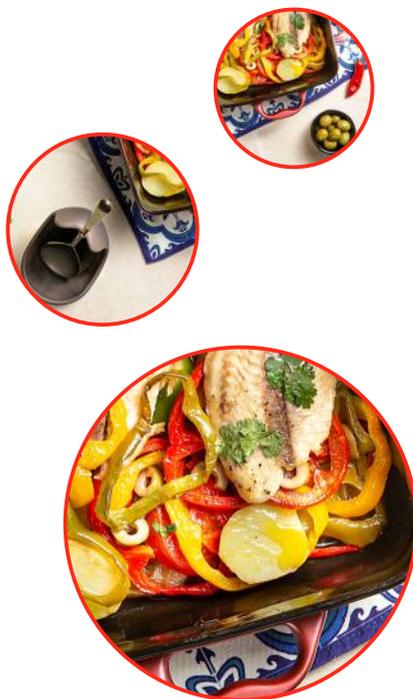
Sugestão de Produto: Assadeira redonda com abas Ø20cm preta

INGREDIENTES:

- 1 kg de berinjela em rodelas
- 2 colheres (sopa) de mostarda Ancienne
- 1 colher (sopa) de mostarda amarela
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de cebolinha picada
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de conhaque
- ¼ xícara (chá) de caldo de legumes
- 1 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, adicione uma colher de manteiga e salteie as beringelas até dourarem. Reserve.
2. Na mesma panela, acrescente o restante da manteiga e a cebolinha e refogue até tirar todo resíduo do fundo da panela.
3. Junte o conhaque e flambe, adicione as mostardas e misture.
4. Adicione o creme de leite e retorne as beringelas.
5. Acrescente o caldo e o açúcar.
6. Sirva com batatinhas assadas com alecrim ou arroz com amêndoas.







Caldinho de mocotó

 **Tempo de Preparo:** 45 minutos

 **Rendimento:** 6 porções

Sugestão de Produto: Caçarola alta Ø24cm
Clear chocolate

INGREDIENTES:

1 kg de mocotó, limpo e cortado em rodelas
Água (suficiente para cobrir o mocotó)
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
½ xícara (chá) de coentro
3 colheres (sopa) de salsinha
2 tomates picados
5 colheres (sopa) de azeite
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Comece cozinhando o mocotó já limpo em uma panela com água, sal, coentro e louro, por 40 minutos.
2. Retire o mocotó da panela e pique a carne em pedaços. Coe o caldo e coloque no liquidificador, junto com metade da carne. Bata muito bem, até virar um caldinho liso, e devolva à panela.
3. Em outra panela, refogue a cebola e os alhos picados no azeite até que fiquem macios. Adicione o tomate picado e cozinhe por mais 5 minutos.

4. Bata esse refogado no liquidificador e coloque na panela também.
5. Ferva tudo novamente por mais 8 minutos, ou até apurar.
6. Sirva quente, acompanhado de farinha e molho de pimenta, alecrim ou arroz com amêndoas.



Clês

 **Tempo de Preparo:** 25 minutos

 **Rendimento:** 2 porções

Sugestão de Produto: Frigideira Ø24cm
Martelada grafite

INGREDIENTES:

2 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de óleo
Água morna para dar ponto

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela funda, coloque água para ferver com sal e óleo.
2. Em um bowl, coloque a farinha, o sal, os ovos e o óleo. Misture e vá aos poucos colocando água morna, até que o ponto fique entre não muito mole, nem muito duro. Se necessário, acrescente mais farinha.
3. Quando a água estiver fervendo, coloque a massa de clês na panela e vá soltando aos poucos, com a ajuda de uma colher.
4. Quando o clês voltar para a superfície da água ele estará cozido, é só escorrer e servir com o molho que preferir.







Feijão gordo

 **Tempo de Preparo:** 1 hora e 20 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

Sugestão de Produto: Assadeira redonda com abas Ø20cm preta

INGREDIENTES:

200 g de linguiça calabresa em rodelas
200 g de lombo suíno em cubos
200 g de bacon em cubos
06 dentes de alho picados
01 folha de louro
50 ml de azeite
02 xícaras de feijão vermelho demolhado por 2 horas
Água (suficiente para cobrir o feijão)
Sal a gosto
Salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Em uma caçarola, coloque o azeite e leve ao fogo, junte a linguiça, o lombo suíno e o bacon e deixe fritar até ficar bem dourado.
2. Acrescente o alho, a folha de louro e refogue.
3. Adicione o feijão demolhado e a água. Com a tampa semi aberta, deixe cozinhar por 50 minutos.
4. Abra a caçarola e cozinhe por mais 10 minutos para engrossar o caldo.
5. Ajuste o sal se necessário e finalize com salsinha e cebolinha.





MondoCeram
beer

www.mondocerambeer.com.br

SOBREMESAS

Para encerrar a refeição com chave de ouro, nada melhor que uma sobremesa acompanhada de um cafezinho e uma boa conversa. Deixe o açúcar adoçar a alma e alegrar o dia!



Cajuzinho

 **Tempo de Preparo:** 20 minutos

 **Rendimento:** 12 porções

Sugestão de Produto: Travessa rasa 22x12cm
Matsuri

INGREDIENTES:

1 kg de amendoim torrado e moído
2 latas de leite condensado
1 xícara (chá) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de margarina
Amendoim para decoração
½ xícara (chá) de açúcar cristal

MODO DE PREPARO:

1. Em uma caçarola, misture o amendoim torrado, o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina, e cozinhe até que desgrude do fundo da panela.
2. Transfira para outro recipiente e deixe esfriar.
3. Enrole em formato de caju e coloque o amendoim como cabinho. Passe no açúcar cristal e sirva em seguida.







Pão de Mel

 **Tempo de Preparo:** 35 minutos

 **Rendimento:** 8 unidades

Sugestão de Produto: Forma para pão
25x13x7cm cobre

INGREDIENTES:

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de açúcar mascavo
½ xícara (chá) de chocolate em pó
1 ½ xícara (chá) de leite morno
½ xícara (chá) de mel
2 colheres (chá) de canela em pó
1 colher (sopa) de cravo em pó
2 colheres (chá) de bicarbonato
200 g de chocolate picado
1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO:

1. Misture todos os ingredientes secos e depois acrescente o mel e o leite, mexa bem até formar uma massa homogênea.
2. Por último, coloque o bicarbonato de sódio e misture até que incorpore.
3. Unte bem com manteiga uma forma ou se preferir forminhas individuais.
4. Despeje a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por, aproximadamente, 25 minutos.
5. Desenforme e adicione o chocolate ainda quente.

6. Aqueça em banho maria o chocolate e o creme de leite até ficar homogêneo.
7. Desenforme o bolo e adicione a cobertura de chocolate ainda quente.





Acompanhe-nos pelas redes sociais:



www.ceraflame.com.br

Onde encontrar:

ceraflame.pertinhodemim.com