



DA COZINHA PARA A **CO**PA

O brasileiro adora um jogo de futebol e, se for da Copa do Mundo, melhor ainda. Que tal aproveitar esse momento para reunir os amigos, oferecer um petisco de carne e marcar aquele gol?

Página 2

Para marcar **um golaço**

Se tem uma coisa que combina perfeitamente com Copa do Mundo é reunir os amigos, vestir a camisa e preparar uma mesa cheia de delícias. Afinal, assistir aos jogos fica muito mais divertido quando a experiência envolve boa comida, conforto e aquele clima de torcida animada.

Pensando nisso, a chef Cátia Leal, professora do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, preparou um petisco de carne empanada acompanhada de um molho agridoce, que é fácil de pre-

parar, muito saboroso e perfeito para compartilhar. Afinal, durante a Copa, o momento do jogo vai além dos 90 minutos. É sobre conexão, celebração e experiências. E os petiscos para jogos de futebol podem deixar o momento mais descontraído, estimular a interação e tornar o acontecimento mais delicioso.

Seja para uma reunião mais íntima ou um encontro animado, essa sugestão vai elevar o nível da sua torcida! Confira a receita e mãos à obra!

CARNE EMPANADA NA MASSA MOLE DE CERVEJA

Massa mole de cerveja

Ingredientes

- 350 ml de cerveja gelada
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 colher de chá de sal
- pimenta-do-reino e pimenta calabresa a gosto



Direcione a câmera de seu celular para assistir ao vídeo da receita com a chef Cátia Leal

Modo de fazer

Coloque a cerveja gelada num bowl e vá misturando aos poucos a farinha de trigo. Acrescente o sal, as pimentas e o fermento e deixe descansar por pelo menos uma hora. Enquanto isso, corte a carne (600 gramas de contrafilé) em cubos e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Na sequência, prepare o molho agridoce.

Molho agridoce

Ingredientes

- 1 colher de sopa de tomate picadinho sem as sementes
- 1 colher de sopa de cebola roxa picadinha
- 1 colher de sopa de folhas de manjeriço rasgadas finamente
- 2 a 3 colheres de sopa de mel
- 80 ml de azeite de oliva
- Pimenta dedo-de-moça a gosto bem picadinha
- 1 pitada de sal
- 2 a 3 colheres de sopa de vinagre de maçã

Modo de fazer

Misture muito bem todos os ingredientes em um bowl e reserve.



Aline Schultz

Dica: com a mesma massa você pode empanar camarão, peixe, frango, carne suína e legumes.

Agora está tudo pronto para a preparação final!

Coloque toda a carne picada na massa mole e misture bem para incorporá-la. Numa panela com bastante óleo, aquecido a 180°, vá colocando aos poucos os pedaços de carne e frite-os até que estejam dourados. Depois de prontos, sirva-os acompanhados do molho agridoce.

CURSO DE
**TÉCNICAS
CULINÁRIAS**
DA COZINHA PROFISSIONAL - 300H



Escola de Ensino Médio e Técnico
Senac Santa Cruz
Rua Venâncio Aires, 300
(51) 3376.6025
(51) 99210.5036

Matrículas abertas:
senacrs.com.br/santacruz

Senac Fecomércio
IFEP
Sesc
Sindicatos Empresariais

Para aquecer e se apaixonar

A chegada da estação mais fria do ano é também um convite para saborear um gostoso café colonial. Recentemente inaugurado em Santa Cruz do Sul, o Sabor Caseiro Café Colonial já é uma grande sensação gastronômica da cidade.

Trazendo consigo a tradição de 18 anos da famosa Confeitaria Sabor Caseiro, o espaço oferece uma experiência farta e aconchegante para reunir a família e os amigos. O cardápio inclui a clássica variedade de um autêntico café colonial, com cucas, tortas, bolos, salgados variados e itens de confeitaria artesanal. Além disso, o local conta com uma área dedicada para as crianças se divertirem enquanto os adultos aproveitam a mesa, bem como comporta reservas para reuniões e confraternizações.

O Sabor Caseiro Café Colonial fica na Avenida Léo Kraether, 3105 – Sala 07, no Bairro Country. Com bufê livre e por quilo, atende de terça-feira a sábado, das 15 às 21 horas, além de contar com algumas com edições aos domingos. Para acompanhar as atualizações diárias do cardápio, promoções ou confirmar os horários especiais de domingo, acesse o perfil oficial no Instagram @saborcaseiro_cafecolonial.



Fotos: Divulgação/GS

A escalação perfeita para o próximo jogo



Fotos: Divulgação/GS

Durante a Copa do Mundo, a combinação de futebol, amigos e comida de boteco é uma verdadeira tradição nacional. Seja para assistir aos jogos da Seleção Brasileira ou aos clássicos internacionais, o brasileiro não dispensa uma boa mesa farta.

Para montar uma verdadeira mesa de estádio e deixar o clima ainda mais festivo, o ideal é apostar em opções rápidas e deliciosas. Sejam iscas de tilápia, camarão empanado no palito, croquetes de bacalhau, queijos variados ou iscas de carne entre tantas outras opções, o que vale é usar a criatividade e, principalmente, produtos de qualidade.

Para ajudar na escolha, a SGA Comer-

cial de Alimentos Ltda., com 13 anos de atuação em Santa Cruz do Sul, oferece aos clientes uma ampla linha de pescados, frutos do mar, culinária oriental, batata pré-frita congelada, queijos, carne de gado, legumes congelados e conservas.

A loja da SGA fica na Rua Tiradentes, 1049, no Bairro Goiás, em Santa Cruz do Sul. O horário de atendimento é de segunda a sexta-feira, da 8 horas até as 11h30 e das 13h30 às 18h30. Aos sábados, das 9 horas até as 11h45. Conheça a empresa e acompanhe as novidades e promoções pelo site sgalimentos.com.br, Instagram @sgadistribuidora e Facebook SGA Alimentos.



Prove o verdadeiro sabor caseiro!



Reservas não são obrigatórias, mas orientamos que sejam feitas principalmente sextas, sábados e feriados para garantir sua mesa.

Livre e por kilo

Av. Léo Kraether, 3105 / Country
Terça a sábado | 15h até 21h

Fone: 99938-4835
Insta: @saborcaseiro_cafecolonial

SGA
DISTRIBUINDO QUALIDADE

SGA Comercial de Alimentos
Qualidade e variedade para sua mesa

- PEIXES
- FRUTOS DO MAR
- CONGELADOS

Rua Tiradentes, 1049
Bairro Goiás

(51) 3902-2000

Whats app
(51) 99504-2673

RECEITAS

Croquete de mandioquinha com sardinha

O croquete é uma receita prática e saborosa que pode fazer parte do dia a dia, já que permite diversas combinações de ingredientes.

Ingredientes

Meio quilo de mandioquinhas; sal a gosto.

Recheio: 1 lata de filés de sardinhas em óleo; salsinha picada a gosto.

Para finalizar: 1 xícara [chá] de farinha de trigo; 1 xícara [chá] de farinha de rosca; 1 ovo; óleo para fritar.

Preparo da massa

Descasque as mandioquinhas e cozinhe até ficarem macias. Escorra e passe a mandioquinha cozida, ainda quente, no espremedor ou amasse com um garfo. Tempere com sal a gosto. Reserve.



Do recheio

Retire os filés de sardinha do óleo, pique grosseiramente e misture com a salsinha picada. Montagem: pegue uma colher [sopa] de massa de mandioquinha, abra na palma da mão e recheie com a sardinha. Feche bem a massa dando formato de croquete. Passe cada croquete na farinha de trigo, depois no ovo batido e, por último, na farinha de rosca. Numa frigideira, coloque cerca de metade da capacidade com óleo e leve ao fogo para aquecer. Frite os croquetes, virando-os para ficarem dourados por igual. Escorra em papel absorvente e sirva em seguida.

Variação

Se preferir, substitua o filé de sardinha por atum em pedaços em óleo. Também pode ser recheado com queijo tipo muçarela ralado.

Cocada de amendoim gourmet

Macia, cremosa e com leve crocância do amendoim, essa cocada une praticidade e sabor em um doce caseiro que conquista logo na primeira mordida!

Ingredientes

2 latas de leite condensado; 4 xícaras [chá] de açúcar; 200 ml de leite; 1 xícara [chá] de amendoim torrado e triturado; 1/2 xícara [chá] de coco ralado; 1/2 colher [sopa] de margarina.

Preparo

Numa panela, misture todos os ingredientes. Misture bem e leve ao fogo, cozinhe mexendo sempre, até começar a desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e transfira para uma assadeira retangular, untada com óleo, ou manteiga sem sal, ou margarina sem sal. Espere esfriar um pouco e corte em quadrados.



Dica

Cozinhe em fogo médio.

Pão de queijo caseiro

Com uma massa elástica, queijo meia cura de qualidade e aquele dourado perfeito, essa receita é o abraço que o seu café da tarde merece.

Ingredientes

Meio quilo de polvilho doce; 300 ml de leite; 150 ml de óleo; meio quilo de queijo tipo Meia Cura ralado; 3 ovos; sal a gosto.

Preparo

Coloque o polvilho numa tigela grande. Numa panela, aqueça o leite, o óleo e o sal. Quando ferver, escale o polvilho, mexendo rapidamente para que se desfaçam todos os grumos. Mexa bem até obter uma mistura lisa. Espere esfriar. Depois de frio, acrescente os ovos, um a um, alternando com o queijo ralado e amassando bem a cada adição, até obter massa lisa e elástica. Molde bolinhas com as mãos, no tamanho desejado, e coloque em forma untada. Leve ao forno preaquecido (180°) e asse até ficarem ligeiramente dourados.



Dica

Se a massa grudar na mão quando moldar as bolinhas, unte-as com óleo. Prefira o óleo de milho para preparar essa receita e queijo de boa qualidade.

Excelência
em cada grão,
tradição
em cada prato.

Experimente!

Arroz
REI ARTHUR
Risotto

TIPO 1 - CLASSE LONGO - PESO LÍQUIDO 1kg
novo!

ARZONIA ESPERANA
CUCINARIA ITALIANA