

COM A CARA DO bacalhau

O bolinho de peixe é excelente petisco para acompanhar uma conversa entre amigos, serve de abertura para pratos principais e, sendo bacalhau, é tradicional. Há opção de usar outras espécies, também com salga, que ficam saborosas.

Páginas 4 e 5



A MULTIPLICIDADE DE

sabores em torre

Os belgas são conhecidos pelos famosos chocolates e por cervejas com gostos bem característicos. Existe um outro prato que está no dia a dia da culinária da Bélgica e é quase uma unanimidade mundial: a batata frita. Mas ela não poderia ficar tranqüilinha apenas com uma pitada de sal.

Os mais audaciosos decidiram inovar. E os engenheiros da cozinha belga resolveram a questão: foi criada a torre de batatas. É claro que, dessa audácia arquitetônica-gustativa para cá, muitas variações estão surgindo. Os brasileiros, ícones da criatividade, têm incrementado cada vez mais, fazendo o queijo a função do cimento para manter a estrutura em pé. O importante é usar o equipamento adequado para evitar que a gostosa iguaria vire a Torre de Pisa, que entorta e pode até tombar.

A Excelsior Alimentos convidou a chef Fabiane Grudzinski para fazer uma das versões mais pedidas em bares, e que agrada, em especial, à garotada. A receita leva batata, bacon e queijo muçarela Excelsior.

TORRE DE BATATAS

Ingredientes

- ▶ 1 embalagem de 400 gramas de batata palito Excelsior
- ▶ 1 embalagem de bacon tablete Excelsior
- ▶ 1 embalagem de queijo muçarela Excelsior
- ▶ Requeijão
- ▶ Orégano a gosto

Preparo das batatas

- ▶ Ao fritar as batatas, procure não colocar muitas de uma só vez, pois elas precisam de espaço para dourar.
- ▶ O óleo deve cobrir as batatas e não pode estar muito quente.

Preparo do bacon

- ▶ Retire a pele do bacon e guarde para usar em outra receita (colocar na feijoada é uma excelente dica).
- ▶ Corte em cubinhos médios.
- ▶ Deixe dourando.
- ▶ Importante: ele deve estar quente na hora da montagem da torre.

Montagem

- ▶ Para a montagem da torre de batatas, você vai precisar de um objeto redondo que dê estrutura. A chef utilizou uma forma de queijo.
- ▶ Comece com uma camada de batata-frita, depois coloque uma camada de queijo e por fim uma camada de bacon
- ▶ Repita o processo de camadas e vá apertando com ajuda de uma colher.
- ▶ Retire o objeto que você usou para estruturar a torre.
- ▶ Finalize com uma última camada de bacon, requeijão, sal e orégano a gosto.
- ▶ E está pronta sua torre de batatas. Se quiser, para decoração e acompanhamento, uma porção de maionese é uma boa ideia.



Reprodução/GS

LANÇAMENTO

CROISSANT - PIZZA - BURRITO

EXCELSIOR *Tri*



Saiba mais sobre
a Excelsior Tri

excelsior
ALIMENTOS

VIRA E MEXE E O AIPIM TORNA-SE

destaque nacional



Jornalista impressionou-se com o valor cobrado pelo produto cozido

O aipim tem uma série de outros nomes. Também é conhecido como macaxeira, maniva, castelinha, mandioca-mansa, mandioca, mandioca-brava.

A nomenclatura depende do lugar do Brasil em que você esteja. O fato é que a raiz está nos cardápios como opção, desde os mais simples até algo mais elaborado.

É a época atual é um período bom para adquirir o produto com a certeza de que irá cozer e ficar no ponto adequado. Colhido até meados de setembro, a tendência é que dê boa qualidade. A plantação é feita em agosto e a retirada a partir de fevereiro, pode permanecer mais tempo na lavoura, mas é preciso cuidado, porque o excesso de chuva pode acabar apodrecendo a raiz, sobretudo se for aquela variedade mais amarelada.

Outro fato que mostra atenção do mercado é a forma como é comercializado. Muitos têm optado por já levar para casa descascado. Assim, pagam um pouco mais, mas não acabam enfrentando a dificuldade de tirar a casca da planta. Assim, também pode ser congelado, ampliando significativamente a durabilidade.

O valor do aipim, aliás, fez com que voltasse aos destaques do País nas redes sociais. A jornalista Eliane Cantanhêde reclamou, recentemente, por ter pago mais do que R\$ 31,00 por 900 gramas do alimento já cozido. Cru, em Santa Cruz do Sul, ele pode ser comprado a R\$ 5,00 por quilo.

Em outras épocas, quando também houve elevação dos preços de alguns alimentos, como a carne, a ex-presidente Dilma Rousseff chegou a fazer uma saudação à raiz, como herança culinária dos indígenas. O fato foi usado na comédia *Até que a Sorte nos Separe 3*, em que a representação da chefe da Nação tinha uma mandioca gigante em cima de sua mesa, no Palácio do Planalto.

Atualmente, está nas mesas de todas as tribos. Pode ser cozido e comido com carne ao molho, frito (após ser cozido), virar pão, bolinho, frito em estado natural como a batata ou ser mais um ingrediente da vaca atolada.

Indiferentemente da aplicação, o aipim é um parceiro para alimentos como carne e pode até substituir o pão, sendo frito e deixado bem sequinho. Em períodos de boa venda, supera a saída da batata-doce, em feiras de agronegócio. Para garantir bons resultados na produção, nem precisa de muito espaço, basta ter boa incidência de sol. Uma área no fundo do quintal já dá para garantir algumas cozinhadas.

ESCONDIDINHO DE AIPIM COM ALHO-PORÓ E TOMATE SECO

Leila Ghizzoni, Emater/RS-Ascar

Ingredientes

- ▶ 1 quilo de aipim descascado
- ▶ 1/2 colher (sopa) de sal
- ▶ 1/2 xícara (chá) de leite
- ▶ 1 colher (sopa) de manteiga
- ▶ 2 ramos grandes de alho-poró
- ▶ 1 xícara (chá) de tomate seco
- ▶ 1/2 xícara (chá) de castanha de caju (amêndoas ou amendoim)
- ▶ 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- ▶ 5 fatias de queijo fatiado (muçarela, prato ou lanche)
- ▶ 3º – Esmague com um garfo acrescentando aos poucos o sal, o leite e a manteiga até formar um purê. Reserve.
- ▶ 4º – Numa panela, refogue o alho-poró com óleo de oliva.
- ▶ 5º – Pique o tomate seco hidratado, junte com alho poró e refogue mais um pouco para agregar o sabor. Acrescente no final a água que sobrou do tomate seco, as castanhas e misture.
- ▶ 6º – Numa travessa, monte o escondidinho: primeira camada – purê de aipim; segunda camada – alho-poró com tomate seco e polvilhe queijo ralado; e terceira camada – purê de aipim.
- ▶ 7º – Cubra com o queijo fatiado e leve ao forno médio para gratinar por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Modo de preparo

- ▶ 1º – Hidrate o tomate seco em 1/2 xícara de água.
- ▶ Reserve.
- ▶ 2º – Cozinhe o aipim com água e retire os fios.

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 1 travessa média



- 72 ANOS DE HISTÓRIA
- 508 PRODUTORES ASSOCIADOS
- 21 MUNICÍPIOS ATENDIDOS
- 5 TIPOS DE ARROZ

"A realização de todos no esforço de cada um"



ARROZ, UM ALIMENTO CHEIO DE SABOR E SAÚDE:

O arroz é um dos cereais mais produzidos e consumidos no mundo.

É o principal alimento para mais da metade da população mundial.

O arroz apresenta efeito positivo na prevenção de diversas doenças crônicas, como diabetes e doenças cardiovasculares, devido à presença de fibras, vitaminas e sais minerais.

- 1) Ferro – auxilia o corpo a usar o oxigênio.
- 2) Não tem glúten – recomendado para os celíacos.
- 3) Diabetes – amido resistente, não causa picos de insulina, não elevando a glicemia.
- 4) Previne doenças cardiológicas – reduz os níveis de pressão arterial.
- 5) Músculos – quando consumido com feijão torna-se uma fonte proteica de boa qualidade, semelhante à carne.
- 6) Vitaminas do complexo B – contribuem para a manutenção da saúde da pele, unhas e cabelo.
- 7) Intestino – é rico em fibras capaz de reduzir o risco de câncer de intestino.
- 8) Fósforo e cálcio – ajuda a fortalecer os ossos e dentes.



COPARROZ
TIPO 1



ARROZ
PARBOILIZADO



ARROZ
INTEGRAL



COPARROZ
TIPO 2



ARROZ
PAMPEIRO

COM SABORES VIVOS

Um bolinho Quase

Marcio Souza

marcio.souza@gaz.com.br

O período de Páscoa, quando os cristãos abrem mão da carne vermelha, possibilitou a adoção do hábito de comer bacalhau, em suas mais diferentes possibilidades de apresentação. É claro que não se trata de um alimento ao alcance de todos.

O quilo, de acordo com sites de busca por menores preços, parte de R\$ 115,00. Algo bem salgado para o bolso do brasileiro médio. Salgado também é o processo utilizado para a sua conservação. Por esse mecanismo, as bactérias, ao entrarem em um ambiente de alta concentração salina, morrem rapidamente por desidratação. O produto dura muito mais tempo.

Caro por aqui, ele é magro, rico em ômega 3 e em vitaminas A, D, E, B6 e B12, além de excelente fonte de magnésio, fósforo, cálcio e sódio. Tudo isso, aliado ao sabor, fez com que se transformasse em uma comida portuguesa, com certeza. Ao chegar em uma botica pelas bandas de além-mar, é preciso provar a iguaria.

Em terra brasilis é possível ter uma boa ideia de como saborear peixe, que passou pelo mesmo processo de salga costumeiro do bacalhau. E ele também pode virar o famoso bolinho, um bolinho quase de bacalhau, mas que combina perfeitamente com um bate-papo entre amigos, acompanhado de cerveja, vinho, refrigerante, suco ou mesmo água saborizada.

Também é opção como entrada em um almoço ou jantar, porque é leve, gostoso e de fácil preparo. É preciso, porém, levar em consideração o fato de que deve passar pela dessalga, que não é preciso adicionar o condimento (sal) e as quantidades dos ingredientes devem ser equilibradas, o que garante sentir o gosto do peixe no bolinho.

Essa é a receita preparada, nesta edição do GAZtronomia, pela chef Cátia Leal, do curso de Gastronomia do Senac Santa Cruz do Sul. Ela conta segredos do prato e da possibilidade de incrementar com o verde e sabor peculiar da ora-pro-nóbis, que dá uma cor ao prato – quem quiser pode usar salsinha ou cheiro verde. O linguado substituiu o bacalhau. “Nesses casos, é preciso ficar atento ao fato de que pode ter espinhas”, frisa.

Um detalhe bem importante: como o peixe passou por processo de salga, mesmo após a dessalga continua com sabor acentuado do sal, o que torna desnecessária a utilização no preparo. A pimenta ou outros temperos são bem-vindos, de acordo com o gosto.

Chef Cátia Leal dá dicas de como garantir a presença dos sabores de todos os ingredientes



Senac Fecomércio Sesc

Técnicas Culinárias
da Cozinha
Profissional
300h



f /senacsantacruz t @senacrs i @senacsantacruz m senac-rs e Senac RS #mudandoavida

Matrículas Abertas.

Senac Santa Cruz
Rua Venâncio Aires, 300
(51) 3711.6460 | (51) 99202.0423
senacrs.com.br/santacruz

Senac Fecomércio Sesc

de bacalhau



QR CODE

Aponte a câmera do seu celular para o QR-code e veja como fazer.

RECEITA

BOLINHO DE PEIXE

Ingredientes

- ▶ 500 gramas de batata cozida e ralada
- ▶ 1 quilo de peixe salgado (fazer dessalga)
- ▶ 1 ovo
- ▶ 10 folhas de ora-pro-nóbis picadas
- ▶ Cebola picada finamente
- ▶ 2 dentes de alho

Ingredientes empanado

- ▶ 100 gramas de farinha de trigo para empanar
- ▶ 2 ovos batidos para empanar
- ▶ 100 gramas de farinha de rosca para empanar
- ▶ Óleo para fritar

Modo de preparo

Para a dessalga, primeiramente, lave o peixe salgado em água corrente para retirar o excesso de sal. Coloque-o em uma tigela com água fria, com a pele virada para cima, e leve para a geladeira. Você terá que fazer algumas trocas de água ao longo do tempo em que o peixe ficará de molho.

Normalmente, fatias grossas precisam ficar 48 horas de molho; postas médias precisam de 24 horas e peixe em lascas ou desfiado necessita de seis horas de molho. O ideal é que as trocas sejam a cada três ou quatro horas e a água esteja bem gelada.

Cozinhe o peixe em fogo brando, sem deixar ferver, escorra e desfie quando ele já estiver frio.

Coloque em uma tigela todos os ingredientes e misture delicadamente. A massa terá consistência firme, mas delicada. Faça quenelles ou bolinhas. Reserve.

Para empanar

Passa para bolinho de peixe na farinha de trigo, depois no ovo batido e finalize na farinha de rosca. Frite em óleo quente e sirva acompanhando de molhos de sua preferência.

Rendimento: em média dez unidades



Bolinho pode ter acompanhamento de molhos e limão e é ideal para ser servido como petisco

CURIOSIDADES

Bacalhau

A necessidade de possibilitar maior durabilidade ao alimento fez com que o processo de salga passasse a ser utilizado no caso do bacalhau. Além disso, faz com que mantenha seus nutrientes e apure o paladar. O baixo teor de gordura e a alta taxa de proteína ainda facilitavam a sua conservação de forma salgada e seca.

A salga é feita em etapas. No primeiro contato, o sal se dissolve, deixando a carne em uma salmoura. O peixe é prensado para que toda a água seja retirada, depois é enxaguado e escovado, e o processo se inicia novamente. Após, vai para a secagem em câmaras de ar. Isso leva de dois a cinco dias. Na Noruega, onde estão os mais famosos bacalhaus, ele é salgado diversas vezes.

Para levá-lo ao preparo e produzir os apetitosos pratos, é preciso que se faça a dessalga. São pelo menos três etapas com utilização de água fria, deixando imerso e dentro do refrigerador. Deve ser repetido até que o sal deixe de ser tão saliente. O processo pode ser feito durante o dia, com várias trocas de água, ou mais lentamente em 48 horas.

Ora-pro-nóbis

Popular por seus efeitos medicinais, a ora-pro-nóbis pode ser considerada uma planta alimentícia não convencional (Panc). É usada como parte de refogado para acompanhar frangos e carnes, em omeletes, preparo de pães, tortas e massas e até para molhos, como o pesto. Além disso, é rica em nutrientes como magnésio, ferro, cálcio, zinco, manganês, ácido fólico, vitaminas A e C, fibras e triptofano. Há estudos sobre a sua utilização na proteção de doenças cardiovasculares e combate à desnutrição. O seu sabor lembra o da couve-manteiga.

PROVAMOS

A produção do bolinho de peixe, usando ou não o bacalhau, requer bastante atenção. Muita gente acaba tirando o seu sabor ao exagerar nos outros ingredientes, como a batata, que está na receita produzida nesta edição do GAZtronomia. O equilíbrio é a palavra-chave. Assim, podem ser sentidos todos os gostos. E são excelentes. Você come o peixe e ele não fica avisando, o resto do dia, que estava no almoço, por exemplo, ou que fez parte daquele bate-papo como petisco e uma cervejinha.

Outra questão importante, que serve como dica para sempre, é a forma como evitar que a gordura da fritura fique acumulada no alimento. Você deve pegar uma forma, ou pote, e colocar uma grade em cima (fica como uma grelha). Assim, eventual excesso de gordura – o que é normal, pois é feito de forma imersa no óleo – pinga na forma ao invés de ficar acumulada em papel ou mesmo no bolinho.

Sobre o ingrediente diferente desta edição, a ora-pro-nóbis cumpre seu papel, dando cor ao alimento com um sabor suave, garantindo mais opções para o imaginário gustativo. Enfim, o bolinho de peixe, pelo empanado, consegue garantir crocância e uma massa macia e saborosa, que vai muito bem com acompanhamentos como molhos especiais, maionese, catchup, mostarda ou o de sua preferência.



R\$ 24⁹⁹



R\$ 14⁰⁰ CAIXA C/4 UN.



R\$ 16⁹⁹



POTE 2L
TODOS OS
SABORES



51 99583.8159

TRAVESSA ÉRICO VERÍSSIMO, N° 202 | SCS

Ofertas válidas até 28/08/22 ou enquanto durarem os estoques

CURTA NOSSAS PÁGINAS E FIQUE POR DENTRO DE NOSSAS OFERTAS



@ESKIMOSCS

PARA ENCARAR O FRIO OU CALOR:

mocotó



A tradução de “mocotó” é o uso da mão de vaca. O prato teria origem na Europa, sendo tradição na culinária portuguesa e variação na Espanha. No Brasil, o caldo de mão de vaca era a primeira refeição do dia no século 19, na então capital, Rio de Janeiro. Um outro relato diz que os escravos utilizavam partes consideradas menos nobres, à época, e que eram desprezadas pelos senhores da casa grande. No Rio Grande do Sul, a dobradinha passou a ser o ingrediente fundamental desse prato.

A variedade de ingredientes, a dificuldade de acertar o ponto, o tempo que demora para ficar pronto fazem com que os apreciadores procurem alternativas para comer mocotó. Um jeito facilitado e moderno é adquirir a versão congelada. Assim, vem em quantidade adequada, mas é preciso ficar atento: depois de descongelar, tem prazo para ser consumido.

A equipe do Restaurante Thomas, que trabalha com pratos congelados, além dos tradicionais buffet e grelhados, destaca que a durabilidade é de, no máximo, dois dias após o descongelamento. Ovo cozido, temperinho verde, pão e vinho são acompanhamentos sugeridos.

Quem quiser outras opções também pode escolher entre as lasanhas (frango, bolonhesa, brócolis e queijo), almôndega ao molho, alcatra ao molho madeira, bife à parmegiana, sopas, feijoada, língua ao molho, feijão, lentilha e estrogonofe.

RISOTO DE PINHÃO, RICOTA E MANJERICÃO

Leila Ghizzoni/Emater/RS-Ascar

Ingredientes

- ▶ 2 xícaras (chá) de arroz cateto integral
- ▶ 6 xícaras (chá) de água
- ▶ 6 colheres (sopa) de óleo de oliva
- ▶ 1 xícara (chá) de cebola picada ou 1 unidade média
- ▶ 1 xícara (chá) de pinhão cozido e cortado em rodelas
- ▶ 1 colher (sopa) rasa de sal
- ▶ 1 xícara (chá) de ricota picada
- ▶ 1 xícara (chá) de manjericão picado

Modo de preparo

- ▶ 1º – Cozinhar o arroz com a água.
- ▶ 2º – Enquanto isso, em outra panela, coloque metade do óleo e a cebola e refogue.
- ▶ 3º – Acrescente o pinhão e o sal e refogue mais um pouco.
- ▶ 4º – Acrescente o arroz já cozido e misture bem, com o fogo baixo. Se necessário, acrescente um pouco de água.
- ▶ 5º – Acrescente a ricota, o manjericão e o restante do óleo e mexa novamente, sempre em fogo baixo, por mais 5 minutos, até incorporar o sabor.
- ▶ 6º – Sirva no prato e enfeite com um pinhão inteiro e umas folhas de manjericão.

Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 4 porções



BUFFET LIVRE E POR KG
Marmitas - R\$ 20,00

FEIJOADA NOS
SÁBADOS
MEIO-DIA

ABERTO DE SEGUNDA A
SÁBADO DAS 11H ÀS 14H

☎ 3715.3133 📞 99916-2078 📍 Rua 28 de Setembro 90 - SCS

CARDÁPIO CONGELADOS

Produto	Valor	Quant.
Alcatra ao molho madeira	R\$35	500g
Almôndega ao molho	R\$27	500g
Bife à parmegiana	R\$36	650g
Estrogonoff de carne	R\$35	500g
Lingua ao molho	R\$20	500g
Torta de batata	R\$18	500g
Lasanha a bolonhesa	R\$18	500g
Lasanha a bolonhesa	R\$25	750g
Lasanha 4 queijos	R\$18	500g
Lasanha de frango	R\$18	500g
Lasanha de frango	R\$25	750g
Lasanha de brócolis	R\$18	500g
Lasanha de brócolis	R\$25	750g
Feijão/lentilha	R\$10	500g
Feijoada	R\$26	1kg
Mocotó	R\$26	1kg
Sopa de capeletti	R\$18	1kg
Sopa frango c/ legumes	R\$16	1kg

Mocotó congelado
De R\$ 26,00 por R\$ 23,00 kg

Retirada de congelados das 8h30 às 18h15

PICCOLA

PIZZERIA · DELIVERY

[f /piccolas](#)

[@piccolas](#)



📍 Av. Pref. Orlando Oscar Baumhardt, 190, sala 2

📞 51 99922-1060 📞 3711-1060

🌐 www.piccolapizzeria.com.br

🕒 Horário: terça a quinta e domingo das 18h30 às 22h30
Sexta e sábado das 18h30 às 23h

TORTA DE MAÇÃ TRADICIONAL AMERICANA

Ingredientes:

Massa

- ▶ 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ▶ 2 colheres (sopa) de açúcar
- ▶ 1 colher (chá) de fermento em pó
- ▶ 1 colher (sopa) de manteiga
- ▶ 1 lata de creme de leite sem soro
- ▶ 1 pitada de sal

Recheio

- ▶ 6 maçãs médias descascadas
- ▶ 1 xícara (chá) de açúcar
- ▶ 2 colheres (sopa) de manteiga
- ▶ 3 colheres (sopa) de conhaque

Acompanhamento

Sorvete de creme

Preparo

Massa: numa tigela, misture a farinha, o sal, o açúcar e o fermento. Acrescente a manteiga e o creme de leite e misture com a ponta dos dedos, até formar uma massa lisa e homogênea. Deixe descansar por 20 minutos. Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada e forre o fundo e a lateral de uma forma de aro removível de 25 centímetros de diâmetro. Fure a massa com um garfo e asse no forno preaquecido a 200 graus por 20 minutos. Reserve. Abra o restante da massa formando um retângulo, corte em tiras e reserve.

Torta de Maçã Tradicional Americana é icone quando o assunto é sobremesa. Também pode ser servida nas festas em geral



Recheio: corte as maçãs ao meio, retire as sementes e corte cada metade em cinco fatias. Em uma frigideira grande, coloque o açúcar e leve ao fogo baixo até caramelizar. Junte a manteiga, as maçãs e o conhaque. Deixe cozinhar, mexendo sempre, até derreter os torrões de açúcar e engrossar o caramelo. Retire do fogo, espere esfriar e coloque sobre a massa assada. Distribua as tiras de massa reservadas sobre o recheio formando um trançado, apertando as pontas contra a borda da massa. Asse em forno preaquecido a 200 graus até que esteja dourada, por cerca de 40 minutos. Deixe amornar, desenforme e sirva a seguir, acompanhada do sorvete de creme.

VOCÊ CONHECE NOSSA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO?

Hoje possuímos 11 estabelecimentos, sendo um dos ambientes mais procurados diariamente, por sua variedade e também por conta dos horários de funcionamento. São dois restaurantes com Buffet de pratos quentes, saladas, sobremesas, grelhados e churrasco, sorveteria, cafeteria, pastelaria, pizzaria, casa de massas, hamburgueria, choperia. Uma verdadeira diversidade em alimentação para todos os gostos, desde um lanche a um prato bem servido. E para os amantes de comida oriental, ainda temos um restaurante de comida japonesa e um de comida chinesa.



Estamos abertos de segunda a sábado, das 10h às 22h30 e Domingos das 11h às 23h

Estacionamento gratuito

Siga @shopping.santacruz e fique por dentro de todas as novidades e programações.



GOSTINHO DO URUGUAI NA pizza

A pizza é um alimento universal. A ideia da massa teria surgido em países do Leste Europeu, ganhando a forma que conhecemos hoje em Nápoles, na Itália, por volta de 1.600. De lá para cá foi uma avalanche de novos sabores, que têm incrementado o menu das pizzarias. Exemplo disso é a Piccola Pizzeria, de Santa Cruz do Sul. São mais de 60 opções entre salgadas e doces.

Uma delas homenageia o Uruguai. O proprietário e criador da variação, Leonardo Haack Presta, que é farmacêutico e cozinheiro formado pela Escola de Gastronomia do Chef Aires Scavone, conta que percebeu a predileção dos clientes pelas versões que levam carne. “Resolvi introduzir um sabor novo, com picanha”, recorda. Para ser diferente e marcante, fez a combinação perfeita, que é a picanha assada com o chimichurri uruguaio. A essa parceria foi acrescido o queijo provolone, que é comum nas Parrilladas.

Assim, surgiu a pizza Uruguay. Ela não é a mais pedida da casa, que tem como carro-chefe a Galera da Mooca, criada por um antigo sócio, e a Entrecot com Alho-poró, mas



é oportunidade para sentir um pouco do gosto da culinária do país vizinho, sem sair de casa. A Piccola atende somente nos sistemas delivery e retirada no balcão. Funciona na Galeria Santa Cruz, na Avenida Prefeito Orlando Oscar Baumhardt, 190, sala 2, na entrada de Linha Santa Cruz. O telefone é (51) 3711 1060, com WhatsApp (51) 99922 1060.

TORTA CALIFÓRNIA

Ingredientes

- ▶ 150 gramas de manteiga
- ▶ 1 1/4 xícara (chá) de açúcar
- ▶ Meio quilo de morangos
- ▶ 1 ovo
- ▶ 1 colher (café) de baunilha
- ▶ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ▶ 1 xícara (chá) de leite
- ▶ 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ▶ colher (café) de sal
- ▶ 1 xícara (chá) de chantilly

Dica:

substitua os morangos por maçã ou abacaxi ou banana com canela.

Preparo

Unte uma forma de tamanho médio com 50 gramas de manteiga, polvilhe com 1/4 xícara (chá) de açúcar e cubra com os morangos fatiados. À parte, bata 100 gramas de manteiga com o açúcar restante e o sal até obter um creme homogêneo. Junte o ovo e, sempre batendo, acrescente a baunilha, a farinha de trigo e o fermento peneirados juntos. Adicione o leite e bata até que fique bem misturado. Se necessário, acrescente mais leite. Despeje a massa cuidadosamente sobre a camada de frutas. Leve para assar em forno preaquecido (180 graus) até que fique dourado. Espere esfriar e desenforme a torta. Cubra com o chantilly e conserve em geladeira até o momento de servir.

TORTA ALEMÃ

Ingredientes

- Massa**
- ▶ 1 xícara (chá) de farinha de trigo
 - ▶ 5 colheres (sopa) de manteiga
 - ▶ 4 colheres (sopa) de açúcar
 - ▶ 1 ovo
 - ▶ 1 gema
 - ▶ 1 xícara (chá) de Neston
 - ▶ 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
 - ▶ 1 pitada de cravo da índia moído
 - ▶ raspas de 1 limão
- Recheio:** geleia de laranja ou de morango.

Preparo

Misture todos os ingredientes. Deixe descansar 20 minutos na geladeira. Forre o fundo de uma forma desmontável (24 centímetros de diâmetro), faça um beiral de 2 centímetros. Espalhe a geleia e sobre ela faça um gradeado com o restante da massa. Pincele com a gema dissolvida num pouco de água. Leve ao forno preaquecido até ficar dourado (aproximadamente 25 minutos). Desenforme ainda quente.

COOKIES COM PISTACHE

GB Imagem / Divulgação/GS

Ingredientes

- ▶ 100 gramas de manteiga sem sal amolecida
- ▶ 2/3 de xícara (chá) de açúcar refinado
- ▶ 1/3 de xícara (chá) de açúcar mascavo
- ▶ 1 ovo inteiro
- ▶ 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- ▶ colher (chá) rasa de fermento em pó
- ▶ colher (chá) rasa de bicarbonato de sódio
- ▶ 1 pitada de sal
- ▶ 100 gramas de chocolate meio amargo
- ▶ Xícara (chá) de pistaches sem sal e sem casca

Preparo

Pique o chocolate meio amargo, coloque num recipiente e leve ao fogo em banho-maria para derreter. Reserve. Na batedeira, bata a manteiga, o ovo e os açúcares até que a mistura fique ligeiramente clara. Adicione o chocolate derretido e misture bem. Junte a farinha de trigo, o fermento e o bicarbonato de sódio e o sal. Misture bem. Junte o pistache e misture novamente. Leve a massa à geladeira e deixe descansando durante 30 minutos. Passado esse tempo, faça bolinhas do tamanho que desejar e coloque em assadeira (não precisa untar), bem espaçadas uma das outras. Leve ao forno preaquecido (180 graus) durante 10 minutos. Quando saem do forno, os cookies estão moles e endurecem quando esfriam um pouco. Variação: junte à massa, além do pistache, pedaços de chocolate ao leite.

Dica: espere esfriar completamente antes de colocar em recipientes fechados para a conservação.

Cookie é uma delícia. Saboroso, pode ser guardado durante alguns dias em recipientes bem fechados e também é uma boa opção de presente

