

GAZtronomia

Alencar da Rosa

GAZETA DO SUL / SÁBADO E DOMINGO, 19 E 20 DE NOVEMBRO DE 2022



TORCIDA PELO BRASIL SERÁ saborosa

Ver a Seleção Brasileira conquistar o hexa pode ter sabor muito especial. As tradicionais comidas de boteco, como a batata empanada, são ótimas companhias para os torcedores. **Página 2**

Para a noite mais esperada do ano, fantásticas combinações!

Caixa Gourmet 460g
Bombons sortidos com recheio nos sabores: intenso com laranja, caramelo com toque de sal, pistache, copinho de avelã, mil-folhas, especiarias e damasco.

R\$ 109,90 cada.

Cacau Loves
R\$ 99,90 cada*.

Cacau Show

Loja centro: Rua Tenente Coronel Brito, 600 - loja 04 (51) 3715 9214
Loja Shopping Santa Cruz (51) 3715.9243 • @cacaushowscs • (51) 98995.9595
Loja Candelária: Av. Pereira Rêgo, 1197 - sala 1 • @cacaushowcandelaria • (51) 99179-4545

PICCOLA

f /piccolasc
@piccolasc



PIZZERIA · DELIVERY



Av. Prof. 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

TORCIDA REFORÇADA PELA

Seleção Brasileira

Existem algumas combinações que parecem perfeitas. É o caso do queijo e goiabada, fazendo o Romeu e Julieta; a salada de maionese e o churrasco, dando peso ao almoço de domingo dos gaúchos; cinema e pipoca. Não faltam exemplos e um deles terá grande destaque, a Copa do Mundo.

Futebol e bar combinam perfeitamente. Torcer pelo time do coração, na companhia de amigos e familiares, é o ápice da animação. Ganha ainda mais significado se for acompanhado de uma comida de boteco com bebida gelada. Se você prefere um ambiente mais intimista, com público mais restrito, a sala de casa é opção.

Desafiada, a chef Cátia Leal, do Curso Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, apresenta receita rápida, que pode dar aquele ânimo, especialmente durante os jogos da Seleção Brasileira de Futebol. E, se você é dono de estabelecimento comercial, também serve como opção para inserir no cardápio, porque apresenta um bom custo-benefício.

Algumas questões devem ser levadas em consideração. O empanado é feito com uma massa mole, que leva água gelada para que consiga uma boa textura. Se quiser algo ainda mais aerado, é possível utilizar água com gás.

Em relação às batatas, nada de mimi, pode manter com casca, aos moldes da batata rústica. É preciso também garantir que os “gomos” estejam bem secos, antes de colocar na massa, para evitar problemas com o óleo quente. Além disso, batata sequinha dá mais crocância. Elas devem ser de tamanho médio, podendo ser partidas em oito pedaços. Quatro unidades servem entre três e quatro pessoas.

A maionese sugerida pela chef é de tonalidade verde, resultado do uso de cebolinha, e não tem ovo entre seus ingredientes. Fica com sabor bem acentuado de alho. Se não for do agrado da turma, sem problema. É possível fazer substituições, ou mesmo aderir à receita tradicional.

Alencar da Rosa



Batata

Ingredientes: 4 batatas médias cortadas em gomos, sal (quanto baste), pimenta-do-reino (quanto baste) e páprica picante (quanto baste).

Modo de preparo: lave as batatas e corte em gomos – não retire a casca. Coloque as batatas em uma panela com água e sal. Deixe levantar fervura e desligue. Escorra as batatas e quebre a cocção em água gelada. Dessa forma você irá interromper o cozimento, deixando as batatas macias, mas tenras. Seque as batatas e tempere com páprica, pimenta e sal. Você também pode usar as especiarias que desejar, o intuito é temperar bem e, assim, ter um petisco bem condimentado. Empane as batatas na massa mole e leve para fritar em óleo quente.

Massa mole

Ingredientes: 250 gramas de farinha de trigo, 50 gramas de amido de milho, 2 claras de ovos, 15 ml de óleo, 250 ml de água gelada e 30 gramas de fermento químico.

Modo de preparo: peneirar a farinha com o amido de milho. Misturar a água e o óleo à farinha. Adicionar as claras e misturar bem e deixar a massa bem lisa. Deixar descansar por 20 minutos. Adicionar o fermento.

Maionese de leite

Ingredientes: 50 ml de leite integral, 1/2 dente de alho, cebolinha verde a gosto, óleo até dar ponto, sal (quanto baste), pimenta (quanto baste) e vinagre de álcool (quanto baste).

Modo de preparo: coloque o leite, o alho e a cebolinha, bata um pouco para desmanchar. Ainda batendo, vá adicionando óleo aos poucos até ficar cremoso. Tempere com sal, pimenta e vinagre de álcool.

Provamos!

Fazer happy hour com amigos é excelente, sobretudo quando se aproxima o verão, a noite chega mais tarde e as opções são variadas. Ao chegar no bar, além da cerveja ou chupe, há sempre alguém que dá a ideia de um petisco. A batata-frita é quase uma unanimidade. Ela vinha solita, com sal, e sequinha – nos moldes daquele grande fast food multinacional. As opções têm sido ampliadas. Ganhou parceria do queijo, do bacon e de outros temperos especiais. Além, é claro, de aparecer com casca, no modo rústico. Acompanhar uma partida de futebol com amigos,

na mesa de um boteco ou em casa, é excelente pedida. Mas não basta só emoção e torcida. Tem que ter algo para comer.

É aí que a rainha batata entra em cena. Fazer com que ela fique crocante e sequinha é uma dificuldade. Eis que surge a dica da chef Cátia Leal: batata empanada. Não precisa esperar ficar pronta para saber que se trata de uma delícia. Enquanto está preparando, os aromas tomam conta do ambiente.

Depois, a cada mordida é como se fosse a comemoração de mais um gol da Seleção Brasileira. Você sente o sabor

da massa, com a excelente textura da batata e o tempero especial da maionese. Os acompanhamentos são de escolha da clientela. Quem quiser mais picante pode colocar aquela pimenta marota, mas aí é importante reforçar a quantidade de cerveja no refrigerador. Afinal, são 90 minutos de bola rolando, sem contar eventuais prorrogações e pênaltis.

A batata empanada em massa mole é gol de placa da chef. Não acumula muita gordura, é ideal se for consumida quentinha, e rende bastante. O custo é baixo e a satisfação é alta. Exagero? Só experimentando para saber.

CURSOS DE
GASTRONOMIA

VOCÊ É O INGREDIENTE QUE MUDA TUDO.

MATRÍCULAS COM ATÉ

35%

CUPOM **VEN23**

Matrículas Abertas:

Oficina Bolachas de Natal – 4h | Início 06/12
Confeitaria para Iniciantes – 80h | Início 06/03
Confeiteiro – 300h | Início 08/04

Senac Santa Cruz

Rua Venâncio Aires, 300
(51) 3711.6460 | (51) 99966.7179
senacrs.com.br/santacruz

À MESA, COM O SABOR DO CATAR

A Copa do Mundo traz, além de muito futebol, curiosidades sobre o Catar. Muitas delas remetem aos costumes e aos impedimentos para alguns hábitos brasileiros, como o consumo de bebida alcoólica em público. Outras estão relacionadas ao cotidiano, como a alimentação. E, nestas, o susto tem sido grande ao se falar em valores.

O site preciosmundi.com aponta alguns preços cobrados por lá.

Tomar um cafezinho pode custar R\$ 29,15; almoço para duas pessoas em restaurante, R\$ 300,46; se for em um bem popular, R\$ 45,07. A Fanfest, que costuma ocorrer em praças públicas, será em ambientes mais restritos. Nesse espaço, o copo com meio litro de cerveja pode ser adquirido por R\$ 74,00. Se extrapolou o orçamento, o GAZtronomia ajuda e traz uma receita típica de lá: majboos.

MAJBOOS

Marinada

- ▶ 4 sobrecoxas
- ▶ 1 pimentão vermelho
- ▶ 1 cebola roxa
- ▶ 2 tomates italianos maduros
- ▶ 4 dentes de alho
- ▶ 2 pimentas dedo de moça
- ▶ 1/2 xícara de caldo de frango
- ▶ 1/2 maço de coentro
- ▶ 1/2 maço de salsa
- ▶ 1/2 maço de cebolinha
- ▶ 1/2 colher de chá de cominho
- ▶ 1 colher de chá de pimenta-do-reino preta
- ▶ 1 colher de sopa de pimenta-da-jamaica
- ▶ 1 colher de chá de semente de mostarda
- ▶ 1 colher de chá de semente de coentro
- ▶ 1 colher de sopa de mel
- ▶ 1 colher de chá de páprica doce
- ▶ 1 colher de chá de extrato de tomate
- ▶ suco de meio limão taiti
- ▶ sal a gosto

Arroz

- ▶ 1 xícara de arroz agulhinha
- ▶ 1/2 cebola
- ▶ 2 dentes de alho
- ▶ Açafrão iraniano
- ▶ Salsinha a gosto
- ▶ Cebolinha a gosto
- ▶ 2 e 1/2 xícaras de caldo de frango ou água



Divulgação/GS

Marinada

Tostar na frigideira pimentão, cebola roxa, tomate, alho, pimenta dedo de moça, adicionar um pouco de caldo de frango e deixar amolecer um pouquinho. Bater no liquidificador com coentro, salsa, cebolinha, cominho, pimenta-do-reino, pimenta-da-jamaica, semente de mostarda e semente de coentro, mel, páprica e extrato de tomate. Passar a marinada na sobrecoxa de frango e deixar na geladeira por, no mínimo, duas horas.

Arroz

Assar o frango com um pouco da marinada por cima por aproximadamente 40 minutos, ou até ficar bem dourado a 200 graus. Em uma frigideira, refogar com azeite o açafrão, cebola e alho; adicionar o arroz, temperar com sal e um pouco da marinada do frango. Adicionar o caldo de frango pronto e deixar cozinhar, finalizar com salsa e cebolinha. Finalizar com a sobrecoxa assada por cima do arroz. A ideia é servir na mesma frigideira em que o arroz foi feito.

BACON É VIDA, DIRIA Simpson

Reprodução/GS



Ingredientes

- ▶ Um pacote de bacon Excelsior
- ▶ Pimenta-de-caiena
- ▶ Açúcar mascavo



Modo de preparo

Cubra uma forma com papel alumínio, mantendo o lado brilhoso para cima. Tire a pele do bacon e corte em fatias finas. Depois, coloque na forma – uma ao lado da outra. Cubra o bacon com açúcar mascavo para caramelizar. Aplique a pimenta-de-caiena de acordo com o gosto de quem for comer. Ponha no forno e mantenha até dourar, algo em torno de cinco minutos. Ele sai caramelizado, mas ainda amolecido. Assim que esfriar, ficará durinho e crocante, que é o ponto ideal para ser consumido.

Um dos personagens mais emblemáticos dos desenhos animados, o polêmico Homer Simpson é adorador de bacon. Em todas as suas refeições, tanto as preparadas pela esposa Marge quanto as adquiridas em restaurantes, ele faz questão de garantir essa iguaria.

Puro ou na companhia de outros ingredientes, o bacon está presente em muitas das receitas servidas nos botecos. É rápido para o preparo e harmoniza bem com diversos produtos.

Atendendo ao convite da Excelsior Alimentos, a chef Fabiane Grudzinski elaborou uma opção, que pode ser excelente dica para os dias de jogos – no boteco ou em casa. O aperitivo com bacon está no projeto “Simplificando o seu dia com grandes momentos”.

KITS NATALINOS

O Natal com mais sabor e tradição



Acesse:
minhaceia.com.br

excelsior
ALIMENTOS

XIXO GAÚCHO PARA TORCER pelo hexa

e ornila para acompanhar um jogo de futebol, se for feita em casa, tem que ser rápida e prática. Além disso, é preciso agradar a todos. E quando se fala em todos, pode ser pensado em um grande número de pessoas, sobretudo, quando se trata de uma partida da Copa do Mundo e da torcida que busca o inédito hexa na competição.

Fazer um churrasco é excelente ideia. Mas não precisa susto, nem a preocupação em criar acompanhantes para a carne. Escolher um bom corte e lascar pode ser a forma de ganhar a turma pela barriga.

A outra opção, que é mais prática, é o tradicional xixo. Daí vem a pergunta: terei que cortar tudo em pedaços pequenos? Isso dá um bairra trabalho. É nesse momento que se destaca a importância da amizade com o açougueiro ou a escolha de onde comprar. O José Arlindo Rosado, da Casa de Carnes Zé Rosado, adianta que o pedido com antecedência e quantidade definida já pode ser cortado no tamanho ideal para o objetivo do cliente, além de aplicar o tempero. "Nesses casos, é importante que seja temperado no dia anterior para dar ainda mais sabor ao xixo", indica Zé Rosado.

Sobre o tipo de carne ideal, reforça que pode ser alcatra e a paleta desossada, por exemplo. Entre as de suíno, a nuca tem grande saída para esse fim. O frango desossado também é opção, assim como as tulipas e coxinhas da asa. Pegam bem o tempero e assam rápido.

Foto: Divulgação/GS



XIXO

Ingredientes

- ▶ 1 quilo de alcatra
- ▶ 800 gramas de lombo de porco
- ▶ 10 gomos de salsichão de porco
- ▶ 1 coração de gado ou 3 de porco
- ▶ 1 pacote de bacon em tiras
- ▶ 10 cebolas médias descascadas
- ▶ 10 tomates não muito maduros
- ▶ Sal com alho
- ▶ Tempero para carnes
- ▶ Pimenta-do-reino
- ▶ 1 copo 300 milímetros de molho de soja
- ▶ 2 colheres de sopa de vinagre balsâmico
- ▶ 2 copos 300 milímetros de água

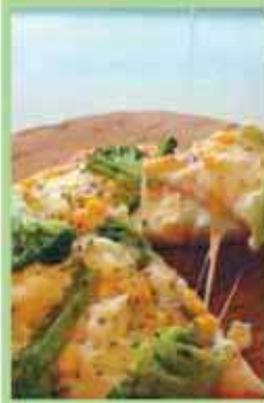


VAI DAR PIZZA

Uma das preferências mundiais na alimentação, a pizza também é opção para quem quiser torcer da forma mais saborosa. Em Santa Cruz do Sul, por exemplo, a Piccola Pizzeria criou horários especiais para atender o público que irá acompanhar os jogos em casa, com a família ou amigos. Nos dias 24 de novembro e 2 de dezembro, estará aberta a partir das 15 horas.

Além da ampliação do horário de atendimento, os clientes podem contar com um cardápio especial para esse momento. São pizzas pequenas nos sabores pepperoni, calabresa, margherita e a brasileira, que vem com as cores da Seleção Brasileira (tem muçarela, milho, brócolis e requeijão cremoso).

Nesses dias com horários especiais, entre 15 e 18 horas serão feitas sorrente as pizzas com os sabores mencionados e no tamanho 25 centímetros. A direção preparou preços especiais para a ocasião.



QUALIDADE E PROCEDÊNCIA EM CARNES PARA VOCÊ!

NUCA/PALETA SUÍNIO C/OSSE



RS22,98^{KG}

CHULETA BOVINA C/OSSE



RS33,98^{KG}

PRIME RIB BOVINO C/OSSE



Preço Especial



RS8,49^{KG}



RS12,98^{KG}



RS22,98^{KG}

PONTE DE AGULHA BOVINA C/OSSE



RS18,98^{KG}

PÃO DE ALHO BALATA 400G



RS10,98^{UN.}

CARVÃO RIKARVÃO 3KG



RS11,98^{UN.}



OFERTAS PARA ESTE FINAL DE SEMANA

Zé Rosado

Casa de Carnes

(51) 98492.3671

Rua Alice Simões Pires, 360 - Santo Vit6ria - SCs