



## “ PARA COMER COM OS OLHOS ”

Aroma e sabor são fundamentais, mas a boa apresentação de um prato desperta ainda mais a vontade de saboreá-lo. **Página 2**

## PARA AGUÇAR O paladar

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



Bruno Pedry



A expressão “comer com os olhos” é bem conhecida. Não há dúvida de que o aroma e o sabor são imprescindíveis para assegurar o sucesso culinário, mas a apresentação dos pratos tem um valor muito significativo, afinal, a visão é o primeiro sentido estimulado, aguçando a vontade de degustar as criações desenvolvidas com atenção, criatividade e talento.

A chef Cátia Leal, do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, foi desafiada a despertar esse sentido nos leitores do GAZtronomia. Por conta disso, ela preparou um Ossobuco na Cerveja acompanhado de Risoto de Açafrão com Alho-Poró.

O ossobuco é o nome dado a um prato e um corte de carne que surgiu na Itália. Assim como a maioria das receitas clássicas, a sua história não é exata, porém é muito antiga e faz parte do legado da região de Lombardia. Com a chegada do frio, esse corte ganha um novo status e fica mais presente nas refeições.

Por vezes conhecido como uma carne de “segunda”, o ossobuco possui um cozimento um pouco mais demorado, mas é muito saboroso, já que a sua carne é retirada de uma região próxima ao osso, localização popular pela intensidade de sabor.

Ossobuco é a parte do boi ou bezerro que fica acima da canela e abaixo do joelho, dando nome ao corte e também ao prato. No centro da carne podemos encontrar um osso redondo com tutano, o principal responsável pelo seu sabor marcante e rico em nutrientes.

O tutano é gorduroso e gelatinoso, muito utilizado em receitas de molhos e assados. Essa iguaria vem ganhando destaque nos restaurantes como um ingrediente especial, que traz um sabor acentuado e muito gostoso para a comida.

Pensando no inverno que está por vir e, até mesmo no Dia das Mães que se aproxima, e em trazer o sabor desse corte para a mesa do GAZtronomia, Cátia Leal preparou um prato que conforta tanto no visual como no sabor.

Provamos!

A combinação dos dois pratos ficou perfeita. O molho do ossobuco, encorpado e temperado na medida certa, tem um sabor único, que aquece e reconforta. A carne ficou muito macia e bem saborosa. Já os cogumelos, que absorveram bastante os sabores do preparo, deram um toque de requinte ao prato, além de estarem deliciosos. O risoto, um coringa que combina com diversas preparações de carnes, ganhou cor e muito sabor com o açafrão. A preparação com cerveja também surpreendeu e agradou. E, na finalização, não dá para deixar de comentar o toque especial de sabor e refrescância promovido pelas raspas de limão siciliano. Sem dúvida, pratos que fazem valer a pena uma ida para a cozinha.

### RISOTO DE AÇAFRÃO E ALHO-PORÓ

#### Ingredientes

- ▶ 1 xícara de arroz carnaroli
- ▶ 1/2 cebola
- ▶ 1 alho-poró picado (apenas a parte branca)
- ▶ 100 ml de cerveja (não tão leve e não tão pesada no sabor)
- ▶ 50 gramas de parmesão ralado
- ▶ 1 litro de caldo de legumes
- ▶ 1 colher de sopa de manteiga sem sal, gelada
- ▶ Azeite de oliva a gosto
- ▶ Sal e pimenta a gosto
- ▶ 1 colher de sobremesa de açafrão da terra

#### Modo de preparo do risoto

Em uma panela aquecida, coloque azeite de oliva e refogue a cebola, em seguida adicione o alho-poró.

Adicione o arroz e o açafrão da terra, refogue selando o grão.

Adicione a cerveja e misture até evaporar.

Acrescente o caldo aos poucos, concha a concha. Mexendo sempre, mantenha em fogo médio, e o ponto do arroz é al dente.

Para finalizar: com o fogo desligado, adicione uma concha de caldo, o queijo parmesão e a manteiga, e misture tudo muito bem. Prove e ajuste o sal e pimenta-do-reino. Feche a panela e comece a montar o seu prato com a proteína. Finalize o risoto com nozes picadas.

### OSSOBUCO NA CERVEJA

#### Ingredientes para marinada

- ▶ 2 unidades de ossobuco
- ▶ 350 ml de cerveja de corpo médio (não tão leve e não tão pesada no sabor)
- ▶ 1 talo de aipo
- ▶ 1 cebola
- ▶ 1 alho-poró (parte verde)
- ▶ 4 dentes de alho esmagados
- ▶ Ervas frescas (tomilho, hortelã, salsa, alecrim e sálvia)
- ▶ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ▶ Barbante para uso culinário

#### Ingredientes para o molho

- ▶ 300g de cogumelos paris
- ▶ 1 cebola picada
- ▶ 1/2 xícara de maçãs desidratadas
- ▶ 50g de passata de tomate
- ▶ 1 unidade de tomate maduro
- ▶ Líquido da marinada coado

#### Modo de preparo

**Marinada:** retire a membrana que envolve o ossobuco e passe o barbante culinário na sua volta, para manter o formato da proteína no cozimento. Tempere a carne com sal e pimenta-do-reino. Em um bowl, ponha a carne e os demais, deixe descansar por três a seis horas.

Em uma panela de pressão aquecida, coloque o azeite e sele as carnes, dourando dos dois lados, adicione os cogumelos as cebolas, o alho, se necessário adicione mais azeite e refogue. Em seguida, coloque a passada e finalize com os demais ingredientes. Tampe a panela e deixe pegar pressão.

Deixe cozinhar por 20 minutos com pressão. Depois, abra a panela e deixe cozinhar sem a tampa por mais 15 minutos ou até o molho ficar encorpado. Sirva com o risoto e finalize com flores comestíveis, chips de maçã desidratada e raspas de limão siciliano.



Docentes:

Chef Ana Elisa Menezes dos Passos

Chef Cátia Leal da Silveira

**Confeiteiro – 300h**  
Início da turma em 13/05

**Técnicas Culinárias da Cozinha Profissional – 300h**  
Início da turma em 05/06 e 29/09

**25%\***  
DESCONTO

Por tempo limitado.



\*Consulte condições.

f/senacsantacruz @senacrs @senacsantacruz senac-rs Senac RS

**Senac Santa Cruz**  
Rua Venâncio Aires, 300  
(51) 3711.6460 | (51) 98594.0068  
senacrs.com.br/santacruz

## PRATICIDADE E SABOR

# à mesa

Os pratos prontos congelados são uma ótima pedida para quem quer fazer uma refeição rápida e saborosa. Com a correria do dia a dia, nada melhor do que facilitar algumas atividades e ganhar tempo, sem perder o prazer ao se sentar à mesa para aproveitar uma boa comida. Chegar em casa, após um dia cansativo, e ter um prato pronto depois de alguns minutinhos no micro-ondas é o cenário perfeito.

A praticidade, sem dúvida, é um dos principais benefícios dos pratos prontos, não só para os dias mais agitados, mas também para aqueles dias em que simplesmente não se está a fim de cozinhar.

O Restaurante Thomas, que além dos tradicionais buffet e grelhados, trabalha com pratos congelados. Lá o cliente 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. E agora, com a chegada dos dias frios, o mocotó, que sempre faz muito sucesso.

O proprietário do restaurante, Erni Inácio Thomas, recomenda que os alimentos congelados permaneçam no freezer até o momento de serem consumidos e que sejam armazenados por no máximo três meses. Já na hora de prepará-los, o ideal é colocar 12 horas antes na geladeira para o descongelamento até o momento do aquecimento. Mas caso não seja possível a transferência antecipada, os pratos podem ser aquecidos ainda congelados, porém o tempo de aquecimento é maior.



Fotos: Divulgação/GS

Outra recomendação é aquecê-los em temperatura média no forno convencional (a gás ou elétrico), ou no micro-ondas. "Para acertar no ponto, vale a pena verificar o andamento do aquecimento e fazer ajustes necessários, aumentando ou diminuindo o tempo. O tempo de aquecimento varia de acordo com o peso do produto, o tipo de forno e a temperatura utilizada", ensina Thomas.

### FILE DE SALMÃO GRELHADO

#### Ingredientes

- ▶ 1 quilo de postas de salmão
- ▶ 100 ml de azeite de oliva
- ▶ Suco de 1 limão
- ▶ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ▶ Alho frito a gosto



**Preparo:** tempere o peixe com o suco de limão, sal e pimenta. Deixe marinar durante 30 minutos. Aqueça uma frigideira antiaderente. Coloque um fio de azeite. Doure as postas de salmão de ambos os lados. Acrescente mais azeite se a frigideira estiver muito seca. Reserve em prato aquecido. Na hora de servir, salpique com alho frito e pimenta e grãos (opcional). **Varição:** prepare molho com 300 gramas de mel e 300 gramas de mostarda. Misture os dois ingredientes e leve ao fogo numa panela pequena. Após levantar ferver, cozinhe em fogo baixo por dois ou três minutos. Lembre-se de que quanto mais ferver, mais espesso ficará o molho. Sirva como acompanhamento do salmão e de legumes também grelhados. Se preferir, grelhe o peixe sem o azeite.

## 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 @shoppingsantacruzrs e fique por dentro de todas as novidades e programações.



Entregamos felicidade, alegria e emoção!

Faça sua encomenda

☎ 5199807.2498

📷 @d'lazzari delicias



## ALMOÇO ITALIANO

POR QUILO (R\$ 44,90) OU  
OPÇÃO LIVRE (R\$ 29,90)



Buffet com mais de 30 variedades, sobremesa, café, chá e licores!

VANTAGENS

- ESTACIONAMENTO PRIVATIVO
- VERDURAS ORGÂNICAS
- PREÇO JUSTO
- AMBIENTE CALMO



RUA THOMAZ FLORES, Nº 270 - CENTRO

DESDE 2018



# GAZtronomia 4

## A ITÁLIA TAMBÉM é aqui

Divulgação/GS



Santa Cruz do Sul é muito conhecida pelas suas tradições germânicas. Mas, hoje, também respira uma diversidade cultural muito grande. Diferentes etnias e culturas andam lado a lado com a alemã. E a gastronomia italiana também é destaque.

Em Santa Cruz, o Restaurante Dom é especializado em gastronomia italiana. O destaque é o rodízio de massas em casa. Um combo composto por dez pedaços de galeto, três tipos de massas com molhos béchamel, pesto e carbonara, quatro panquecas, 1

quilo de salada de maionese, dez polentas recheadas com queijo e quatro brigadeiros gourmet, tudo isso pronto e quentinho para até seis pessoas degustarem.

O proprietário, Pablo Cardoso, conta que o rodízio de massas surgiu como uma necessidade durante a pandemia. "Mediante os protocolos estabelecidos pela vigilância da saúde, tivemos que desenvolver medidas que não fossem presenciais. Foi aí que decidimos levar parte do nosso rodízio de massas até a casa dos nossos clientes.

O sucesso foi tanto que, desde então, ele se tornou o carro-chefe do restaurante", garante.

Pablo explica que eles não têm a opção de combo individual pois entendem que o produto precisa ser compartilhado, para que essa seja uma experiência saborosa não só nos ingredientes, mas também na companhia de alguém especial. Como parte da experiência, junto do combo é enviada uma playlist do spotify com músicas que harmonizam com o jantar. Além do rodízio de massas em casa, o restaurante fica aberto de segunda-feira a sábado, ao meio-dia com bufê por quilo ou livre.

## DOCE QUE TE QUERO doce

Fotos: Divulgação/GS



Uma mesa de doces num evento, desde os sabores comuns até os mais elaborados, conhecidos como gourmet, é sempre ponto de destaque. Além de fazer a alegria dos convidados, principalmente aqueles que são amantes de sobremesas, os docinhos são parte fundamental da decoração de uma festa.

Eles podem estar diretamente relacionados ao estilo e identidade visual dela, ou não estarem necessariamente combinando com a decoração. Isso porque são uma "estrela à parte" e podem ter as

suas próprias cores e itens decorativos.

Pequenos, saborosos, feitos com ingredientes selecionados, estética refinada e um lindo acabamento. Assim são os brigadeiros gourmet, que não podem faltar nas festas de aniversário, casamentos, formaturas, batizados e muito mais.

Em Santa Cruz do Sul, a D'Lazzari Delicias oferece serviços em confeitaria para festas, como tortas, bolos, doces e salgados, tudo feito mediante encomenda. E os brigadeiros gourmet personalizados, preparados com chocolate nobre, são enfeitados com pasta americana, chocolate ou carimbos. Tudo para atender ao desejo do cliente e deixar o evento mais doce.



## Café Santinha Satisfazendo seu Paladar!

- Otimize seu tempo com as nossas Máquinas de Cafés Expresso.
- Locação e venda de Insumos.



📷 @cafesantinha

☎ (51) 99599.8593



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  
99662-7849

📍 Rua 28 de Setembro 90 - SCS

### CARDÁPIO CONGELADOS

Produto	Valor	Quant.
Fileé ao molho madeira	R\$45,00	500g
Fileé a parmegiana	R\$ 46,00	500g
Estrogonofe de Filé	R\$ 45,00	500g
Alcatra ao molho madeira	R\$ 35,00	500g
Almôndega ao molho	R\$ 27,00	500g
Bife a Parmegiana	R\$ 36,00	650g
Estrogonofe de carne	R\$ 35,00	500g
Feijão/Lentilha	R\$ 10,00	500g
Lasanha a bolonhesa	R\$ 18,00	500g
Lasanha bolonhesa	R\$ 25,00	750g
Lasanha de legumes	R\$ 18,00	500g
Lasanha de legumes	R\$ 25,00	750g
Lasanha de frango	R\$ 18,00	500g
Lasanha de frango	R\$ 25,00	750g
Lasanha de brócolis	R\$ 18,00	500g
Lasanha de brócolis	R\$ 25,00	750g
Língua ao molho	R\$ 20,00	500g
Torta de batata	R\$ 18,00	500g
Mocotó	R\$ 26,00	1kg
Feijoada	R\$ 26,00	1kg
Sopa de capeletti	R\$ 18,00	1kg
Sopa frango com legumes	R\$ 16,00	1 kg



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

Retirada de congelados das 8h30 às 18h15