



## PERFEITA HARMONIA de sabores

A união do aipim com o camarão resultou num caldo cremoso, leve e muito gostoso. Um prato especial para apreciar principalmente nos últimos dias de inverno.

## FRIO PEDE caldo quente

**F**alta pouco tempo para a chegada da primavera, mas ainda é cedo para se despedir dos dias frios. Por conta disso, uma boa pedida para o cardápio é a preparação de sopas e caldos. Afinal, essa é uma das formas mais gostosas e saborosas de manter o corpo aquecido. E nesses dias de temperaturas mais baixas, é comum buscar algumas maneiras de se aquecer. Além de manter o ambientequentinho com uma lareira, por exemplo, e cobrir-se com mantinhas e cobertores, não há nada como uma boa sopa ou um bom caldo para espantar o frio.

Foi pensando nisso que a chef Cátia Leal trouxe para o GAZtronomia de agosto uma receita prática, fácil, e que, além de aquecer, vai trazer um certo requinte à mesa. E o melhor de tudo: uma delícia!

### Caldo de mandioca com camarão

- ▶ 2 colheres (sopa) de azeite
- ▶ 1 xícara (chá) de camarões médios limpos
- ▶ 1 dente de alho
- ▶ meia cebola picada
- ▶ 2 xícaras (chá) de caldo de vegetais ou camarão
- ▶ 1 xícara (chá) de mandioca em cubos
- ▶ 2 colheres (sopa) de cheiro verde
- ▶ Sala e pimenta-do-reino o quanto baste
- ▶ Meia colher (chá) de molho de pimenta

#### Modo de preparo:

Em uma panela aquecida, coloque um fio de azeite e doure os camarões. Depois de pronto, picar dois terços deles em dois ou três pedaços. Deixar os restantes inteiros para decorar.

Na mesma panela, coloque um pouco mais de azeite e refogue a cebola e o alho. Em seguida, acrescente o caldo, o aipim e condimente com sal e pimenta. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 30 minutos ou até que o aipim fique macio.

Espera amornar e bata no liquidificador.

Volte a mistura para a panela e acrescente os camarões picados, cheiro verde e molho de pimenta.

Deixe cozinhar por mais alguns minutos ou até levantar fervura. Sirva com torradinhas.



Fotos: Alencar da Rosa

#### VÍDEO

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



### Provamos!

Mais uma receita da chefe Cátia Leal que tivemos o prazer de acompanhar o preparo e provar o resultado. Mesmo que muitos digam que inverno é a temporada de caldos e sopas, esse caldo, quase um creme, pode ser consumido em qualquer estação, já que um de seus atributos é a leveza.

A combinação de sabores do caldo de mandioca com camarão é simplesmente irresistível. A textura cremosa da mandioca se une ao sabor característico do crustáceo, criando uma harmonia perfeita no paladar. O toque do cheiro verde picadinho adiciona um certo frescor ao prato, tornando-o ainda mais saboroso. Da mesma forma, os croutons (cubinhos de pão torrados), além de muito saborosos, conferem uma agradável crocância ao prato.



Docentes:

Chef Ana Elisa Menezes dos Passos

Chef Cátia Leal da Silveira

**Cozinha Teen - Aprender Brincando – 80h**  
Início em: 14/08 (tarde) e 18/08 (manhã)

**Oficina Chefs de Cozinha Kids – 15h**  
Início em: 17/08 (manhã) e 22/08 (tarde)

**Preparo de Pães Artesanais – 40h**  
Início em: 14/08

**Técnicas Culinárias da Cozinha Profissional – 300h**  
Início em: 29/09

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

## ESTA HISTÓRIA NÃO É PARA encher linguiça

**P**resença obrigatória em qualquer churrasco, a linguiça conquista paladares e corações, sendo extremamente popular em todo o mundo. Talvez isso se deva ao fato de ela se apresentar em grande variedade, combinando com muitos pratos e ocasiões.

Linguiça é um embutido ou recheado feito com os mais diversos tipos de carne, como as de boi, aves, carneiros, porco, peixes e até mesmo frutos do mar. No entanto, a versão feita com carne suína é, disparado, a mais popular entre todas.

Além de ser produzida em porções de tamanho predefinido, similar ao das salsichas, ela também pode ter formato contínuo. Há, inclusive, um recorde mundial de maior linguiça, que tem 418.27 metros e pertence ao Paraguai.

### COMO SURTIU

O surgimento da linguiça pode ser conectado ao período em que a caça era o principal meio de alimentação do ser humano e, conseqüentemente, a sua principal fonte de sobrevivência.

Nessa época, era comum que os caçadores, ao abater os animais, os cortassem em pedaços para que fossem temperados e armazenados. Era uma forma de fazer com que durassem por mais tempo em boas condições de consumo. Assim, os pedaços de carne eram guardados nas tripas e no bucho dos próprios bichos. Embora esta ainda tenha sido uma forma mais primitiva do alimento, a base é a mesma, já que a linguiça nada mais é do que uma mistura de carnes e gorduras temperadas envolta por uma espécie de tripa.



Freepik/Divulgação/GS

### CARACTERÍSTICAS DA

As linguiças apresentam dois aspectos principais, que podem ser considerados como os mais importantes em sua produção. São eles: a carne utilizada e o processo de preparação escolhido. Como já era de se imaginar, a carne é fundamental nessa composição, uma vez que, junto com os temperos, ela definirá o sabor.

Vale lembrar que as linguiças não precisam, necessariamente, ser elaboradas a partir de um único tipo de carne. Dessa forma, existe também a linguiça mista, que reúne a carne de diferentes animais (como de gado e suíno, por exemplo) em um único embutido.

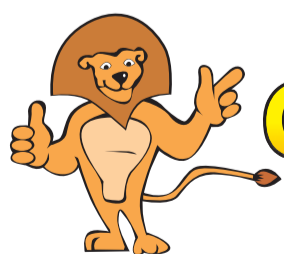
Ela pode ser dividida em linguiça fresca, curada ou defumada. Enquanto as frescas são mais conhecidas por serem aquelas geralmente utilizadas em churrascos, a curada e a defumada



passam por um processo de pré-cozimento, e têm uma característica um pouco mais "ressecada". Por isso, costumam ser mais utilizadas na composição de outros tipos de pratos e receitas, incluindo molhos e até mesmo o seu consumo puro e frito, na forma de um petisco dos mais apetitosos.

Segundo a Instrução Normativa 4/2000 do Ministério da Agricultura, no Brasil a linguiça tem as seguintes denominações: Linguiça Portuguesa, Calabresa, Toscana e Paio. Mas a criatividade brasileira fez surgir diversos nomes e tipos, como linguiça de frango, de cordeiro, cuiabana, simples e tantas outras. Existem mais de 400 tipos de linguiça catalogados no mundo.

Fonte: agro20.com.br



## ultraqaz

# GÁS Zimmer

Atendimento: todos os dias das 8h às 21h30

ACEITAMOS CARTÕES

## 3719-5050

99919.4951



**KIST**  
CHARCUTARIA SEIVAL  
Desde 1990

Toda linha de embutidos e defumados produzidos com muito sabor e qualidade

9 9904-0405  
9 9169-3130

## Peixe apetitoso

Um prato leve e muito nutritivo que vai agradar a todos os paladares

### Ingredientes:

- ▶ 1 quilo de postas de pintado
- ▶ 6 tomates cortados em rodelas
- ▶ 2 cebolas fatiadas
- ▶ 2 dentes de alho amassados
- ▶ 1 pimentão verde fatiado
- ▶ 400 ml de molho de tomate
- ▶ 1 colher (chá) de orégano
- ▶ 2 folhas de louro
- ▶ 1 colher (café) de pimenta-do-reino
- ▶ 1 colher (sobremesa) de sal
- ▶ 1 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- ▶ fubá; farinha de trigo; creme de leite a gosto

### Preparo:

Corte o peixe em pedaços. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Deixe marinar durante 1 hora. Numa panela de fundo largo, frite o alho, 1 cebola, 4 tomates, o pimentão e os temperos restantes. Refogue um pouco e junte o molho de tomate. Deixe ferver durante 2 minutos. Junte o creme de leite. Mexa bem e desligue o fogo. Reserve. Passe os pedaços de peixe numa mistura em partes iguais de fubá e farinha de trigo. Frite o peixe numa frigideira com óleo apenas para "selar" a carne. Arrume os pedaços fritos na panela na qual está o molho. Por cima, coloque os tomates e as cebolas restantes. Tampe a panela e deixe ferver por mais 5 minutos. Sirva a seguir acompanhado de arroz branco ou de arroz à grega.



Fotos: GB Imagem

### Dica:

O creme de leite é opcional. Se preferir, use apenas o molho de tomate que você pode preparar em casa ou usar molho de tomate pronto.

## Macarrão com camarão

Muito versátil, o macarrão pode ser servido com uma variedade enorme de acompanhamentos.

### Ingredientes:

- ▶ meio quilo de macarrão tipo Fettuccine
- ▶ 1 quilo de camarão limpo
- ▶ 1 colher (sopa) de alcaparras (opcional)
- ▶ brócolis a gosto; 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- ▶ 4 colheres (sopa) de mostarda
- ▶ 1 lata de creme de leite
- ▶ 1 cebola picada



### Preparo:

Separe os buquês de brócolis e cozinhe no vapor. Reserve. Tempere os camarões com sal e pimenta-do-reino. Numa panela, doure a cebola no azeite de oliva e acrescente os camarões, aos poucos, fritando-os e evitando que se forme muito líquido na panela. Depois de fritar os camarões, acrescente o brócolis, as alcaparras, o creme de leite e a mostarda. Conserve em fogo brando por alguns minutos. Desligue o fogo. Reserve. Em outra panela, cozinhe o macarrão em água e sal até o ponto "al dente". Escorra o macarrão. Transfira para uma travessa e regue com o molho de camarão. Sirva imediatamente.

### Dica:

É importante fritar o camarão aos poucos porque, se colocado de uma vez na panela, formará grande quantidade de líquido e isso prejudicará o sabor final da receita. Se preferir, ao invés de cozinhar o brócolis no vapor, refogue os buquês em azeite e alho amassado. Prefira macarrão tipo "grano duro"; é mais saboroso.



## QUALIDADE E PROCEDÊNCIA EM CARNES PARA VOCÊ!

### LOMBO SUÍNO

**R\$ 19,98** Kg

### COXA S/COXA DORSAL AVE-SERRA

**R\$ 6,98** Kg

### VAZIO BOVINO

**R\$ 39,98** Kg

### PALETA E PERNIL SUÍNO C/ PELE

**R\$ 12,98** Kg

### GRANITO BOVINO C/ OSSO

**R\$ 21,98** Kg

### SALSICHÃO MISTO

**R\$ 18,98** Kg

### PONTA DE AGULHA BOVINA C/ OSSO

**R\$ 17,98** Kg

### PALETA BOVINA C/ OSSO

**R\$ 21,98** Kg

### SALSICHÃO FRANGO

**R\$ 18,98** Kg

## Zé Rosado

Casa de Carnes



(51) 98492.3671

Rua Alice Simões Pires, 360 - Santa Vitória - SCS

Domingos aberto das 8h às 12h



Aqui você encontra toda linha

KiKarvão

