

Experimente

Carne em duas deliciosas versões

Com ingredientes que vão de pimenta-do-reino a mel, aprenda a preparar pratos saborosos

Protagonista nas refeições do meio-dia, a carne pode assumir versões deliciosas com pequenas mudanças nos preparos. Seja de gado ou de por-

co, o fundamental é destacar o sabor com pequenos toques, como a escolha correta do corte ou dos ingredientes que irão acompanhar a receita. Nestas dicas do Su-

permercados Mundial, veja como preparar duas delícias que vão agradar toda a família.

Bom apetite!



Bife Wellington



Ingredientes

1 pedaço de filé mignon com cerca de 20 cm de comprimento
½ cebola picadinha
1 colher de azeite de oliva
Cogumelos frescos em cubos pequenos
Presunto de parma
1 pacote de massa folhada
1 gema para colar as bordas e pincelar a massa
Alecrim picado a gosto
Tomilho picado a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Sal a gosto

Modo de preparo

Tempere o filé-mignon com o alecrim, o tomilho, a pimenta-do-reino e o sal. Deixe-o descansar por cerca de 1 hora. Feito isso, sele todos

os lados do filé em uma frigideira e deixe esfriar.

Em uma panela, refogue o cogumelo picadinho com o azeite e a cebola. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Deixe cozinhar até secar todo o líquido e obtenha uma pasta de cogumelos. Deixe esfriar.

Depois de fria, coloque a pasta de cogumelos sobre o filé já selado e o envolva com as fatias do presunto e a massa folhada desenrolada. Feche a massa de forma bem justa, formando uma espécie de "pacotinho", colando todas as bordas com a gema de ovo.

Em uma assadeira, coloque o filé e pincele com gema toda a massa, levando ao forno a 180 graus, por aproximadamente 30 minutos, até a massa ficar dourada e a carne rosada por dentro.



Costela de porco ao mel e sal grosso

Ingredientes

1,5 kg de costela de porco
Mel
Sal grosso

Modo de preparo

Pegue a costela inteira e, com um pincel, espalhe o mel por toda a peça.

Pegue o sal grosso e vá aderindo-o sobre toda a peça. A seguir, envolva-a em papel-alumínio e leve-a ao forno por 30 a 40 minutos para cozinhar.

Retire o papel-alumínio e deixe dourar. Sirva com arroz branco e um molho vinagrete.

Na cozinha -
Gastronomia
Senac

Sabor às aves natalinas

Que tal dar uma incrementada no preparo da ave de destaque na ceia natalina? A chef Larissa Corrêa da Costa Marques, docente do Senac Gramado, traz um toque que dará um resultado cheio de aromas e sabor à receita. "Muitas pessoas se queixam de que as aves natalinas são secas e com um sabor suave.

Essa dica é infalível e muito saborosa: faça uma manteiga de ervas! A manteiga vai dar suculência à ave, além de um brilho e um sabor único. A manteiga é uma carta-mestre em toda a gastronomia, pois é derivada do leite e seu teor de gordura vai deixar a ave macia e suculenta. Você vai precisar apenas de manteiga, uma pitada de sal e pimenta-do-reino

e ervas frescas, como tomilho, alecrim, sálvia, manjerona, salsinha... o que tu tiver em casa! Deixe a manteiga em temperatura ambiente, amolecida, pique as ervas frescas e misture. Ao assar a ave, depois de começar a dourar, vá pincelando essa manteiga, repetindo esse processo por três a quatro vezes. O resultado é incrível", conta a chef.



ESPECIALISTA EM YAKISOBA

black
FRIDAY



Macarrão Yuan Grande
Serve 2 pessoas

~~DE: R\$ 32,90~~

POR: R\$ 23,00

PEÇA AGORA O SEU

☎ 51 99623-3112 - 51 3399-7709 - CAMPO BOM
R. VISC. DE MAUÁ, 197 - CENTRO, CAMPO BOM/RS

APRESENTE ESTE ANÚNCIO PARA
GANHAR O DESCONTO.

WWW.IMPERIODACHINA.COM

☎ 51 98927-4811 - 51 3273-9011 - NOVO HAMBURGO

☎ 51 98925-7011 - PORTO ALEGRE