

# GASTRONOMIA

## Sabor de Copa do Mundo É do Canadá!

Confira um menu especial com opções práticas e cheias de sabor em homenagem a um dos países-sede do mundial deste ano

### \* Poutine clássico

#### Ingredientes

- 500 g de batata frita (feita em casa ou congelada)
- 200 g de queijo coalho em cubos ou cheese curds
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 500 ml de caldo de carne
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

#### Modo de preparo

**Molho Gravy:** Em uma panela, derreta a manteiga e adicione a farinha de trigo, mexendo por 2 minutos. Acrescente o caldo de carne aos poucos, sem parar de mexer para não empelotar. Tempere com o molho inglês, sal e pimenta. Deixe engrossar e reserve. **Montagem:** Frite as batatas até ficarem bem douradas. Coloque-as em uma travessa, adicione os cubos de queijo e despeje o molho quente por cima para derreter levemente o queijo.



### \* Jerked Beef Acebolado



#### Ingredientes

- 1 pacote de Jerked Beef Perdigão Montana 400 g
- 1 cebola em fatias finas
- Azeite a gosto

#### Modo de Preparo

Corte o Jerked Beef em tiras, coloque em uma tigela e cubra com água para dessalgar. Deixe por pelo menos 12h, trocando a água a cada 4 horas. Após dessalgada, coloque as tiras de Jerked Beef na panela de pressão e cubra novamente com água. Cozinhe por cerca de 30 minutos na pressão. Em uma frigideira, aqueça o azeite e refogue a cebola. Adicione o Jerked Beef e refogue. Sugestão: sirva com pão e molho de pimenta.

### \* Wrap quente de presunto, queijo prato e bacon, maionese verde e maple syrup



#### Ingredientes

Maionese verde

- 1 xícara (chá) de maionese
- 2 colheres (sopa) de ervas frescas
- 1 dente de alho picado
- Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Montagem e finalização

- 2 discos de pão folha
- 1 pacote de Presunto Fatiado Soltíssimo Sadia
- 1 pacote de Queijo Prato Soltíssimo Sadia
- 4 fatias de bacon frito
- 1 colher (sopa) de Xarope de Maple Syrup

Acompanhamento

- 300 g de Pop Fritas Sadia

#### Modo de preparo

**Maionese verde:** Coloque em um processador, a maionese, as ervas frescas, o alho e bata por 2 minutos. Tempere com sal, pimenta-do-reino e reserve. **Montagem:** Coloque um pão folha em uma frigideira e passe um pouco da maionese verde reservada e do xarope de maple, metade do Presunto Fatiado Soltíssimo Sadia, metade do Queijo Prato Soltíssimo Sadia e metade do bacon. Enrole e leve ao fogo médio e grelhe o lanche dos dois lados até tostar. Repita o processo com o restante dos ingredientes. Sirva em seguida acompanhado de batata frita.

### \* Torta de baunilha e frutas vermelhas



#### Ingredientes

Base

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ¾ xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de Claybom Sem Sal
- 1 ovo

Creme de baunilha

- 4 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de Claybom Sem Sal
- 6 gemas
- ¾ xícara (chá) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de chocolate branco

Finalização

- 2 xícaras (chá) de frutas vermelhas (morango, cereja, mirtilo, romã)

#### Modo de preparo

Em um bowl médio, adicione a farinha de trigo, o açúcar e a Claybom Sem Sal. Misture com as pontas dos dedos, formando uma farofa grossa. Adicione o ovo e misture até formar uma massa lisa e homogênea. Passe um plástico filme e leve para gelar por pelo menos uma hora. Depois, polvilhe farinha de trigo na bancada, coloque a massa gelada e

abra com o auxílio de um rolo de massa até que atinja a espessura de 2 mm. Cubra uma forma de 25 cm de diâmetro canelada com fundo removível. Retire o excesso e fure com um garfo. Deixe gelar por mais 30 minutos. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos ou até que esteja dourada. **Creme de baunilha:** em uma panela média, adicione o leite, o açúcar e a Claybom Sem Sal. Leve ao fogo médio para aquecer. Enquanto isso, em um bowl médio, coloque as gemas e o amido de milho. Misture com um batedor de arame. Quando o leite começar a ferver, vá colocando aos poucos a mistura de gemas + amido de milho, sem parar de mexer. Nesse processo, vamos temperar as gemas para não coagular ao entrar em contato com o leite quente. Misture bem e adicione toda a mistura na panela. Cozinhe por mais 5 minutos. Coloque em uma assadeira média, cubra com saco plástico e leve para gelar por 2 horas. Depois de frio, coloque o creme na massa assada e cubra com as frutas vermelhas. Sirva em seguida.