CHEF UGO césar

Mercadinho Econômico – Pra você e sua família!

Fugini

Só Quy Sorwetto

Caroá Comunicação e Marketing

Santa Clara

O MELHOR DO MILHO



5 RECEITAS

especiais que tem o **milho como protagonista do sabor.**







Tapioca de Cuscuz

- 150g de farinha de cuscuz, batida no liquidificador pra ficar fininha (Flocão).
- 150g de polvilho doce.
- 200ml de água
- Sal a gosto



Modo de Preparo

Misture tudo e deixe hidratar por pelo menos 1h. Peneire e finalize como uma tapioca tradicional. Ah, a massa vai ficar bem úmida, daí é só colocar um pouco da farinha de cuscuz na hora de peneirar.

Dica do Chef

Fica bacana com requeijão ou queijo coalho ou manteiga.

Blinis de Macaxeira Com Carne do Sol e Queijo Manteiga

- 200g macaxeira cozida.
- Pimenta branca Q.b.
- 50g queijo manteiga.
- Cheiro verde Q.b.
- Sal Q.b.
- Farinha de trigo Q.b.

Modo de Preparo

Mistura a macaxeira cozida com a farinha de trigo e incorporar e abra a massa sobre um plástico com auxilio de rolo, corte com ajuda de um cortador no formato desejado e rechei, leve para assar por aproximadamente 15 min.



Recheio

- 50g de cream cheese
- 250g de carne do sol *(Cozinha refogada e desfiada)*
- 150g de queijo manteiga

Modo de Preparo

Misture o creme de leite, o *cream cheese* e o queijo. Leve ao fogo até virar um creme homogêneo, quando ferver acrescente a manteiga. Em seguida, misture com a carne de sol desfiada.









PIZZA DE FLOCÃO

- 800kg de farinha de trigo tradicional.
- 700ml de água morna;
- 125ml de manteiga de garrafa
- Fubá para polvilhar.
- 30g de fermento biológico seco.
- 3/4 xícara (chá) de açúcar refinado(125g).
- colher de (sopa) sal refinado
- 200g de flocão

Modo de Preparo

1 Misture 500 ml de água (reserve o restante) com o fermento e o açúcar e deixe descansar por 10 minutos. Junte a farinha de trigo e o flocão (separe uma pequena parte para polvilhar), a manteiga de garrafa e o sal, misture com a colher.

2 A seguir, despeje e sove a massa sobre uma superfície enfarinhada, acrescente o restante da Farinha de Trigo o flocãoe e água aos poucos, até que a massa fique com aparência homogênea e desgrude das mãos, deixe descansar por 10 minutos.

Sirva quente ou fria

3 Após descansar, divida a massa em 2 partes iguais e faça um rolo grosso com cada uma delas, tome como medida três dedos e corte toda a massa em pedaços iguais. A seguir, faça bolinhas usando o fubá para polvilhar e dar formato à massa, utilizando os dedos, achate cada bola fazendo laterais altas (como um ninho), acomode os discos na forma polvilhada com fubá e deixe descansar por 15 minutos. Coloque uma pequena porção de recheio sobre cada disquinho de pizza. Espalhe o recheio por igual e asse em forno pré-aquecido a 180ºC





Pão de Queijo Com Farinha de Milho

- 1kg de polvilho azedo
- 2 ovos
- 500g de queijo ralado
- 1 copo de leite
- Sal a gosto
- 1 copo de manteiga (derreta até que fique líquida).
- 2 copos americanos de farinha de milho, fubá ou flocão.
- 2 copos de água para hidratar a farinha de milho.



Modo de Preparo

Hidrata a farinha de milho, sal, por cima coloca o polvilho, os ovos, o queijo ralado (pode usar mais) e o copo de óleo ou manteiga. Mistura, sova, amassa, até ficar uma massa lisa, brilhante e macia, ponto clássico do pão de queijo. Bolear e colocar para assar em forno pré aquecido

Waffle de Cuscuz

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes e deixe o fermento por último. Deixe o cuscuz hidratando por 20 minutos. Em uma máquina de fazer waffle, colo-. que uma colher de sopa bem cheia em ambos os lados, pode ser feito na fritadeira tb.



- 1 xícara de flocão
- 1 ovo
- 1 colher de café de sal.
- 1 xícara de água
- 1/2 xícara de queijo mussarela ralado.
- 1 colher de sopa de fermento químico.



Mercadinho Econômico
Pra você e sua família!

Fugini

Quy Sorwetto

caroá
COMUNICAÇÃO E MARKETING

Santa Clara

caroá.com.br



Uma Trajetória Repleta de **Aromas**, **Sabores** e Conexões.

