

Em um fio de azeite

Receitas vão muito além das saladas e dos pratos salgados

O que parece uma lata de azeite de oliva é a criativa embalagem do livro "Conhecer, Amar e Cozinhar com Azeite de Oliva", de Carla Bardi, lançado pela Melhoramentos. E não se resume a uma coleção de receitas: a autora fala sobre a plantação de oliveiras, a colheita e a extração do azeite e dá dicas de como comprar e conservar o produto em casa. Conta também histórias dos povos que cultivam as grandes variedades de azeitonas. Além de 50 receitas deliciosas, ensina como preparar azeites aromáticos, que conferem mais sabor aos pratos. O livro vem acompanhado de um pano de mesa que segue o tema azeite de oliva.



PANZANELLA
Porções: 4

BOLO FLORENTINO

Porções: 10

- 2 tabletes de fermento biológico fresco
- 1 xícara de água morna
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 4 gemas
- 1/3 de xícara de azeite de oliva extravirgem
- 2 colheres (sopa) de raspas de casca de laranja
- 1 pitada de sal
- açúcar de confeiteiro



Modo de preparo

1. Unte com manteiga uma assadeira de 23 cm x 33 cm.
2. Forre com papel-manteiga e unte também o papel.
3. Dissolva o fermento em 1/2 xícara de água morna e deixe descansar por 10min.
4. Numa tigela, misture a farinha de trigo com o açúcar e abra uma cavidade no meio.
5. Coloque aí o fermento dissolvido e mexa, adicionando a água restante aos poucos, até obter uma massa macia.
6. Passe a massa para uma superfície enfarinhada e trabalhe até que fique lisa e elástica.
7. Forme uma bola e coloque numa tigela, cubra e deixe crescer por 1h.
8. Volte a trabalhar a massa, juntando aos poucos as gemas, o azeite a casca de laranja e o sal.
9. Coloque a massa na assadeira e deixe crescer até dobrar de volume.
10. Preaqueça o forno, a 180 graus, e asse o bolo por 25min.
11. Deixe esfriar por 15min.
12. Desenforme sobre uma grade.
13. Antes de servir, polvilhe com o açúcar de confeiteiro.

Ingredientes

- 500 g de pão amanhecido
- 4 tomates maduros em gomos
- 1 pepino em fatias finas
- 1 cebola roxa em fatias finas
- 1 punhado de folhas de manjeriço
- 6 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de vinagre de vinho tinto
- sal e pimenta-do-reino

3. Escorra em uma peneira e esprema delicadamente para tirar o excesso de água.
4. Ele deve ficar úmidos e esmigalhado, mas não mole.
5. Coloque o pão em uma saladeira.
6. Junte o tomate, o pepino, a cebola, o manjeriço, o azeite, o vinagre, o sal e pimenta e misture delicadamente.
7. Deixe a salada descansar por 2h em temperatura ambiente.
8. Antes de servir, regue com mais azeite e decore com manjeriço.

Modo de preparo

1. Corte o pão em fatias grossas.
2. Deixe de molho na água fria por 5min.

Certificado de autorização Caixa Econômica Federal - número 6-1532/2012

PROMOÇÃO

PADARIA da SORTE

2ª edição

A NOTÍCIA

RECEITA DO DIA

Esfirra

80 g trigo
100ml água
3g sal
6g açúcar
8g balsa ou óleo de cozinha
1 ovo
10g fermento

Modo de preparo:

Dissolver a água com o fermento e o açúcar, aguardar. Juntar os outros ingredientes, adicionar a parte líquida aos poucos com auxílio de um garfo. Amassar durante uns 10 min, deixar descansar a massa 1 hora, depois dividir a massa, fazer bolinhas e abrir com o rolo. Adicionar o recheio desejado e fazer o formato de esfirras. Descansar 10 min, pincelar com ovo e água batidos, forno 180°C por 10min e bom apetite.

Rua Doutor João Colin, 404, Centro