Guloseimas para Você

Foto: Divulgação/Freepik



Uma receita fácil, saborosa e suculenta para o almoço ou jantar, com recheio de presunto e queijo derretido. O rocambole de carne pode ser servido com arroz branco, purê de batatas e salada.

Rocambole de Carne

Ingredientes:
Para a carne: 1 kg de carne moída (patinho ou acém), 1 pacote de creme de cebola (aproximadamente 65 g), 1 ovo, 3 colheres (sopa) de farinha de rosca, 2 dentes de alho amassados, 1/2 cebola picada bem miúda, 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado, pimenta-do-reino a gosto, sal a gosto, com moderação, pois o creme de cebola já é salgado.

Para o recheio: 200 g de presunto fatiado, 250 g de queijo muçarela fatiado, 1 tomate sem sementes picado (opcional), orégano a gosto.

Para finalizar: 2 colheres (sopa) de molho de tomate, 1 colher (sopa) de azeite ou manteiga.

Modo de preparo:
Tempere a carne: Em uma tigela grande, coloque a carne moída, o creme de cebola, o ovo, a farinha de rosca, o alho, a cebola, o cheiro-verde e a pimenta-do-reino. Misture bem com as mãos até obter uma massa uniforme. Se necessário, ajuste o sal. Abra a carne e coloque o recheio. Forre uma bancada com papel-manteiga ou filme plástico próprio para alimentos. Espalhe a carne formando um retângulo de aproximadamente 1,5 cm de espessura. Distribua as fatias de presunto e muçarela, acrescente o tomate, se desejar, e polvilhe orégano. Deixe uma pequena margem nas bordas.

Enrole o rocambole: Com a ajuda do papel, enrole a carne cuidadosamente, como um rocambole, apertando de leve para firmar. Feche bem as laterais para evitar que o queijo escape durante o cozimento. Transfira para uma assadeira untada.

Prepare para assar: Pincele o molho de tomate e espalhe o azeite ou a manteiga por cima. Cubra a assadeira com papel-alumínio, sem apertar sobre a carne.

Asse até dourar: Leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 35 minutos. Retire o papel-alumínio e asse por mais 15 a 20 minutos, até dourar e cozinhar completamente por dentro. A carne moída deve atingir pelo menos 71°C no centro. Retire do forno e espere de 5 a 10 minutos antes de cortar. Isso ajuda a manter o rocambole firme e evita que o recheio escorra muito. Corte em fatias e sirva ainda quente.

Dicas para ficar ainda mais gostoso: Para não ficar seco prefira uma carne com um pouco de gordura, como o acém. Se quiser mais cremoso misture requeijão às fatias de queijo, espalhando uma camada fina.

Rendimento: 6 porções.

*Quer sua receita publicada neste espaço? Mande sua guloseima com foto para pauta@gazetazn.com.br.

Temaki Fest arrecada recursos para entidade que atende pessoas com deficiência

Foto: Divulgação



A organização espera preparar cerca de 5 mil temakis, com sabores como: Salmão, Califórnia, Atum, Camarão, Cogumelo e Skin

A 16ª edição do Temaki Fest Kodomo no Sono será realizada neste domingo 18, das 12 às 15h30, na sede da associação, em Itaquera. O evento reúne gastronomia japonesa, atrações culturais e atividades solidárias para arrecadar recursos destinados à manutenção da entidade, que completa 68 anos de atuação no atendimento a pessoas com deficiência intelectual.

A organização espera preparar cerca de 5 mil temakis, com sabores como: Salmão, Califórnia, Atum, Camarão, Cogumelo e Skin.

O convite dá direito a temakis à vontade, bufê de acompanhamentos e sobremesa.

Também haverá opções pagas à parte, como: pastéis, churrasco, poke e tempurá. A programação inclui apresentações das cantoras: Mayumi, Bia Hikaru e Bianca Ayumi, show de taiko com os assistidos da instituição, dança japonesa, dança sênior, bazar de artesanato e bingo.

A Associação Travessia também participará com a venda de sonhos. Segundo a presidente da entidade, Liene Araki, o festival é importante para garantir a continuidade das atividades da Kodomo no Sono.

O evento é realizado em parceria com o grupo Temaki da Amizade, ligado ao Hospital Nipo-Brasileiro, e conta com a colaboração de familiares e voluntários.

Serviço:
16º Temaki Fest Kodomo no Sono
Data: domingo, 18/10
Horário: das 12 às 15h30
Local: Rua Professor Hassegawa, 1.198, Itaquera
Convite antecipado: R$ 110 por pessoa
Convite no dia: R$ 120 por pessoa
Reservas: temakifest.com
Informações: (11) 2521-6437 ou WhatsApp (11) 97458-5933

PUBLICIDADE LEGAL

Publique seu edital ou balancete em nosso jornal. Tiragem de 8 mil exemplares (quinzenalmente).



CLASSIFICADOS

SERVIÇOS

CHAVEIRO HAMYR CREDENCIADO GOLD
Abertura Auto - Residência - 24 horas (plantão).
Atendimento em domícilio com cópias na hora.
Travas de Segurança - Chaves - Fechaduras.
R. Alfredo Pujol, 565 (banca de jornal)
e-mail: chaveirohamyr@hotmail.com 96001-5542

ARN Engenharia Civil
André R. Nascimento
Engenheiro Civil
98751-2555
andre399.rn@gmail.com
• Instalação e Manutenção de Ar Condicionado • Elétrica
• Projetos Arquitetônicos • Laudo Técnico
• Grafiato • Textura • Pintura em Geral • Gesso
• Forro • Colocação de Piso • Azulejo e Porcelanatos
• Hidráulica • Serviços de Pedreiro em Geral
• Acabamentos em Geral • Manutenção e Construções
Aceitamos Cartões Débito e Crédito
facebook.com/ARN-Reformas-Em-Geral

Procurando um estúdio?
Aqui sua criatividade ganha espaço.
Campanhas publicitárias, produções audiovisuais, ensaios fotográficos, podcasts, workshops e eventos. Um ambiente profissional para valorizar sua marca e seus projetos.
WhatsApp (11) 99766-6193

SENHORES LEITORES: Não é de nossa responsabilidade o conteúdo dos anúncios publicados nem a idoneidade dos anunciantes