

RISOTTO DE COGUMELOS TREVIJANO

A combinação do melhor Risotto italiano com a escolha dos melhores cogumelos. Simplesmente perfeita.

Além do arroz, a escolha dos melhores cogumelos porcini, boleto pinícola e boletus aerus são o elemento chave. Também com cebola, cenoura e courgette como toque final. Tudo isto com os melhores ingredientes, que são desidratados de forma natural. Ideal para vegans e celíacos devido à ausência de glúten. Sem dúvida uma refeição para todos aqueles que procuram mais, melhor e diferente.

NOVIDADE
PRODUTO
DO MÊS



MAIS RECEITAS EM
WWW.DEROVO.COM



BOLO GIRASSOL TORANJA E CHOCOLATE BRANCO

Calda

70g de açúcar
125ml de sumo
de toranja branca

Cobertura

**200g de chocolate branco
em pepitas Sicao (DeroVo)**
Corante alimentar amarelo
Granulados de chocolate

Massa

300g de farinha
2 c. chá de fermento em pó
1/2 c. chá de sal
**200g de ovo líquido
pasteurizado Dovo**
270g de iogurte grego
300g de açúcar mascavado
180ml de óleo vegetal
90ml de sumo de
toranja branca
2 c. sopa de raspa de
toranja branca
1 c. chá de aroma a baunilha



Comece por untar e enfarinhar a forma de girassol.

Misture a farinha com o fermento e o sal.

Bata o açúcar com os ovos e junte-lhes o iogurte, o açúcar mascavado, o óleo, a baunilha, a raspa de toranja e o sumo (previamente coado). Bata ligeiramente.

Adicione a mistura de farinha ao preparado de toranja e misture para homogeneizar, mas sem bater.

Verta a massa na forma e leve ao forno, previamente aquecido a 180°C durante uma hora (faça o teste do palito no centro do bolo). Retire do forno e deixe arrefecer 10 minutos antes de desenformar.

Entretanto, prepare a calda. Junte o açúcar com o sumo de toranja (coado) e leve ao lume, mexendo sempre, até ferver. Após ferver por 1 minuto, retire do lume, deixe amornar e regue o bolo com a calda.

Quando o bolo já estiver completamente frio, prepare a cobertura, derretendo o chocolate em banho-maria. Coloque ao lume uma panela com água e adicione-lhe uma taça de vidro (resistente ao calor) sem que toque na água. Coloque o chocolate branco (em pepitas) na taça e adicione 6 gotas de corante amarelo. Vá mexendo, com uma colher de metal, até que derreta e atinja 44°C. Retire do lume, e retifique o tom do amarelo, adicionando mais corante alimentar a gosto. Misture bem.

Adicione o chocolate derretido sobre o bolo, usando uma espátula para o espalhar. Com as costas de uma colher pode fazer efeitos no bolo enquanto o chocolate ainda estiver mole. Preencha o centro do bolo com granulados de chocolate de modo a dar o efeito de ser o centro do girassol. Deixe secar por 30 minutos e pode servir.

Receita em parceria com www.narwencuisine.blogspot.pt

SABIAS
QUE...

Maio é o quinto mês do calendário Gregoriano com trinta e um dias e que herdou o nome de uma deusa. **Maia era a deusa romana da terra e das flores**, sendo a responsável pelo nascimento das plantas que brotam na primavera.

Por outro lado, em Maio são assinaladas efemérides que do ponto de vista social são deveras importantes. **Dia Mundial do Trabalhador e Abolição da Escravidão (1888)**, entre outras. É também um mês que assinala o início das férias de verão como nos Estados Unidos da América.

Recicle sempre



sociedade
pontoverde