

TOPPING DE CARAMELO

Já conhece a nossa linha de toppings?
Com a chegada do verão e dos dias quentes,
o que apetece é um gelado com Topping Legut,
uma marca DeroVo Group.
A nossa linha de toppings Legut é composta
por quatro sabores distintos. Caramelo e chocolate
para os mais gulosos e frutos vermelhos e morango,
para quem procura um pouco de acidez.

Surpreenda-se com estes fantásticos toppings,
que acrescentam cor e sabor às suas criações.
Legut deixa tudo mais doce!

PRODUTO
EM DESTAQUE



SUSHI HOT ROLL SUSHI FRITO



1 embalagem
de delícias do mar
2 abacates
1/2 manga
1/3 de pepino
8 folhas de alga nori

**150g de ovo líquido pasteurizado
Dovo (equivalente a 3 ovos M)**

100g de farinha
Queijo fresco de barrar

Molho Tare

270ml de molho
de soja
100ml de água
250ml de sake
250ml de mirin

4 c. sopa de açúcar amarelo
1 dente de alho

1cm de gengibre fresco
1 haste de cebolleta (opcional)

Arroz

6 c. sopa de polpa de maracujá
350ml de água
2,5 c. sopa de açúcar
1 c. chá de amido de milho

MAIS RECEITAS EM
WWW.DEROVO.COM

Arroz

Aqueça a água e, quando ferver, junte-lhe o arroz. Deixe
cozer, em lume brando, até que toda a água seja absorvida.
Reduza o lume para o mínimo, tape, e coza por mais 5
minutos. Retire o tacho do lume e, tapado, deixe repousar
por mais 10 minutos (ao fim deste tempo o arroz deve
apresentar-se ligeiramente pegajoso, mas firme).

Entretanto, misture o açúcar com o vinagre de arroz e o sal
e leve ao lume para dissolver, mexendo.

Transfira o arroz para um recipiente largo (tabuleiro de
barro/plástico ou tábua de cozinha), regue-o com o
tempero para sushi, envolva bem e espalhe o arroz com o
auxílio de uma espátula. Deixe-o secar e arrefecer por 10
minutos.

Molho Tare

Comece por juntar o sake, o mirin, o molho de soja, a água
e o açúcar. Deixe ferver, em lume alto, e junte os restantes
ingredientes. Baixe o lume e deixe por 30 minutos, ou até
formar espuma. neste momento o molho deve ter reduzido
para metade.

Deixe arrefecer e está pronto a usar.

Corte tiras finas de delícias do mar, pepino, manga e

abacate, regando, este último, com sumo de limão para não
oxidar.

Envolva uma esteira de bambu em película aderente.

Corte a folha de alga a meio e coloque uma das partes
sobre a esteira de bambu. Sobre a alga, coloque uma fina
camada de arroz, preenchendo bem (sempre que
manusear o arroz tem que humedecer as mãos para este
não se prender nelas).

Pegue na alga com o arroz, vire-a ao contrário (o arroz deve
estar virado para baixo) e, ao centro desta e no sentido do
comprimento, barre queijo creme ao longo de todo o
comprimento.

Adicione uma porção de delícias, manga, pepino e de
abacate.

De seguida, enrole, com o auxílio da esteira, a parte mais
longa da alga até chegar ao outro extremo, apertando bem
para formar o rolinho.

Corte o rolo a meio e passe-o por farinha, incluindo as
pontas, depois por ovo batido e, por fim, pelo panko.

Leve a fritar, em óleo quente, até dourar e transfira para
papel absorvente para retirar o excesso de gordura. Corte o
sushi em 8 partes iguais, sirva de imediato regado com
molho tare.

Receita em parceria com www.narwencuisine.blogspot.pt



SABIAS
QUE...

No dia 7 de julho comemora-se o Dia Mundial
do Chocolate!

Sabias que tudo começou há cerca de 4000 anos
na antiga Mesoamérica, atual México. A planta
do cacau era transformada em chocolate que era
bebida em rituais e usada como remédio pela tribo
Olmeca.

A chegada à europa deu-se em 1554 através
de frades dominicanos que apresentaram o cacau
ao então príncipe Filipe de Espanha, futuro rei
de Espanha – Filipe II.

Recicle sempre



sociedade
pontoverde