

Armazém
do Grão

Ano II | Edição V

ARMAZÉM

em revista

Molhos

Receitas que complementam e intensificam o sabor da carne

Cortes

Saiba qual é o corte ideal para sua receita

Chef do Grão

Rominho nos ensinou técnicas para o churrasco perfeito

Dry Aged

Carne maturada a seco, conheça essa tendência

paixão por
Carne

Nossas lojas
sempre perto de você!



ITAIPAVA

Est. União Ind., 8455 e 8461
(24) 2221-8954
(24) 2221-8853



CENTRO

R. Dr. Porciúncula, 94
(24) 2247-8384
(24) 2237-1496



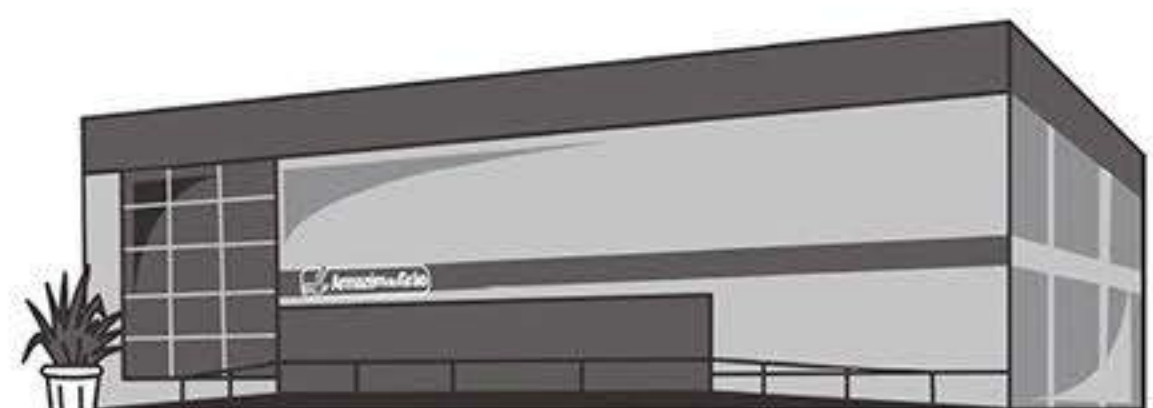
VALPARAÍSO

R. Dr. Gonçalves Dias, 290
(24) 2237-3078
(24) 2246-4542



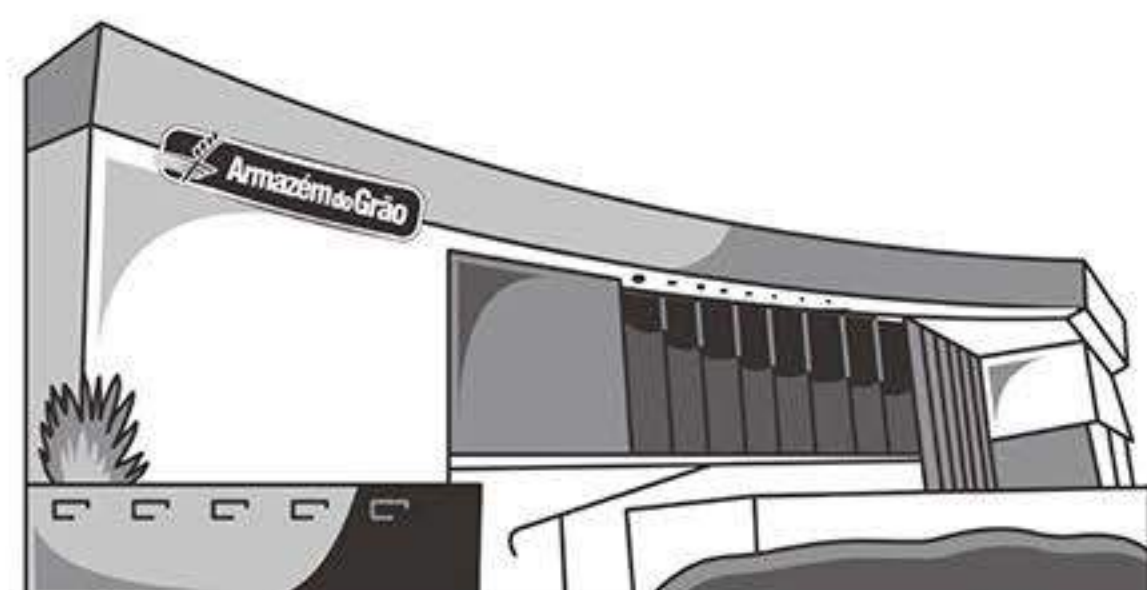
CORRÊAS

R. Castro Alves, 112 e 134
(24) 2221-2244
(24) 2221-4509



CAPELA

R. Dr. Paulo Hervê, 955
(24) 2220-9450



MOSELA

R. Mosela, 983
(24) 2246-0358
(24) 2237-2973



1953



A EVOLUÇÃO DO PALADAR



CRIADA POR QUEM ENTENDE DE CARNE...
DESDE 1953.



Premiada com a pontuação máxima pela
International Taste & Quality Institute,
em Bruxelas - Bélgica

A maciez e o sabor da linha **1953 Friboi** surpreendem logo no primeiro corte. A diferença está na origem e na qualidade. Garantimos a presença de raças europeias e uma rigorosa certificação para um alto padrão em todos os cortes. Sinta no paladar a evolução de **1953 Friboi**.

WWW.FRIBOI.COM.BR

Nesta edição

14 →

Na panela

Aprenda a fazer almôndegas deliciosas e fáceis para um almoço em família



← 18

No forno

Medalhão de Mignon que faz sucesso e encanta todos os paladares

20 →

Na churrasqueira

No Chef do Grão dessa edição dicas para seu churrasco



← 24

Na frigideira

Carne + cerveja?! Um picadinho de alcatra que leva cerveja na receita e na harmonização

29

Molhos

Para deixar suas refeições ainda mais gostosas



32

Acompanhamentos

Tudo que é bom pode ficar ainda melhor com receitas de acompanhamentos irresistíveis



38

Aconteceu aqui!

Veja eventos e ações que aconteceram aqui no Armazém do Grão



40

Nossa gente

Amelinha Klippel falou sobre seu livro: Teatro em Comunidade

ARMAZÉM

em revista

Ano II | Edição V | Jul à Out 2019 |

Diretor:
Antoane Correa

Coordenação:
Luciana Gall

Conteúdo:
Amanda Amorim

Diagramação:
Flávia Freitas

Comunicação e Marketing:
Arthur Leal e Amanda Amorim

Publicidade:
Dep. Comercial Armazém do Grão

Artes:
Kemp e Flávia Freitas

Fotografia:
Marcelo Gussoni Divulgação

Gráfica e Editora:
Gráfica Cruzado

Tiragem:
6.000 exemplares

Quer estar na próxima edição?
Fale conosco pelo telefone
(24) 2220-9450, ou
envie um e-mail para:

marketing
@armazemdograo.com.br



O melhor das carnes

Saiba como escolher a peça mais indicada para sua receita e a melhor forma de cozinhá-los. Seja qual for a sua preferência, nosso açougue dispõe de variados cortes. Aproveite para descobrir todas as possibilidades desse versátil e saboroso ingrediente.

1. PEITO

Com textura firme, precisa de cozimento longo. Dá para fazer cozido e caldo.

2. PESCOÇO

Continuação do peito, é semelhante e pode ser usada da mesma forma.

3. CUPIM

Localizada no dorso a carne está presente nos bois da raça nelore. Normalmente, exige um tempo longo de cozimento. Pode ser enrolada em celofane culinário, distribuindo o calor uniformemente.

4. ACÉM

Da parte dianteira do boi, é o maior pedaço. Bom para fazer hambúrguer, também fica boa em picadinho e ensopado e é dele que sai o miolo do acém.

5. PALETA

Ainda na dianteira, dela podem ser retirados o coração, raquete e peixinho. Saborosas, pedem cozimento longo e lento - podem, então, ser cozidas ou ensopadas.

6. MÚSCULO DIANTEIRO

É um corte fibroso, rico em colágeno e pobre em gordura. Seu cozimento é indicado com bastante calor e umidade, funcionando em sopas e ensopados.

7. CAPA DE FILÉ

Fica na ponta do contrafilé. Com grande quantidade de nervos, é indicada para o preparo de receitas com molho e de cozimento longo.

8. FILÉ DE COSTELA

Conhecido também apenas como costela, o corte tem ossos maiores e funciona bem em longo cozimento - no fogão ou na churrasqueira.

9. PONTA DE AGULHA

Também conhecida como costela minga, é muito usada na churrasqueira.

10. CONTRAFILÉ

É um dos cortes mais apreciados pelos brasileiros. Dele, são retirados o bife de ancho e o de chorizo. O primeiro tem estrutura marmorizada e, dele, sai o ojo de bife. Já o chorizo tem uma capa de gordura. É indicado para fazer bifés e medallhões. Pode ir no fogão ou na churrasqueira, em alta temperatura e por pouco tempo.

11. FILÉ MIGNON

É uma das carnes mais magras e não possui muitos nervos e fibras. Considerado o mais macio dos cortes bovinos, fica muito bem em pedaços mais altos, como o medallhão. Mas também pode-se fazer bifés, escalope, estrogonofe e rosbifes.



12. ALCATRA

Ela dá origem a diversos cortes, como os famosos miolo da alcatra, baby beef, bombom da alcatra, picanha e maminha.

Saborosa, a carne é indicada para ser cortada em pedaços grandes e funciona bem em churrascos.

15. FRALDINHA

Versátil, dá para usá-la para fazer estrogonofe, cozido, carne moída e espetinho.

13. PICANHA

Amado pelos brasileiros, o pedaço faz parte da alcatra. Com sua capa de gordura e sabor acentuado, é famoso em churrascos.

16. PATINHO

Corte magro e com pouca gordura, é famoso nas dietas. Pode ser usado para fazer bife à milanesa e carne moída.

14. MAMINHA

Corte é famoso pela sua maciez e suculência. Muito popular, funciona como churrasco, na grelha e assado.

17. COXÃO MOLE

Também chamado de chã de dentro, fica na coxa do boi, como o próprio nome diz. Com fibras curtas, é macio e funciona em escalope, ensopado e carne moída.

19. LAGARTO

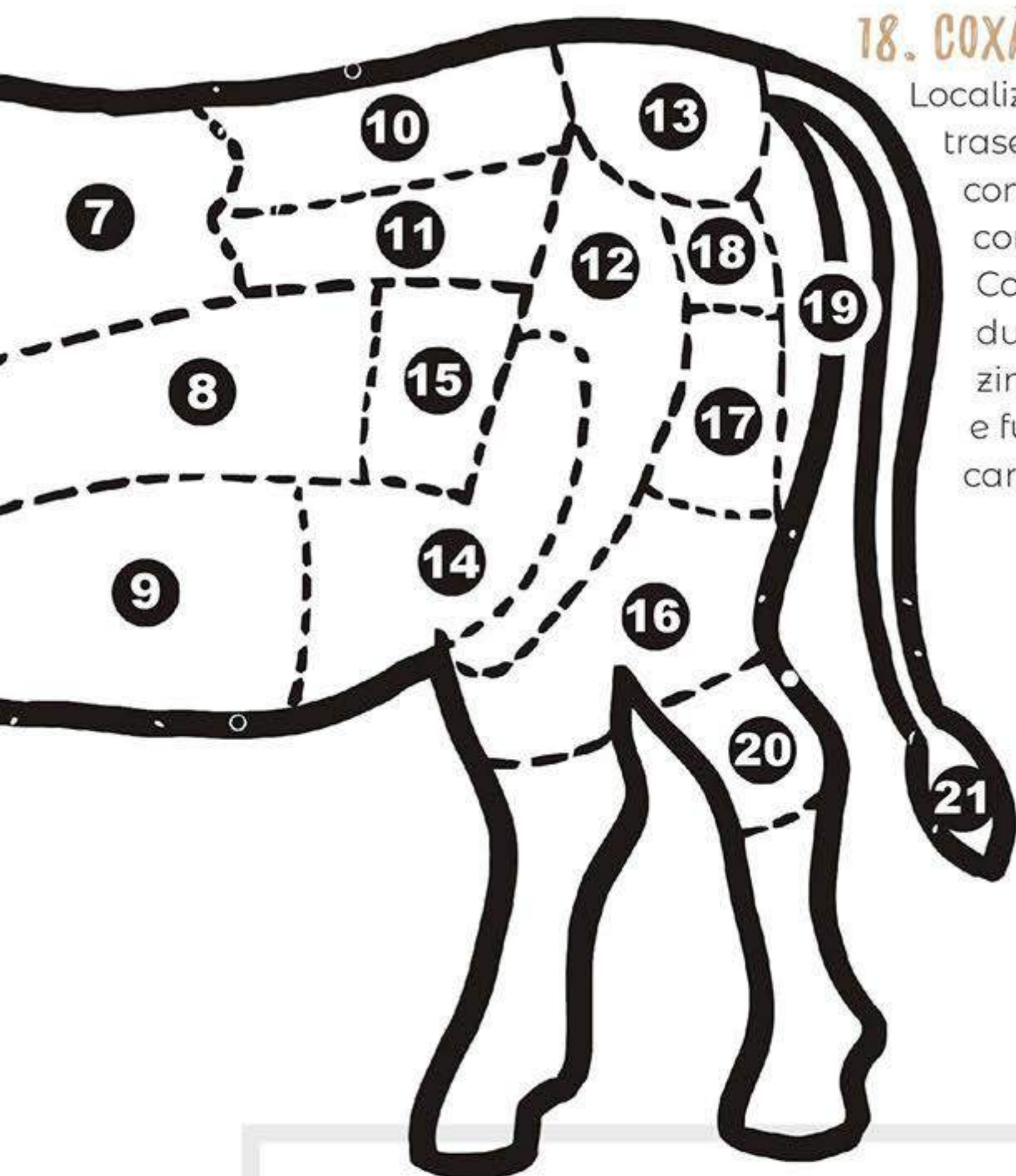
Tem fibras longas e magras. Seu preparo mais comum é a carne de panela ou recheada, mas pode ainda ser cortado em fatias finas, para fazer o carpaccio.

18. COXÃO DURO

Localizado na parte traseira do boi, é conhecido ainda como chã de fora. Com fibras longas e duras, precisa de cozimento mais longo e funciona como carne de panela.

20. MÚSCULO TRASEIRO

Sua carne é parecida com a do músculo dianteiro. Porém, é da parte traseira que, normalmente, é retirado o ossobuco. Com um formato que lembra um tubo, é nele que se acha o tutano - gorduroso, macio, gelatinoso e de sabor intenso.



TUDO SERVE

Fígado, rins, coração, bofe (pulmão), testículos, miolo, fato (intestino)... Se, antes, essas partes do boi eram

descartadas, hoje elas vêm ganhando o gosto do brasileiro. Um dos mais queridos é o **21. RABO**, que se transforma na tradicional rabada. Perfeita para a panela de pressão.

no ponto certo

De forma geral, podemos falar em cinco pontos para a carne vermelha, os quais listamos abaixo. Cada um deles visa agradar um tipo de diferente de paladar e se adequa a diferentes tipos de cortes.

AO PONTO MAL PASSADA

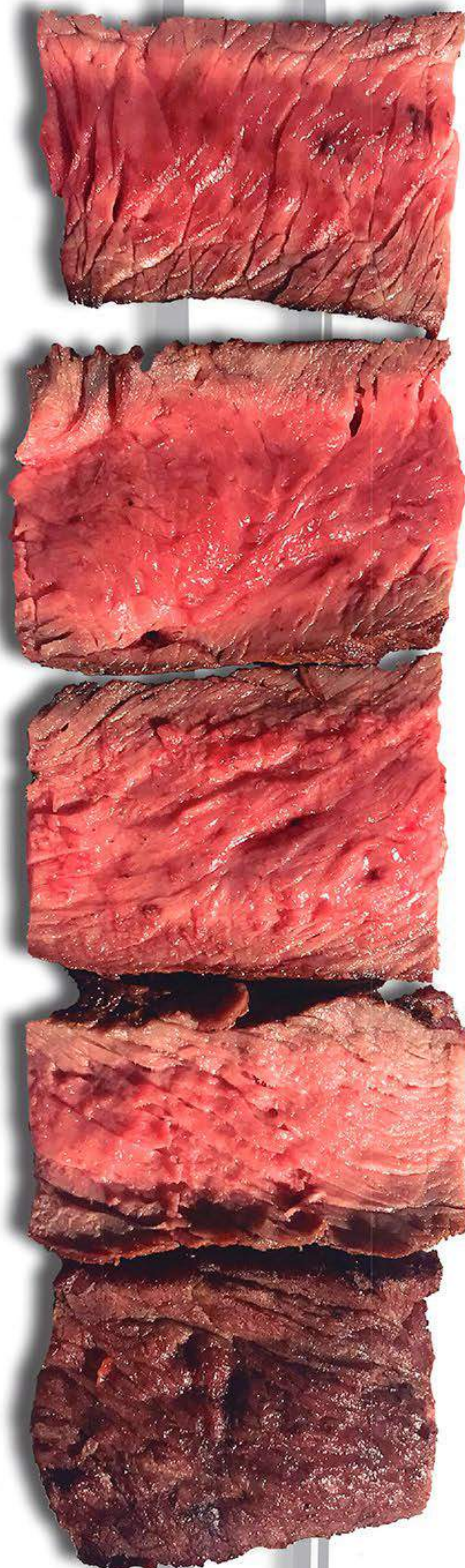
(55°C a 60°C)

Miolo ainda um pouco vermelho, porém mais firme.

AO PONTO PARA BEM PASSADA

(65°C a 69°C)

Miolo com tom rosado quase imperceptível e com pouco suco da carne.



MAL PASSADA

(52°C a 55°C)

Apresenta exterior um pouco mais tostado, com interior ainda bastante macio e com suco.

AO PONTO

(60°C a 65°C)

Miolo já apresenta coloração rosada, com pouca presença de suco.

BEM PASSADA

(71°C a 100°C): Interior inteiramente marrom e sem suco, exterior bastante torrado e mais rígida.

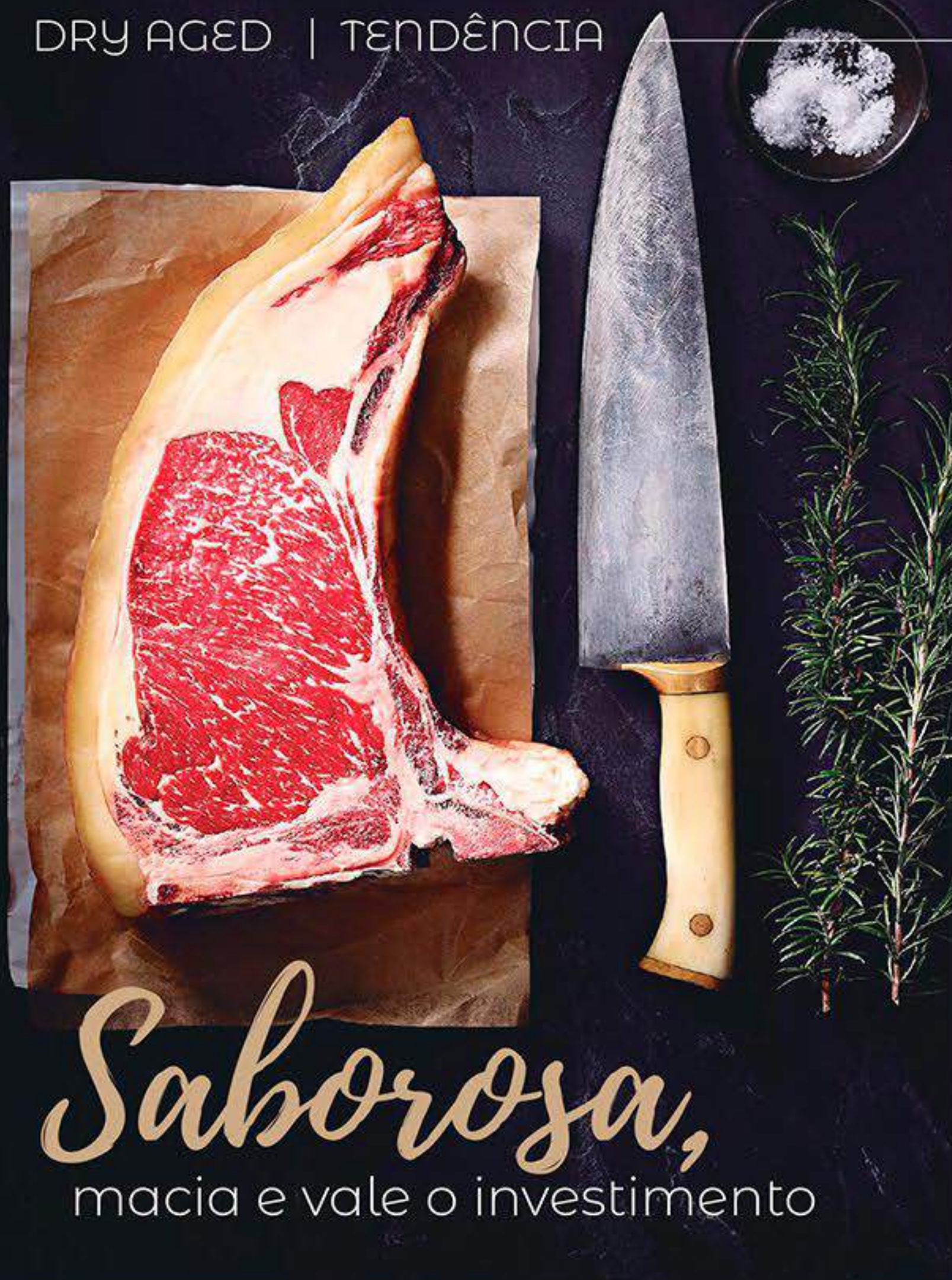
HEINZ
ESTD 1869 ESTD

**INGREDI
ENTES**
selecionados



NINGUÉM  MELHOR





Saborosa,
macia e vale o investimento



A carne maturada a seco é uma tendência que tem ganhado força no mercado de carnes brasileiro. Mundialmente conhecida como dry aged, esse tipo de carne conta com características que mudam o sabor e aspecto do alimento.

Este processo é muito conhecido em países como: Estados Unidos, Austrália, Argentina e está conquistando cada vez mais os brasileiros. Mas grande parte das pessoas ainda tem dúvidas sobre o processo de preparo para que as carnes se enquadrem nessa categoria.

Em primeiro lugar, para entender o processo de dry aged é necessário saber o que é maturação a seco.

MATURAR A SECO

Significa expor a carne a um processo de refrigeração controlada – com ventilação constante e umidade acompanhada – que permite que o conteúdo líquido do alimento (como o sangue) seque, aumentando a concentração do sabor do alimento. Em um processo de maturação a seco, um pedaço de carne pode diminuir em até 50% seu peso inicial. Por isso, geralmente, as peças maturadas são sempre de tamanho grande.

Por fora, cria-se uma casca escura a partir da proliferação microbiana que não chega a contaminar a carne por causa da refrigeração. Esta casca também é retirada após a maturação através da limpeza da peça. Por dentro, as enzimas da carne quebram proteínas, proporcionando os aminoácidos que são responsáveis pelo umami.

O processo de maturação acontece com um período mínimo de 21 dias, mas pode também chegar a um ano de duração.

UMAMI

Você sabia que o paladar, além de reconhecer os quatro gostos básicos (doce, salgado, azedo e amargo), reconhece também um quinto sabor: o umami, conhecido como o quinto sentido, ou como um excitador natural do paladar. O umami provoca uma sensação que fica entre o doce e o salgado.



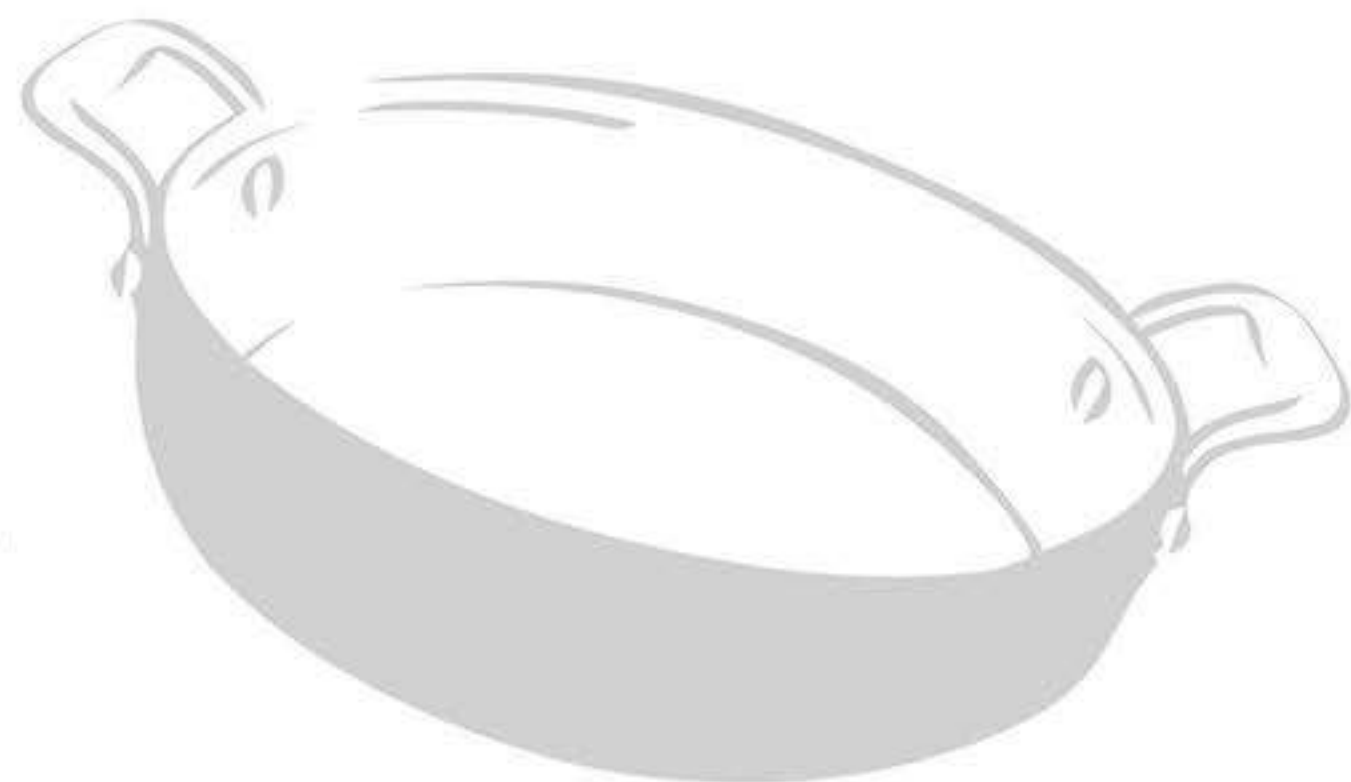
KALÓS WINES



Vinhos de produção limitada e
qualidade singular.



NA PANELA



Stroganoff com champignon

Quem resiste a um bom stroganoff? Essa é uma receita de sucesso e muito comum nas cozinhas brasileiras, só que com um toque especial



Vai bem
em qualquer
ocasião, estação
e temperatura



Dicas

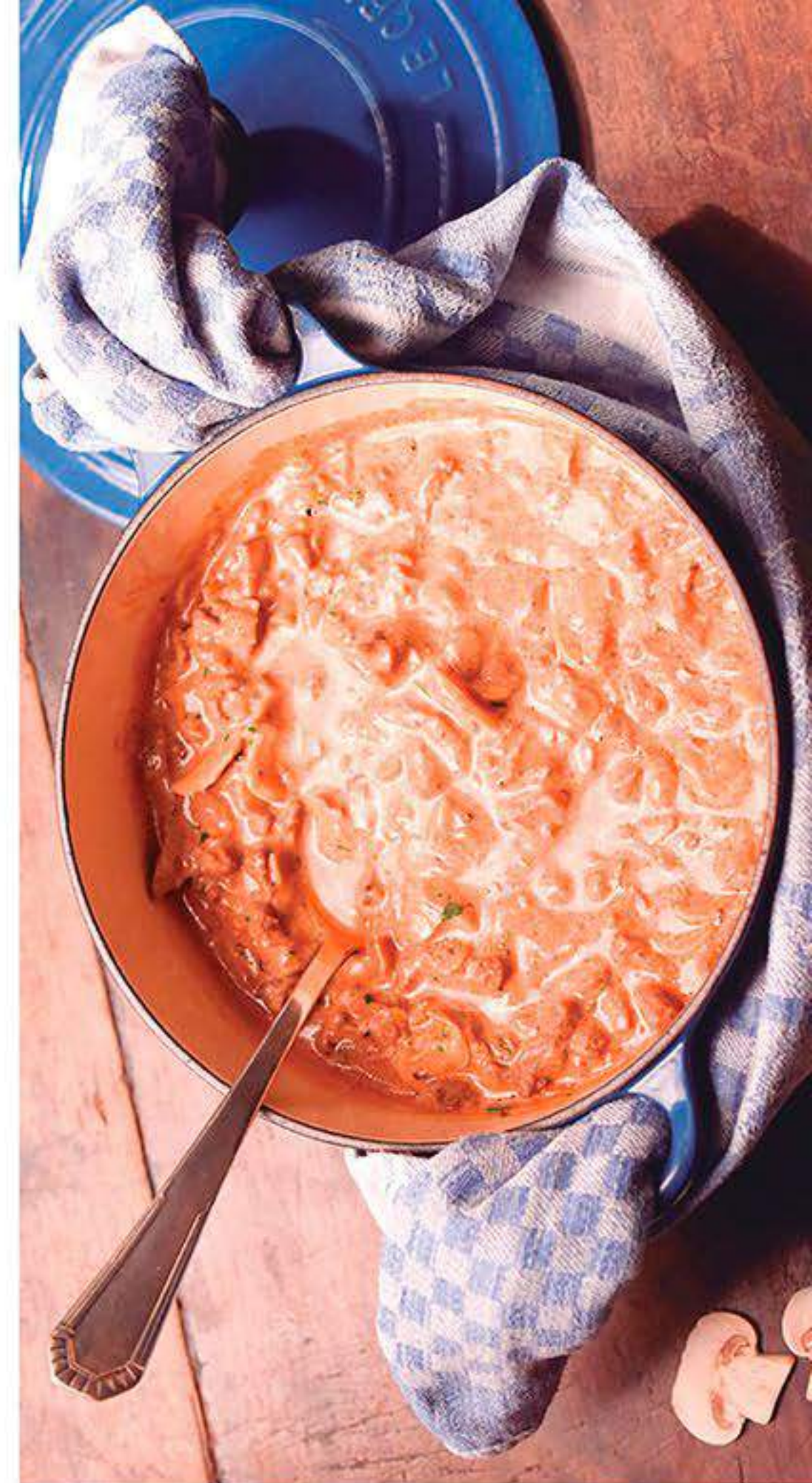
A arte de usar a bebida alcoólica no strogonoff é, na verdade, a receita original que foi criada por um chef francês que cozinhava pra uma família russa no final do século XVIII. As bebidas são utilizadas para flambar (técnica que consiste em colocar uma bebida alcoólica, aquecê-la diretamente no fogo e despejá-la em chamas sobre os ingredientes do prato ou preparação culinária), podem ser utilizados whisky ou conhaque. Isso porque, em chamas, o álcool evapora, deixando apenas o aroma e sabor acentuados das bebidas no alimento.

Ingredientes:

1 kg de filé-mignon limpo e em tiras finas
¾ de xícara (chá) de farinha de trigo (aproximadamente 30g)
50 g de manteiga
1 colher (chá) de açúcar
1 cebola média picada (150 g)
2 colheres (sopa) de whisky ou conhaque (30 ml)
1 xícara (chá) de caldo de carne ou de água
1 colher (sopa) de mostarda (20 g)
2 colheres (sopa) de ketchup (40 g)
1 colher (sopa) de molho inglês (15 ml)
1 colher (chá) de páprica doce
250 g de cogumelos frescos ou em conserva em fatias finas
1 xícara (chá) de creme de leite fresco (215 g) ou 1 lata de creme de leite sem soro
2 colheres (sopa) de salsinha picada (2 ramos)
Sal
Pimenta-do-reino

Modo de preparo:

Polvilhe a carne com a farinha de trigo e reserve.
Numa panela grande, aqueça ¼ da manteiga e nela doure metade das tirinhas de todos os lados. Com uma escumadeira, retire a carne da panela e reserve. Derreta mais ¼ da manteiga, prepare a carne restante da mesma forma e também reserve. Na mesma panela, derreta a manteiga restante e junte o açúcar, a cebola e deixe dourar. Junte o whisky ou o conhaque, deixe ferver por 1min, acrescente o caldo e mexa com uma colher para soltar o que estiver colado no fundo da panela.



Volte com a carne para a panela, adicione a mostarda, o ketchup, o molho inglês, a páprica, o cogumelo, o sal e a pimenta.
Cozinhe em fogo baixo por uns 15min, até que a carne esteja bem macia (se quiser, prepare até aqui na véspera, espere esfriar e guarde na geladeira).
Na hora de servir, acrescente o creme de leite e deixe no fogo até engrossar e encorpar (se estiver utilizando creme de leite em lata, deixe no fogo apenas até aquecer, sem ferver). Acerte o sal, a páprica e, se for o caso, corrija a acidez com um pouco de açúcar.

Dica do Chef



Acrescente a salsinha e sirva com arroz branco e batata frita, assada ou palha.



Harmoniza com Vinho Tinto Carménère

Almôndegas com spaghetti



Ingredientes:

300 gramas de carne bovina moída
1/2 cebola picada
1 ovo batido
1 colher (sobremesa) de salsa (ou salsinha) picada
2 colheres (chá) de sal
5 colheres (sopa) de farinha de rosca
1 lata de molho de tomate
1 xícara (chá) de Água
300 gramas de macarrão espaguete cozido al dente

Modo de preparo:

Em um recipiente, ponha a carne moída, a cebola, o ovo, a salsa, o sal e a farinha de rosca.

Misture bem até formar uma massa homogênea. Faça 30 almôndegas pequenas.

Em uma panela, junte o molho de tomate e a água. Leve ao fogo e deixe ferver. Em seguida, acrescente as almôndegas, com cuidado para não desmanchá-las, e cozinhe por 15 minutos no fogo baixo (160 °C).

Sirva sobre o espaguete cozido.

As almôndegas são fáceis de fazer e deliciosas da primeira a última garfada. Quando acompanhadas de spaghetti é garantia de um ótimo almoço, além de ser um prato que até os iniciantes na cozinha conseguem preparar! Mas, se você ainda tem dúvida de como fazer, a gente te ajuda! Esta receita, com certeza, vai se tornar um favorito da família.





Tradição italiana para você!

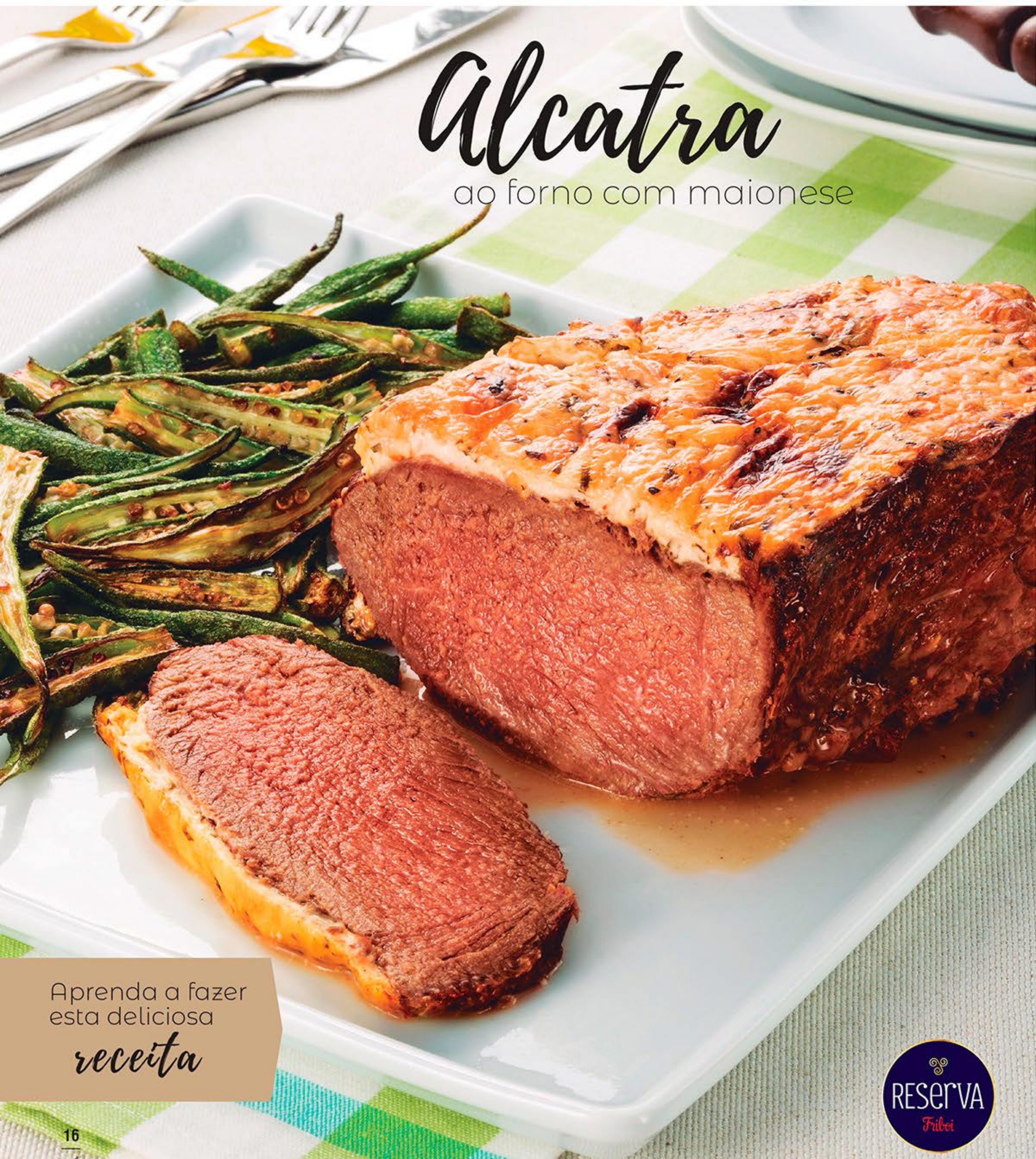




NO FORNO

Alcatra

do forno com maionese



Aprenda a fazer
esta deliciosa

receita



Dicas

Mayo Kraft é a maionese que chegou para surpreender. O processo, a seleção e a qualidade dos ingredientes ajudam a preservar o sabor e a cremosidade surpreendentes, que deixarão sua receita ainda mais gostosa.

Ingredientes:

1 peça de alcatra de 1,5 kg
1 xícara (chá) de vinho branco
Sal e pimenta a gosto
1 pote de maionese (300 g)
1 colher (sobremesa) de açafrão
Ingredientes para o acompanhamento
300 g de quiabo
Sal a gosto
1 colher (sopa) de farinha de trigo
Óleo para fritar



Essa receita também pode ser feita com Maminha ou Contrafilé

Modo de preparo:

Coloque a carne em uma assadeira, com a ponta de uma faca afiada faça vários furos e regue com o vinho. Polvilhe o sal e a pimenta. Cubra e deixe marinar na geladeira durante uma hora. Em uma tigela, misture a maionese e o açafrão. Envolve toda a carne com a maionese, cubra com papel alumínio e asse no forno pré-a-

quecido a 220°C durante 1 hora. Retire o papel alumínio e deixe a maionese dourar.

Lave e enxugue os quiabos, corte-os ao meio no sentido longitudinal, polvilhe o sal e a farinha.

Em uma frigideira funda, aqueça o óleo suficiente para cobrir os quiabos, frite-os até dourar. Sirva a carne com o quiabo e o molho que se formou na assadeira coado.

Dica do Chef



Para ficar com um sabor mais intenso, você pode misturar na maionese uma colher de sobremesa de mostarda.



Harmoniza com Vinho Tinto Cabernet Sauvignon

Medalhão de Filé Mignon

com bacon e ervas

Aprenda a fazer
este prato

elaborado





Dicas

Importação italiana os temperos Canpez transformam suas refeições. Este mix de pimentas é perfeito para esta receita, sua embalagem é prática e já vem com moedor, é só destampar e girar! Ótimo para temperar e finalizar pratos.

Dica do Chef



Ingredientes:

8 medalhões de filé mignon
Sal a gosto
2 colheres (sopa) de salsa
1 colher (sopa) de mix de pimentas (reino, jamaicana, branca, calabresa)
2 colheres (sopa) de azeite
8 fatias de bacon
1 xícara (chá) de vinho branco



Essa receita também pode ser feita com Alcatra

Modo de preparo

Tempere os medalhões com o sal. Com uma faca afiada pique grosseiramente as pimentas e misture com o azeite e a salsa. Passe essa crosta sobre na superfície dos medalhões. Envolve os medalhões com uma fatia de bacon e prenda

com um palito.

Distribua-os em uma assadeira levemente untada com óleo, regue com o vinho e asse no forno pré aquecido a 200°C por 20 minutos ou até o bacon dourar.

Coloque em uma travessa, retire os palitos e sirva em seguida.

Servir com molho individual a parte, como molho de mostarda ou madeira (página 30).





Os segredos do churrasco



Paixão nacional

E o Chef do Grão dessa edição não poderia ser diferente: churrasco!

E para falar dessa paixão nacional ninguém melhor do que Romolo Ferreira – o Rominho – que preparou um super churrasco para a equipe do Armazém em revista e a para a apresentadora do programa Viver Bem, Silvana Coelho



Sobre O CHEF



Rominho, 45 anos, afirma ser um apaixonado por gastronomia e diz que essa paixão começou na cozinha de sua mãe, onde basicamente tudo de maravilhoso e significativo acontecia para os 11 filhos.

Ao longo dos anos foi aprimorando cada vez mais a aptidão pela gastronomia e acabou se tornando um mestre churrasqueiro. “Cabe destacar que este aprendizado teve como mediador o meu irmão Marco Vinicius e foi através dessa interação que iniciei minha trajetória na arte das proteínas.”, conta Romolo.

Hoje, formado chef executivo através do Senac, além dos muitos preparos produzidos no churrasco, também se dedica a criação de diversos pratos e harmonizações com diferentes tipos de bebidas. Fundador da empresa “Pecado da Carne” que está no mercado desde 2015, a atuação se direciona a realização de diversos eventos, principalmente nas residências dos contratantes, levando o que há de melhor em sabores e qualidade, além de um atendimento personalizado. Assim, a fim de buscar a excelência, trabalha com os melhores e mais nobres cortes e os fornecedores de excelência da região, assegurando sempre, não só mais um churrasco, mas sim uma experiência gustativa que se tornam inesquecíveis, o que o tornou conhecido em todo o município de Petrópolis e em outros municípios.



Acerte na quantidade

Para um evento com 20 pessoas em média é preciso a quantidade a seguir do cardápio:

Picanha- 1 peça
Contra filé- 2kg
Alcatra- 2kg
Linguiça- kg
Coração- 1kg
Porco- 1 peça
Pão de alho- 2 bandejas
Queijo coalho- 2 pacotes
Tomate recheado- 6 und
Carvão - 2 pacotes grandes
Sal grosso - 1kg

Dicas

Só temperar a carne na hora de colocar na churrasqueira. Desta forma mantemos a carne suculenta. ✓

Deixar a carne do churrasco descansar antes de servir. É um descanso rapidinho, de cinco minutos. Esse período é necessário para que as fibras da carne voltem ao seu formato original e mantenham a "suculência" dentro da peça. Já percebeu que tem churrascos em que a tábua de corte fica cheia de sucos da carne quando ela é cortada pronta? Ali está, totalmente desperdiçada, boa parte do sabor do churrasco. ✓

Maturatta

Friboi

Friboi
A+VENDIDA
DO BRASIL

★★★★★



A CERTEZA DO CHURRASCO PERFEITO

Maturada até a perfeição

As carnes passam por uma maturação, que é o processo natural de quebra das fibras, onde após o repouso em baixas temperaturas (entre 0 e 2°C) as fibras se rompem, garantindo mais maciez e suculência.



**SÃO 9 CORTES ESPECIAIS QUE NÃO
PODEM FALTAR NO SEU CHURRASCO!**

www.friboi.com.br

NA FRIGIDEIRA



Picadinho de

Alcatra com cerveja



A bebida,
além de
render um
molho

saboroso

deixa a
carne mais
macia.

*Para os amantes de cerveja:
essa receita pode - e deve, ser
harmonizada e também prepara-
rada com uma boa cerveja.*





A Baltika 4 Original é uma cerveja Russa saborosa e refrescante. É ganhadora de vários prêmios internacionais como medalha de ouro no European Beer Star Awards 2008.

Ingredientes:

1.2 kg de alcatra picada
2 colheres sopa de farinha
100g de bacon picado em cubinhos
2 colheres de açúcar mascavo
2 colheres de mostarda tipo Dijon
2 cebolas grandes raladas
2 dentes de alho picados
3 ramos de tomilho fresco
3 folhas de louro
600 ml de cerveja tipo escura
100g de champignon
sal e pimenta do reino a gosto



Modo de preparo:

Tempere a carne com sal e pimenta e passe pela farinha. Em uma panela ou frigideira bem quente refogue os cubinhos de bacon até começar a dourar. Retire o excesso de gordura e refogue na mesma panela a carne até começar a dourar. Acrescente a cebola ralada, o açúcar mascavo, mostarda e alho. Misture. Agora acrescente a cerveja, os ramos de tomilho e as folhas de louro.

Reduza o fogo para o mínimo, tampe e deixe cozinhar lentamente. Se começar a engrossar demais, acrescente um pouco de água. Cozinhe em fogo baixo por cerca de uma hora até o picadinho ficar bem tenro e o molho com uma espessura um pouco menos densa que um stroganoff. No final, acrescente o champignon e cozinhe por uns 5 minutos no máximo. Corrija o sal se necessário.

Dica do Chef

Pra acompanhar algumas sugestões: o clássico arroz branco, um purê de batata bem cremoso, fritas ou batatas rústicas.



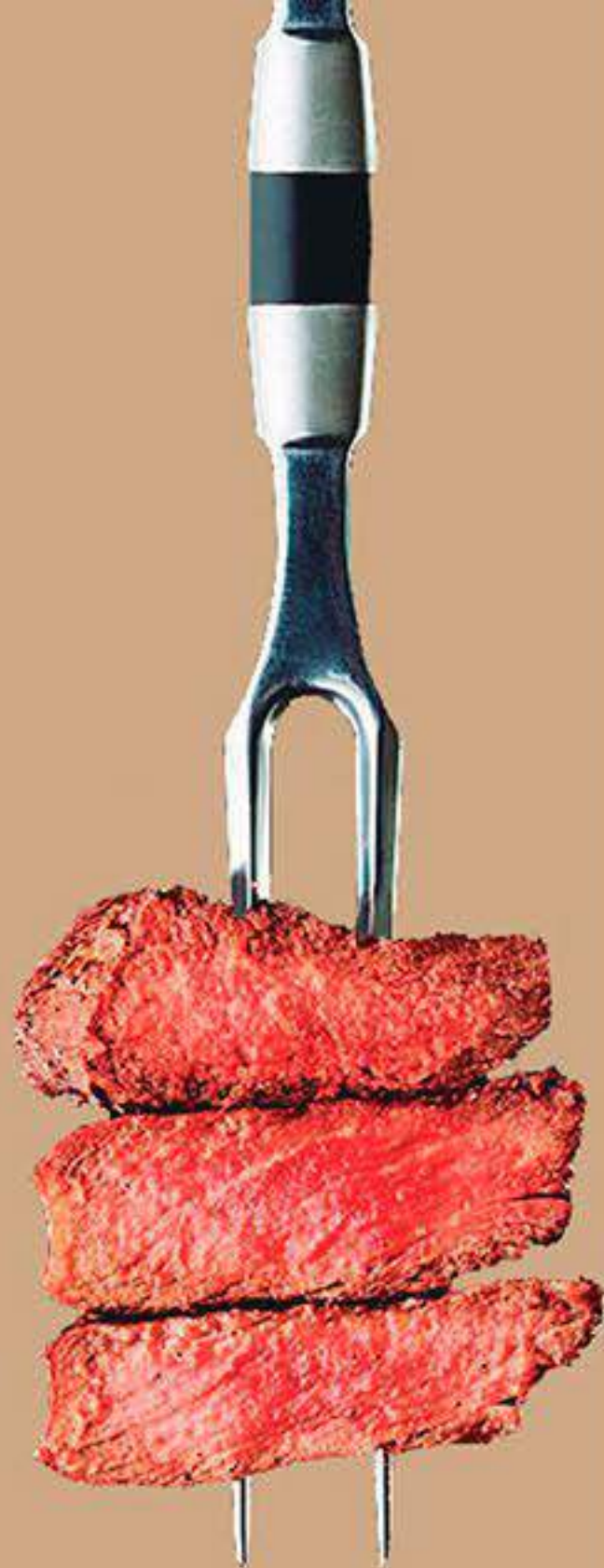
Harmoniza com cerveja escura Baltika

Fileé ao molho

de vinho e cogumelos

Esta receita é
bem prática e
relativamente
fácil de fazer.





Ingredientes:

4 fatias altas de filé mignon de +- 200g (tipo tornador)
150g de cogumelo Paris
150g de Shimeji
1 cebola picada em cubinhos
2 dentes de alho amassados
200ml de vinho tinto seco
1 caixinha de creme de leite integral
1 colher de sopa de manteiga
Tomilho e alecrim a gosto
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
Azeite a gosto
Cebolinha para finalizar



Dicas

Cuidado com o ponto do filé. Ao ponto, com o interior ainda rosado é nossa recomendação.

Use um vinho acessível, mas que você beberia.

Se for pra escolher uma erva só, ficaria com o tomilho. Ele combina como nenhuma outra com os cogumelos.

Para acompanhar o filé ao molho de vinho fomos de arroz branco e batata palha

Preparo:

Tempere o filé já fatiado com sal, azeite e pimenta do reino. Reserve.
Refogue a cebola picada com um fio de azeite e sal. Assim que começar a dourar, acrescente os cogumelos e refogue até ficarem macios. Agora é só acrescentar a manteiga, sal, tomilho, alecrim e misturar. Reserve.
Aqueça bem uma frigideira, acrescente um fio de azeite e grelhe os filés em fogo alto.

Doure bem os dois lados e reserve.
Eles devem estar mal passados porque depois voltam para a frigideira no fim do preparo. Na mesma frigideira acrescente o vinho. Assim que começar a ferver, acrescente os cogumelos e o creme de leite. Misture e acrescente os filés.
Agora o tempo depende do ponto da carne que você gosta. Por aqui só deixei mais dois minutinhos para ter os filés com o interior ainda rosado.

Dica do Chef



Tudo acontece em uma frigideira só em três passos simples: refogar os cogumelos, grelhar o filé e depois misturar tudo com um pouco de vinho, creme de leite e ervas.



Harmoniza com Vinho Tinto Cabernet Sauvignon

Clássico

sem erros

Existem diversas combinações de cortes possíveis (os chamados blends) para preparar um bom hambúrguer. Para um blend equilibrado, busca-se carnes de características complementares que tragam cor, textura firme e personalidade no sabor.

O hambúrguer pede cerca de 20% de gordura bovina no blend, pro-

porção que pode ser ajustada na moagem. Ela é a melhor amiga do sabor e o excesso fica na grelha. Preparação que não leva meia hora para fazer e pode salvar o dia se congelado! Junte seus amigos, compartilhe essa experiência gastronômica e tenha momentos mais gostosos. Seu hambúrguer é sucesso garantido!

Ingredientes do Hambúrguer caseiro:

500 g de fraldinha;
500 g de picanha;
20 tiras de bacon;
10 fatias de queijo prato ou cheddar;
5 fatias grossas de cebola;
5 fatias de tomate-caqui;
1 pé de alface-romana;
Sal e pimenta-do-reino (moídos na hora) a gosto

Modo de preparo:

Moa a fraldinha com a picanha, intercalando as duas carnes, fazendo com que se misturem durante o processo. (Para um melhor resultado, as carnes escolhidas devem ter pelo menos 20% de seu peso em gordura, ou seja, nesta receita, o ideal será ter 800 g de carne e 200 g de gordura). Forme bolas com a carne moída, de 200 g cada uma e molde os hambúrgueres, sem manusear ou amassar demais a carne.

Montagem:

Na hora de grelhar, tempere os dois lados dos hambúrgueres somente com sal e pimenta-do-reino. Na churrasqueira, com o fogo em brasa ou na frigideira já aquecida, grelhe as fatias de bacon e as rodellas de cebola.

Coloque os hambúrgueres e deixe-os sem virar, até começarem a dourar. Vire-os, coloque 2 fatias do queijo em cada hambúrguer, a cebola e o bacon e deixe grelhar até o ponto desejado. Um pouco antes de retirá-los da grelha, abra os pães e aqueça-os levemente.

Dica

Na hora de montar, passe a maionese nos pães, disponha as fatias de tomate, o hambúrguer caseiro com o queijo, a cebola e o bacon. Finalize com as folhas de alface e feche o sanduíche.



Feitos um para o outro



Apostar nos molhos é uma ótima ideia para fugir do lugar-comum, aguçar o paladar dos seus convidados e deixar sua festa ainda mais saborosa!

Molhos

Quer realçar o sabor da carne e dar um toque especial aos seus pratos? Temos aqui uma seleção de receitas práticas para incrementar as mais diversas receitas.



MOLHO VINAGRETE

Um clássico molho para churrasco brasileiro, o vinagrete não pode faltar. A receita clássica, que é francesa, leva basicamente:

1 medida de azeite de oliva para 1/2 de vinagre e sal a gosto.

Entretanto, já é de praxe no churrasco brasileiro incrementar o método tradicional com tomate, cebola e pimentão picadinhos.

Como a receita é flexível, você pode usar a combinação de legumes que preferir, uma vez que ela acompanha muito bem todos os tipos de carne.



MOLHO BECHAMEL



A textura dele é aveludada e cremosa e o segredo para ele ficar delicioso é temperar com noz-moscada.

Ingredientes:

1 cebola picada
4 colheres (de sopa) de manteiga
2 colheres (de sopa) de farinha de trigo
500ml de leite integral quente
Noz moscada em pó
Sal
Pimenta-do-reino
Queijo parmesão ralado

Modo de fazer

Em uma panela coloque a manteiga e refogue a cebola até murchar. Baixe o fogo, acrescente a farinha, misture e bem e vá

despejando o leite quente pouco a pouco, sem parar de mexer para não empelotar. Quando estiver bem homogêneo, acrescente uma pitada de noz moscada, a pimenta e acerte o sal.

Sugestão para servir: Coloque o molho bechamel em um recipiente, cubra com queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Dica

Esta receita é coringa! Você pode usar Béchamel como molho para cobrir e rechear massas, para gratinar pratos e como base para vários outros molhos, como o quatro queijos.

MADEIRA

O clássico dos restaurantes e dos casamentos preparado na cozinha da sua casa e – o melhor de tudo – fica pronto em 15 minutos.

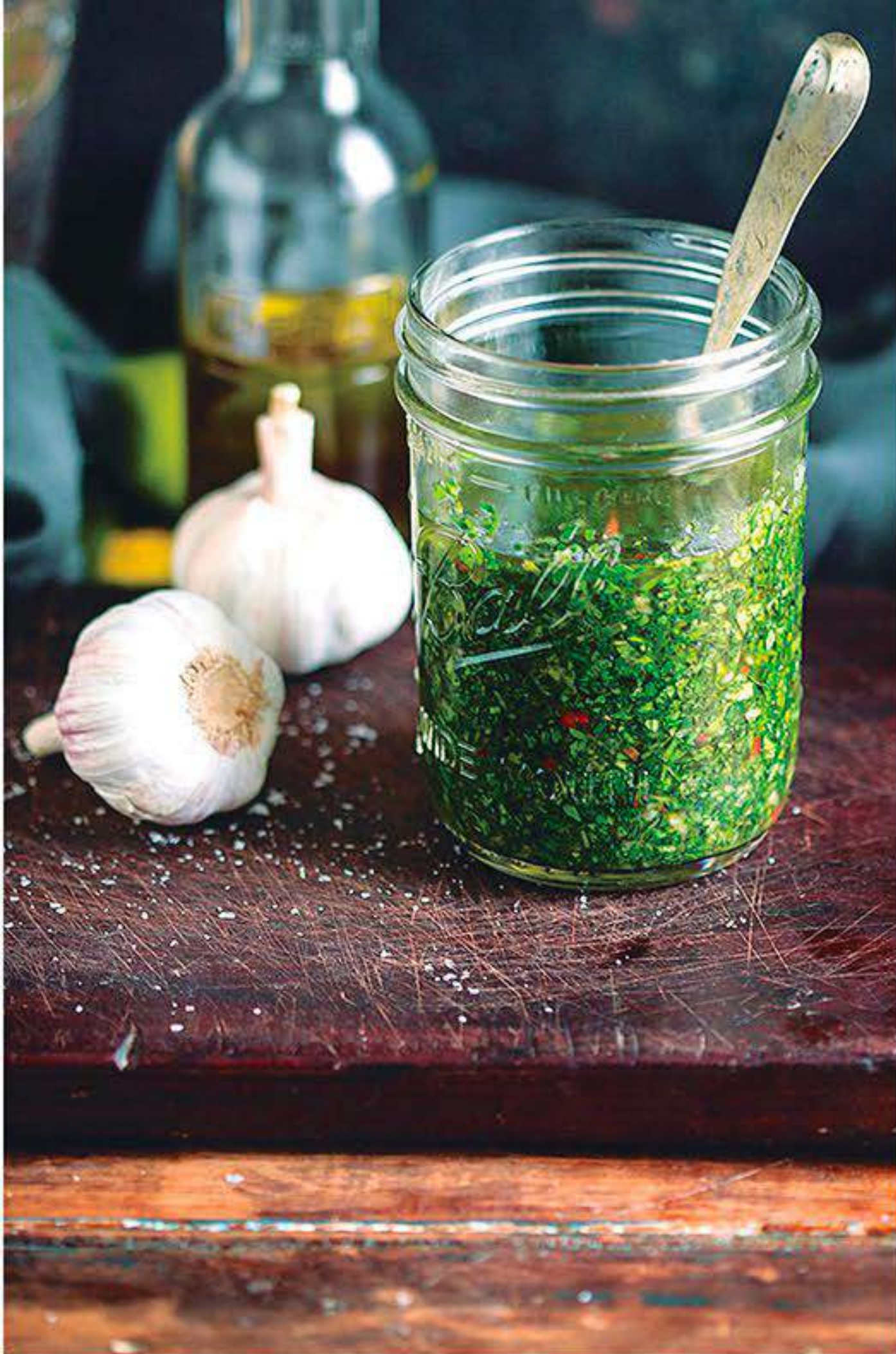
Ingredientes:

½ colher (sopa) de manteiga
½ colher (sopa) de farinha de trigo
½ colher (sopa) de extrato de tomate
¼ de xícara (chá) de vinho tinto
½ xícara (chá) de água fervente
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto



Dica

A autêntica receita do molho madeira é preparada, claro, com um bom vinho da Ilha da Madeira.



CHIMICHURRI

Tradicional da culinária argentina, o chimichurri é um ótimo acompanhamento para a parrilla. O molho é o mais utilizado no acompanhamento de carnes na Argentina e é uma delícia, vale a pena oferecê-lo para seus convidados. Como é mais ácido e refrescante, esse molho equilibra o paladar, amenizando o sabor da gordura da carne. Siga a receita:

Ingredientes:

1 xícara (chá) de azeite
150 ml de vinagre de vinho branco
10 g de alho e cebola desidratados
5 g de cebolinha desidratada
5 g de pimenta calabresa
5 g de orégano desidratado
10 g de salsinha desidratada
sal e pimenta-do-reino a gosto

Dica

É melhor preparar o chimichurri pelo menos com um dia de antecedência, para que os sabores tenham tempo de se fundir. Pode ser conservado na geladeira por até 3 semanas.

Inspirado nas festividades norte-americanas, o barbecue é um molho para churrasco agridoce e aroma amadeirado que se popularizou por aqui, especialmente em hamburguerias.

Dica

Utilizado durante o preparo do churrasco americano, tem origem sulista, e recebe pinceladas enquanto é assado, seu sabor agridoce e levemente amadeirado vai se incorporando à carne defumada do churrasco.



Ingredientes:

2 colheres sopa azeite
1 cebola ralada
2 colheres de sopa açúcar mascavo
2 colheres sopa mostarda
2 colheres de sopa molho inglês
1 colher de sopa vinagre (maçã)
1 xíc. de chá de molho de tomate
Sal e molho de pimenta à gosto

Modo de preparo:

Em uma panela, aqueça o azeite, refogue a cebola e acrescente restante dos ingredientes. Deixe ferver até encorpar e depois tire do fogo. Guarde em um pote de vidro esterilizado.

Perfeitos para acompanhar



TOMATES RECHEADOS COM QUEIJOS

Ingredientes:

4 tomates médios
1 xícara de queijo
muçarela ralado
1 xícara de queijo
gorgonzola
Sal e pimenta a gosto

Você vai precisar de:

1 assadeira
1 tigela

Modo de fazer:

1. Corte a tampa do tomate, retire delicadamente o miolo e reserve os tomates.
2. Em uma tigela, misture os queijos com o orégano e o sal.
3. Recheie os tomates, salpique o parmesão e leve em uma assadeira ao forno pré-aquecido em 180 graus para gratinar.

Dica

Colocar cream cheese de base, deixará o recheio cremoso
Pode – e deve – ser feito na churrasqueira!

Os acompanhamentos para a carne fazem toda a diferença na sua refeição, mesmo que a carne seja a atração principal. Para deixar sua mesa completa, você pode preparar diferentes acompanhamentos.





MAIONESE DE BATATAS

Ingredientes:

1 kg de batatas descascadas e cortadas em cubos
5 ovos
1 cebola roxa em cubos
Salsinha picada à gosto
1 e 1/2 xícaras de maionese caseira ou pronta

Para a maionese:

2 dentes de alho picados
2 gemas
Suco de 1/2 limão
500ml de óleo de canola ou similar
Sal e pimenta do reino

Modo de fazer:

Acrescente as batatas e os ovos em uma panela grande e cubra com água fria. Tempere com sal e leve ao fogo. Quando ferver, reduza a temperatura e deixe cozinhando por 10 minutos. Escorra o caldo e descasque os ovos. Reserve. Em uma vasilha, acrescente as gemas, alho, sal, pimenta e o suco do limão e misture. Adicione o óleo bem aos poucos para emulsificar. Quando estiver cremoso em ponto de maionese, reserve. Adicione a cebola, mostarda, ovos cozidos, sal, pimenta e a salsinha à maionese e misture. Junte as batatas e misture delicadamente. Leve à geladeira por no mínimo 3 horas antes de servir para garantir um sabor melhor.

Dica

Começar o cozimento a partir de água fria, para garantir um cozimento mais uniforme. E misturar todos os ingredientes juntos antes de adicioná-los à batata, preservando assim o corte das batatas.

Sucesso
garantido em
qualquer
churrasco.

FAROFA DE OVOS

Ingredientes:

300g de farinha
flocada (grossa e crocante)
½ xícara de chá de óleo
200g de manteiga
1 Cebola
12 Ovos
½ maço de cebolinha
Sal a gosto.

Modo de Preparo:

Descasque e pique a cebola e a
cebolinha e reserve.

Leve ao fogo uma frigideira para
aquecer o óleo e deixe esquentar.
Coloque a cebola e a metade da
manteiga. Deixe a cebola
refogando até que doure.
Enquanto isso, em um bowl, vá
estalando os ovos.

Com a cebola já dourada
adicione os ovos lentamente e
não mexa. Tempere com sal
a gosto.

Adicione o restante da
manteiga na lateral da
frigideira e deixe que as
bordas dos ovos fiquem
bem douradinhas.

Com as bordas dos ovos já
douradas mexa grosseira-
mente e frite mais um pouco,
por aproximadamente uns
dois minutos para obter peda-
ços grandes e não ovos mexidos.
Misture novamente os ovos e ob-
serve se eles estão firmes. Estando
firmes, este será o momento de
adicionar a farinha.

Adicione a farinha lentamente e
misture. Como a farinha flocada
já é bastante torrada, não é neces-
sário ficar muito tempo no fogo.
Retire a frigideira do fogo e
finalize a farofa com a cebolinha,
ajuste o sal e sirva em seguida.

já nas
gôndolas

Aqui na Rede Armazém do Grão os clientes encontram uma infinidade de produtos de qualidade. Muitos são importados exclusivamente pela rede para que você tenha a oportunidade de experimentar em seu dia a dia o que há de melhor no mundo dos setores de alimentos e bebidas. Nossa equipe busca sempre

contato direto e uma ampla negociação de preços com os fornecedores, para que todos os clientes possam ter acesso aos produtos e novas marcas do mercado.

São produtos exclusivos nos diversos segmentos como massas, biscoitos, doces, chocolates, vinhos, azeites, entre outros.



VEGANOS

CHEGOU VEGABOM AQUI NO ARMAZÉM!

Uma variada linha de produtos veganos, saborosos, naturais e saudáveis. Os produtos são congelados e prontos para o consumo, livres de qualquer ingrediente de origem animal. Experimente! Você vai se surpreender!

MILANO

CLÁSSICOS, SIMPLES E DELICIOSOS!

Os americanos biscoitos Milano são elaborados com os melhores ingredientes que combinam dois biscoitos unidos por um recheio inconfundível. Vale a pena cada mordida.



GIORNO

NOVIDADE CHEIROSA POR AQUI!

A Giorno têm diversas fragrâncias para vários gostos e lindas embalagens. Chegaram três linhas: a Giorno Bagno, linha de sabonetes em barra de grande sucesso, a Giorno Uomo, Linha Masculina e sofisticada e a Giorno Casa trazendo perfumes de alta qualidade para todos os ambientes.





JORDANS



MARCA LÍDER EM GRANOLAS NA INGLATERRA



VANTAGENS E DIFERENCIAIS DAS NOSSAS GRANOLAS

- ✓ INGREDIENTES 100% NATURAIS
- ✓ FRUTAS LIOFILIZADAS
- ✓ 100% AVEIA TOSTADA COM MEL
- ✓ +15% DE FRUTAS & NUTS
- ✓ ZERO CONSERVANTES
- ✓ ZERO SÓDIO

QUANDO O LEITE É BOM, TUDO FICA MELHOR AINDA.

Quando o leite é bom, ele tem gosto de leite, é puro como tudo que é natural, é simples como tudo que a vida tem de melhor e tem a qualidade que só uma marca com 70 anos tem. E, quando o leite é tudo isso, **ele é Itambé.**



Leite é tudo

Aconteceu e foi show!

não somos apenas uma rede de supermercados! Por aqui acontecem workshops, degustações, treinamentos e muito mais...



Don Cristobal

Em Maio recebemos a visita de Cristóbal Lapania CEO da vinícola argentina Don Cristobal. O mesmo visitou nossas lojas, deu palestra, conversou e degustou alguns dos seus vinhos com nossos sommeliers que defrutaram dessa experiência.



Dia das Mães



Para o Dia das Mães preparamos uma campanha especial. A ação para celebrar este grande dia que tinha como intenção surpreender e emocionar contou com a fotógrafa Josi Braga, que montou um mini estúdio nas lojas onde os clientes puderam tirar fotos para registrar os momentos com a família. As fotos foram disponibilizadas no nosso site.

*A melhor mãe do mundo
é a minha!*





Jantar harmonizado

No dia 25 de Maio realizamos um jantar harmonizado em parceria com a Vina Requingua, vinícola dos nossos exclusivos vinhos Toro de Piedra e Atractivo, contamos ainda com a presença dos chilenos Felipe e Matias representando a vinícola. A noite foi idealizada para gerar novas experiências gastronômicas. E o cardápio desta noite especial foi elaborado pelo Chef Daniel Lameirão.

ASSISTA
O VÍDEO
DESTE
JANTAR



Gravações do Filme "O Garoto"

Petrópolis serviu mais uma vez de cenário para o cinema. Desta vez as filmagens são de "O garoto", um drama romântico e contemporâneo. O filme tem apoio do Armazém do Grão.

Com o roteiro e direção do premiado cineasta Bruno Saglia, o filme traz no elenco os atores Vitor Fonsek, Bruno Gissoni, Beth Goulart, Thaila Ayala, Carol Castro, Maria Zilda Bethlem, Diego de Lima, João Braga, Jane Saglia, entre outros.

Com estreia prevista para meados de 2020, o filme tem a meta de alcançar não só os cinemas do país, como também do exterior através de festivais.

NOSSA GENTE

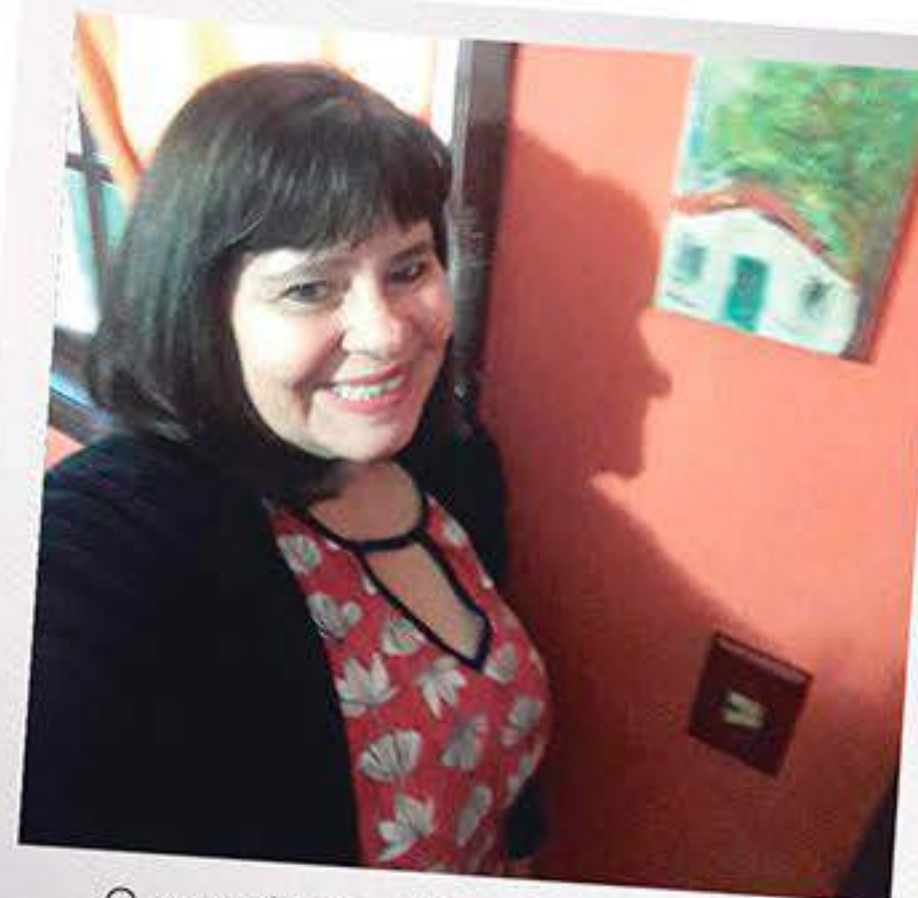
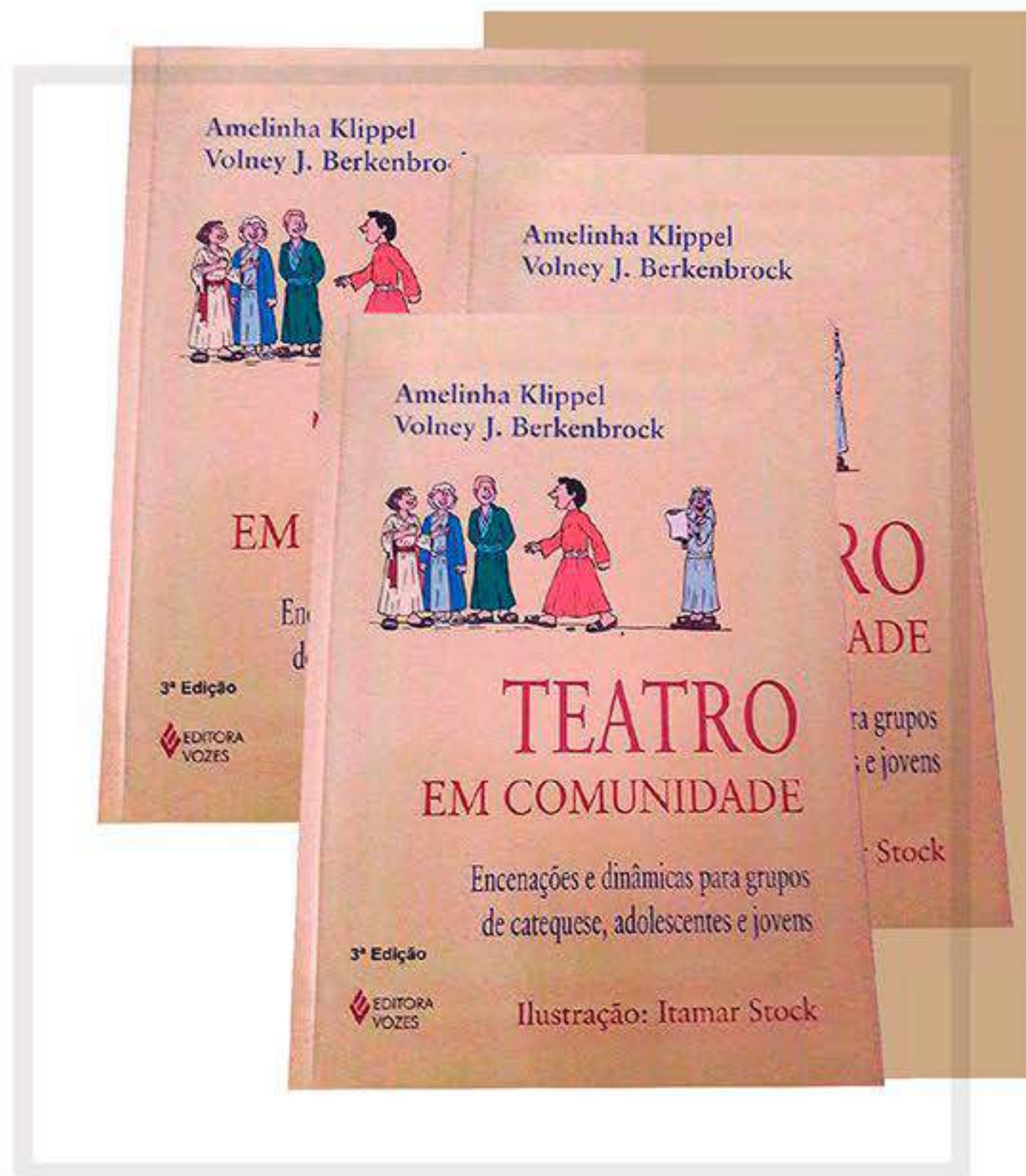
com Amélia Klipel

Era uma vez...

A Amélia Klipel, conhecida por aqui como Amelinha, tem 48 anos e trabalha como Analista de RH no Armazém do Grão há 2 anos. Formada em Teologia pelo Instituto Teológico Franciscano, conseguiu uma bolsa de estudos através de seu trabalho junto com a pastoral da Igreja Católica Nossa Senhora Auxiliadora, ministrada pelos Franciscanos. “Aos 15 anos já começava a dar “aulas” de catequese e ajudar nas liturgias, nas preparações no canto e no violão.” conta Amélia.

Dentro de seu trabalho pastoral ela criava peças em algumas ocasiões (teatrais e fantoches), “Assim os ensinamentos eram passados de forma leve, fácil e divertida, sendo muito bem aceitos entre as crianças, adolescentes e jovens” completou ela. Amélia trabalhou durante 07 anos em uma biblioteca e assim tomou gosto pela leitura. Desta forma, veio a inspiração para escrever seu livro – Teatro em Comunidade – que traz o teatro como uma forma eficaz na metodologia de evangelização. O livro não tem uma abordagem católica, serve para qualquer religião. Visto que os temas tratados são de interesse geral entre as crianças, adolescentes e jovens. O livro foi publicado em 2005 e teve 3 edições.

Porém, o mesmo não foi feito apenas por Amelinha “O Teatro em Comunidade foi surgindo aos poucos, tive um apoio fundamental do amigo e professor Frei Volney Berkenbrock, que juntamente comigo fez uma parceria onde colocava no livro umas atividades de sugestão no final de cada peça” relatou.



A escritora Amélia Klipel

Quando questionada se existe alguma dica para escrever conta que o segredo é deixar a imaginação, o amor e a vontade de ajudar prevalecer.

LOVE beauty AND planet



cabelo nutrido, pele radiante
& um pouco de ♥ pelo planeta

FIQUE POR DENTRO

Siga o Armazém do Grão nas redes sociais e entre em contato conosco!

Aqui no Armazém do Grão buscamos sempre novas formas para nos aproximar ainda mais de nossos clientes. Além do contato direto em nossas lojas, nossos clientes têm uma gama diversificada de opções no setor de comunicação. Temos nossos encartes, o tablôide Experiências Gourmet sempre recheado de novidades e produtos exclusivos da rede; e nossa revista trimestral, sempre

com dicas gastronômicas. Você sabia que fazendo seu cadastro em nosso site como Armazém + você ganha descontos exclusivos na hora da compra? Além disso você participa de várias promoções por nossas redes sociais. É essa filosofia de atender bem nossos clientes que nos faz querer sempre buscar o que há de melhor em produtos e preços. Nos siga nas redes sociais e fique por dentro de tudo o que acontece por aqui!

Para receber **promoções e ofertas exclusivas** no WhatsApp

Cadastre esse número
no seu celular e **envie uma mensagem**
(24) 99206 1951



cliente
Armazém+

Você sabia que fazendo seu cadastro em nosso site como > **Armazém+** você ganha descontos exclusivos na hora da compra? Além disso você participa de várias promoções por nossas redes sociais.



EXPERIÊNCIAS GOURMET



ENCARTE QUINZENAL



NOSSA REVISTA



LEVE-ME
com você!



REPENSE



REDUZA



RECICLE

AJUDE O
MEIO AMBIENTE

UTILIZE AS
CAIXAS DE PAPELÃO



ASSISTA O VÍDEO



LINHA SEARA GOURMET:
PARA OS PALADARES MAIS EXIGENTES DO MUNDO.



EXISTE O BOM. O ÓTIMO.
E SEARA GOURMET.

