

Pão de Açúcar

OFERTAS VÁLIDAS DE 1º/6 A 15/6/2015

Pitadas etc.

*Fondues e raclettes
para aquecer o inverno*

Dias frios combinam com comidinhas mais quentes. Os protagonistas à mesa são os queijos e os vinhos, muito bem acompanhados por pães especiais. E, para o Dia dos Namorados, produtos e bebidas variados compõem um saboroso jantar para você comemorar a ocasião

EXCLUSIVO PARA

Cliente
mais

SÃO PROIBIDAS A VENDA E A ENTREGA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS (art. 8º, II do Estatuto da Criança e do Adolescente).

BEBÁ COM MODERAÇÃO

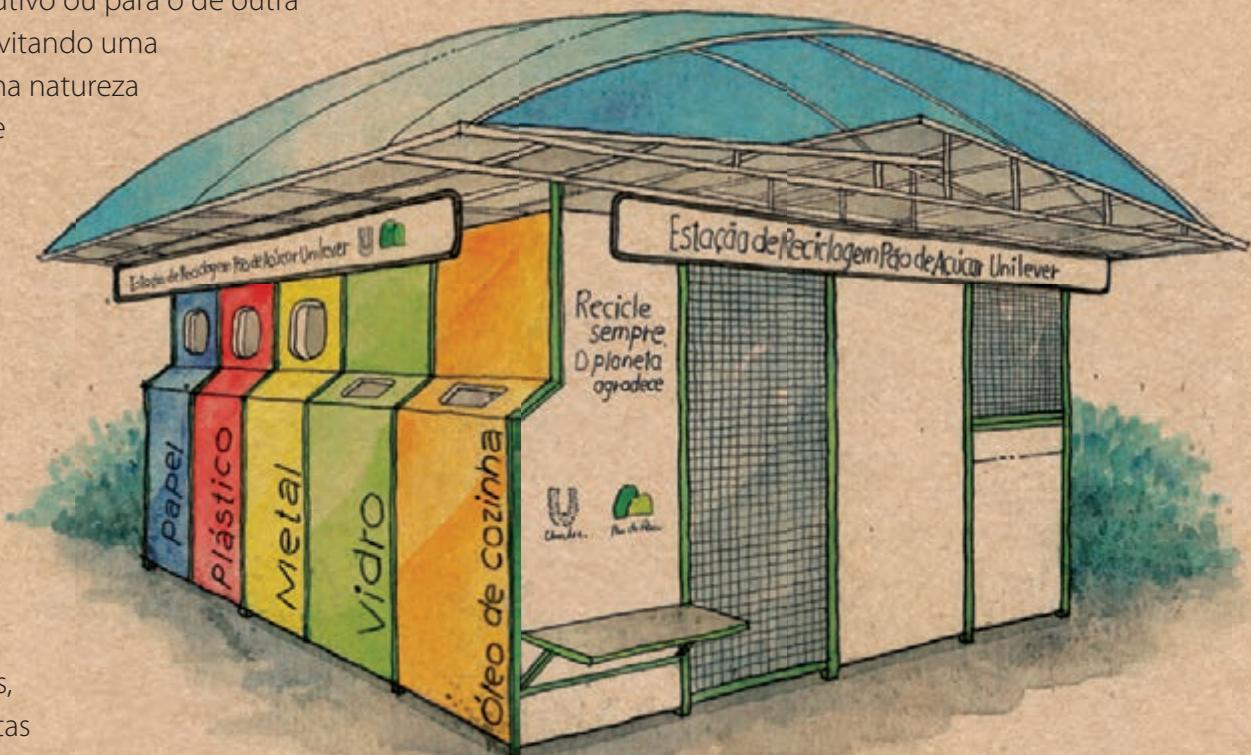
Estações de reciclagem completam 14 anos

Além de valorizar a sustentabilidade em nossas lojas, ainda levamos a iniciativa para o dia a dia das pessoas dos quatro cantos do país.

O consumo consciente, a gestão inteligente de resíduos e o apoio às cooperativas de reciclagem estão entre os pilares estratégicos da nossa marca. Por isso, em 2001, quando pouco se falava em reciclagem, nos antecipamos e fomos pioneiros ao trazer ações para o dia a dia e envolver nossos consumidores na discussão. Em maio daquele mesmo ano, criamos o Programa Estação de Reciclagem Pão de Açúcar Unilever, que até hoje é referência de iniciativa que entrega logística reversa pós-consumo, necessidade reforçada pela Política Nacional de Resíduos Sólidos. Ou seja, temos o compromisso de fazer com que esse material, sem condições de ser reutilizado, retorne ao seu ciclo produtivo ou para o de outra indústria como insumo, evitando uma nova busca por recursos na natureza e permitindo um descarte ambientalmente correto.

No início, apenas 12 lojas tinham estações. "Atualmente, são 140 postos de atendimento, em todas as regionais", comemora Eduardo Souza, Coordenador de Sustentabilidade do Multivarejo GPA. Localizadas nos estacionamentos das lojas, as estações – também feitas

de material reciclado – recebem papel, vidro, plástico metal e, desde 2007, óleo de cozinha. Nesses 14 anos, foram arrecadadas mais de 88 mil toneladas desses resíduos. O material coletado é doado para 36 cooperativas parceiras do Programa, contribuindo para a geração de renda e a inclusão social de cerca de 7 mil pessoas, direta ou indiretamente, a cada ano. Já o óleo vai para a fabricação de biocombustível. O sucesso, claro, só foi possível graças a você, nosso cliente, que adotou a ideia e passou a colaborar ativamente com a separação do lixo doméstico.



E tempo de

Festas juninas

Os pratos juninos aproveitam o que há de melhor na produção do campo nesta época do ano. Com o milho, são feitos pamonha, canjica e bolo de fubá. Com amendoim, paçoca, pé de moleque e muito mais...

Pipoca para micro-ondas
Yoki vários sabores 160 g

Cliente Mais

R\$ 2,98



Pipoca para micro-ondas
Cobertura Yoki 130 g

Cliente Mais

R\$ 2,30



Couscous Casino 500 g

Cliente Mais

R\$ 5,99



Milho para pipoca Super Premium Yoki 650 g

Cliente Mais

R\$ 7,49



Fubá de milho instantâneo
Granfino 500 g

Cliente Mais

R\$ 1,69



Cravo moído
Cannamela 20 g

Cliente Mais

R\$ 6,99



Canela em pó
Cannamela 25 g

Cliente Mais

R\$ 6,99



Canela em pau
Cannamela 10 g

Cliente Mais

R\$ 7,99



Canjica de milho com coco

Receita da chef Vivian Luiz Coco, do site Temperaria (temperaria.com.br).

Rendimento: 6 porções

Ingredientes

500 g de canjica de milho branca
400 ml de leite de coco
50 g de coco ralado e adoçado
1 lata de leite condensado
800 ml de leite
1 colher (chá) de cravo
Canela para polvilhar

Modo de preparo

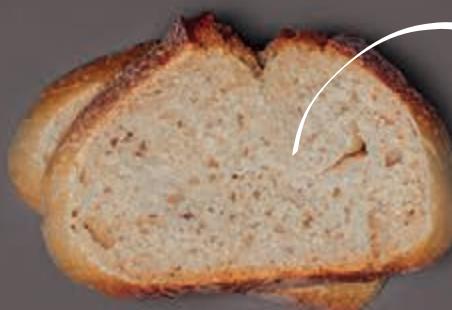
Lave a canjica e coloque para cozinhar com água na panela de pressão por mais ou menos 35 minutos, ou até que fique macia. Escorra a água, lave e reserve a canjica. Coloque em uma panela grande o leite, o leite de coco, o coco ralado e o cravo, e misture. Junte a canjica e deixe ferver por 15 minutos em fogo baixo, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo. Coloque em potes e polvilhe com canela em pó.

Dia dos namorados especial

ENTRADA

Bruschetta com azeite e tomates

Para preparar, cubra uma fatia de pão italiano com azeite extravirgem e tomate fresco picadinho, levemente salgado.



Pão italiano 100 g

Cliente
Mais

R\$ 0,98 +

Tomate



PRATO PRINCIPAL

Risoto de brie, presunto de parma e rúcula

Rendimento: 4 porções

Ingredientes

- 1 e 1/2 xícara de arroz arbóreo
- 1 litro de água
- 1 cubo de caldo de legumes
- 150 g de queijo brie picado
- 1/2 xícara de vinho branco seco
- 1 cebola média picada
- Azeite
- 12 fatias finas de presunto parma
- 1/2 maço de rúcula
- Sal a gosto

Modo de preparo

Em uma panela coloque a água, dissolva o caldo de legumes e deixe

ferver. Enquanto isso, frite a cebola no azeite em outra panela. Acrescente o arroz arbóreo e flambe com o vinho branco junto com a cebola. Assim que o vinho evaporar, coloque o caldo de legumes dissolvido e fervido pouco a pouco, mexendo sempre. Deve levar cerca de 20 minutos até que acrescente toda a água com o caldo. Nesse momento, o arroz estará pronto. Coloque o queijo brie e misture lentamente. Ao montar o prato, coloque 2 colheres de risoto, 3 fatias de presunto de parma e algumas folhas de rúcula lavadas.



Arroz para risoto arbóreo italiano De Cecco 1 kg

Cliente
Mais

R\$ 13,39 +

SÃO PROIBIDAS A VENDA E A ENTREGA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS (art. 81, II do Estatuto da Criança e do Adolescente).

BEBÁ COM MODERAÇÃO

SOBREMESA

Crepe com calda de framboesa e sorvete de chocolate

A massa de crepe pode ser recheada com geleia framboesa, que contrasta e completa a doçura do sorvete de chocolate.



Crepe morango Crêpano 320 g

Cliente
Mais

R\$ 14,90 +

Se você quer fugir do corre-corre da data e dos restaurantes lotados, que tal preparar um delicioso jantar na sua casa mesmo? Aqui no Pão de Açúcar tem tudo o que é preciso para preparar pratos deliciosos, que ficarão ainda melhores se acompanhados por uma boa música, luz de velas e de quem você ama. Veja as sugestões para a entrada, o prato principal e a sobremesa.

+



Orégano

+



Azeite



Cogumelo inteiro
Casino vidro 170 g
Cliente mais

R\$ 6,79

Cebola

Caldo de legumes

Rúcula

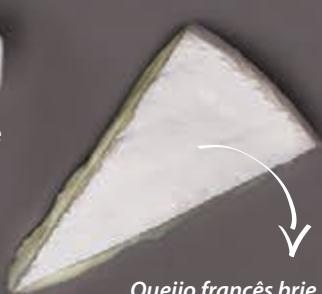


+



Azeite

+



Queijo francês brie
Isigny Ste. Mère kg
Cliente mais



Presunto cru
italiano sem osso
San Daniele Villani
fatiado kg
Cliente mais



Presunto espanhol
Haciendas sem osso
pedaço 100 g
Cliente mais

R\$ 7,99

Vinho italiano branco
Corvo 375 ml
Cliente mais

Cliente mais

R\$ 28,90

R\$ 89,90

R\$ 116,90

+



Sorvete



Cobertura

Licor irlandês
Baileys 750 ml
Cliente mais

R\$ 69,90



Delícias que vêm da Suíça

Basta as temperaturas caírem para dar aquela vontade de comer *fondue*. Aprenda aqui as peculiaridades desse prato e de um conterrâneo dele, a *raclette*.

Tanto o *fondue* quanto a *raclette* são de origem suíça, o primeiro composto basicamente de queijos derretidos e misturados – com algumas variações – e o segundo, do mesmo ingrediente básico amolecido sobre uma chapa. Os suíços sabiam o que estavam fazendo ao inventar essas delícias que ajudam a aquecer no inverno e ganham um ar de requinte quando acompanhadas por um bom vinho e uma lareira.

Há várias histórias que contam a origem do *fondue*, todas provavelmente com um fundinho de verdade. Uma delas diz que os camponeses suíços, durante a Segunda Guerra, ficaram isolados em suas terras. Os alimentos mais abundantes, e que os salvavam da fome, eram os queijos que eles mesmos produziam. Para inovar a receita, passaram a derretê-los e misturá-los. *Voilà*, nasceu o *fondue*, que só se popularizou na década de 1950, quando o chef Konrad Egli, do restaurante Chalet Suisse, em Nova York, Estados Unidos, o incluiu no cardápio. Foi ele também quem inventou a variação de carne, enriquecida com vários molhos para acompanhar.

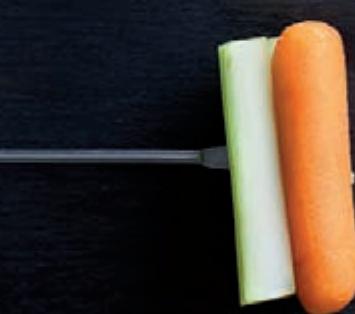
Os acessórios hoje usados para produzir o prato certamente lembram muito mais a parafernália de um chef moderno do que as vasilhas de um pastor. “Dispomos de diversas panelas de inox ou esmaltadas

com réchaud”, descreve a chef Mônica Rangel, do restaurante Gosto com Gosto, em Visconde de Mauá, Rio de Janeiro. Os *fondues* clássicos são basicamente uma mistura de queijos – os mais indicados são gruyère e emmental, porque derretem bem – com um toque de vinho branco, derretidos para formar um creme. O derretimento é feito no fogão, e o réchaud serve para mantê-lo mole e aquecido. Na mistura, se mergulham pedaços de pão ou variações que sua mente imaginar (veja a receita). O toque gourmet pode ficar por conta de alguma especiaria acrescentada, como pimenta, pálrica ou noz-moscada. Mas melhor não exagerar, ou corre-se o risco de mascarar o gosto do queijo.

Todos sabem que a Suíça, além de ser a terra dos queijos, é lar também dos mais deliciosos chocolates. Portanto, para saltar da versão de queijo para a doce foi um passo. E, como a criatividade gastronômica não tem limites, hoje existem variações de sobremesa que incluem o de doce de leite e o de marshmallow, esse último servido com pedaços de bolo. “O *fondue* de chocolate combina com frutas mais azedinhas pelo contraste, como morangos, kiwi, uva. Manga também fica ótimo!”, diz a chef Livia Nogueira de Campos, do ateliê Bendita Panela, no Rio de Janeiro. “Para o de doce de leite, mais uma vez, apostaria nas frutas cítricas, mas banana é uma boa pedida! Além disso, minichurros e bolinhos de chuva podem ser uma opção interessante”, sugere ela.

Quem quer apreciar um saboroso *fondue*, doce ou salgado, mas não está disposto a gastar algum tempo juntando os ingredientes, pode optar por misturas prontas disponíveis no supermercado. Elas são práticas, podem ser preparadas no fogão ou no micro-ondas, deliciosas e não deixam nada a dever ao original.





Fondue de legumes

Rendimento: 2 porções

Ingredientes

- 3 flores pequenas de brócolis
- 3 flores pequenas de couve-flor
- 10 couves-de-bruxelas
- 2 batatas-baroas, cortadas em cubos grandes
- 3 batatas descascadas, cortadas em cubos grandes

Modo de preparo

Cozinhe o brócolis, a couve-flor, a couve-de-bruxelas por 10 minutos. Reserve. Cozinhe as batatas e as batatas-baroas por 15 minutos. Cuidado com o tempo de cozimento: os legumes têm de ficar al dente, caso contrário vão cair do garfinho ao serem mergulhados. Coloque os legumes em uma travessa e leve à mesa para serem comidos com o fondue.

Fondue de queijo suíço
Emmi original 400 g

Cliente mais

R\$ 44,90



Fondue de queijo
São Vicente 400 g

Cliente mais

R\$ 16,90



Fondue argentino
de chocolate Del Turista
200 g

Cliente mais

R\$ 17,90



Fondue de chocolate
Serrabella 400 g

Cliente mais

R\$ 23,90



Queijo suíço fatiado
Le Gruyère 150 g

Cliente mais

R\$ 26,90



Queijo suíço fatiado
Raclette 200 g

Cliente mais

R\$ 28,90



Vinho californiano
Woodbridge 750 ml

Cliente mais

R\$ 42,90



Vinho chileno tinto ou branco
Ventisquero Reserva 750 ml

Cliente mais

R\$ 52,90





Queijo raspadinho

Embora já tenha caído no gosto dos brasileiros, a *raclette* – que significa “raspado” – ainda não é tão popular quanto seu conterrâneo *fondue*. Parece ter origem nos tempos remotos. Os pastores suíços levavam queijo em suas viagens e, à noite, se sentavam à beira da fogueira para derretê-lo e jogar sobre os legumes disponíveis para incrementar a refeição. Depois o costume se aperfeiçoou com chapas aquecidas no fogo até evoluir para as elétricas disponíveis hoje, embora alguns ainda não dispensem equipamentos mais tradicionais. Existem também grelhas que permitem derreter o queijo na parte de baixo e cozinhar os legumes na de cima. O queijo indicado para isso é o de mesmo nome – só que, diferentemente do prato, que é substantivo feminino, é “o” *raclette* –, que se parece com o emmental, mas sem os buracos. “Mas pode-se também usar gruyère e bons queijos nacionais, como o da Serra da Canastra”, diz Livia.

Uma vez derretidos, esses queijos são literalmente raspados do acessório no qual foram preparados e despejados diretamente no prato. Essa é a principal diferença com relação ao *fondue*, uma vez que o acompanhamento não é mergulhado na mistura. Pode acompanhar batata inglesa, pães, picles, embutidos como presunto cru, lombo defumado, salame, conservas e enlatados.

Embora a forma de preparo não seja exatamente a mesma, a *raclette* e o *fondue* têm mais semelhanças do que diferenças. E uma das semelhanças mais divertidas é que se trata de pratos para serem comidos em grupo – no mínimo em casal. Quem vai a um restaurante pedir um desses sozinho? Portanto, propicia o encontro, a conversa e a amizade.

Raclette de cogumelo e nozes

Rendimento: 4 porções

Ingredientes

300 g de cogumelo-paris cortados em quatro
100 g de nozes picadas
Pimenta-do-reino moída
e azeite a gosto
¼ de colher (chá) de sal
200 g de queijo raclette em fatias de 1/2 centímetro de espessura

Modo de preparo

Em um prato, misturar os cogumelos, o azeite, o sal e a pimenta. Escorra bem. Coloque uma fatia de 50 g de queijo na racleteira, cubra com 1/4 da mistura e finalize com as nozes. Aguarde 5 minutos, ou até que o queijo esteja bem derretido, e sirva imediatamente.

Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar.
Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paoadeacaucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do estado do Rio de Janeiro. Validade: 19/6 a 15/6/2015.

SÃO PROIBIDAS A VENDA E A ENTREGA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS (art. 81, II do Estatuto da Criança e do Adolescente).

*Palavra
do
especialista*



Do melhor vinho

O Club des Sommeliers, marca exclusiva do Pão de Açúcar, está debutando em grande estilo. Tem até vinho premiado.



Dizem que a vida é muito curta para beber vinhos de má qualidade. Então, o que temos de fazer é escolher sempre os melhores. E é isso que o Club des Sommeliers vem buscando nos últimos 15 anos. São mais de 90 rótulos de 11 nacionalidades. Todos são selecionados por especialistas que percorrem o mundo em busca das principais regiões vinícolas e de produtos de boa qualidade. Esse grupo é liderado por **Carlos Cabral**, um dos maiores e mais renomados enófilos do Brasil. Os vinhos do Club frequentemente são agraciados com medalhas por suas qualidades. Cabral selecionou alguns para esquentar os dias frios que vêm pela frente.

SÃO PROIBIDAS A VENDA E A ENTREGA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18 (DEZOMITOS) ANOS (art. 81, II do Estatuto da Criança e do Adolescente).

BEBÁ COM MODERAÇÃO

Vinho espanhol tinto *Clos de Torribas 750 ml*

Exemplar da região do Penedès, este vinho possui aromas delicados de frutas maduras. Na boca, apresenta longa persistência, podendo ser harmonizado com pratos condimentados.

*Cliente
mais*

R\$ 35,90



**Vinho chileno tinto ou branco Club
des Sommeliers Reserva 750 ml**
Os vinhos chilenos tintos são classificados pelos especialistas entre os melhores do mundo, especialmente os feitos com as uvas cabernet sauvignon, merlot e syrah. Os brancos também se destacam.

*Cliente
mais*
R\$ 26,90

**Vinho francês Club des
Sommeliers Saint Emilion 750 ml**
Tinto, da região de Bordeaux, tem notas intensas e um toque de especiarias. Vai bem com carnes, massas à base de molho vermelho e queijos nobres.

*Cliente
mais*
R\$ 64,90



**Vinho nacional tinto ou branco
Club des Sommeliers Reserva
(vários tipos) 750 ml**
Os tintos nacionais apresentam uma rica mistura de aromas, com ótima persistência no paladar. Os brancos também são aromáticos, com ótima acidez.

Cliente Mais
R\$ 25,50

**Espumante Club des Sommeliers
(vários tipos) 750 ml**
Leve e frutado, traz notas de frutas vermelhas, é refrescante e tem boa acidez. É indicado para servir com saladas e pratos leves. Ganhou nesse ano a medalha de bronze no International Wine Challenge, em Londres.

Cliente Mais
R\$ 28,90

**Vinho chileno Club
des Sommeliers
Gran Reserva 750 ml**
Traz aroma de madeira com um forte toque de chocolate. É encorpado, mas não deixa gosto forte na boca, e tem final equilibrado.

Cliente Mais
R\$ 49,90



**Vinho branco
neozelandês Club
des Sommeliers
pinot gris 750 ml**
Vinho de coloração clara amarelo-ouro, tem aromas delicados e florais, com toques cítricos. Harmoniza com frutos do mar, peixes grelhados, entradas e massa com molhos leves.

Cliente Mais
R\$ 38,90



**Vinho do Porto tinto
Club des Sommeliers
tawny ou ruby 750 ml**

De cor âmbar, trata-se de um vinho fortificado com notas de caramelo. É ideal para acompanhar sobremesas e chocolate amargo.

Cliente Mais
R\$ 36,90



Delícias



Pãozinho de Açúcar
de chocolate branco,
com castanha-do-
pará e limão 50 g

Cliente mais
R\$ 1,99
cada

O cliente escolheu seu Pãozinho de Açúcar favorito. Entre as três deliciosas opções, o grande ganhador, que recebeu o maior número de votos pelo site, foi Chocolate Branco com Castanha-do-Pará e Limão. Agora ele fará parte do sortimento da padaria do Pão de Açúcar e poderá ser consumido todos os dias. Você já experimentou?

Pão quentinho a toda hora

Antes de ir para casa, passe na nossa padaria e leve alguma das delícias preparadas especialmente para você. Difícil mesmo vai ser escolher...

O cheiro da massa recém-saída do forno desperta o apetite e a vontade de provar da fornada que está chegando ao balcão. Algo que acontece de hora em hora com o pão francês, produzido na própria padaria da maioria das lojas do Pão de Açúcar. Ao seu lado, estão ainda pães salgados recheados, folhados, bolos, bisnagas, pães doces e confeitoria gelada que não deixam nada a desejar em relação às tradicionais padarias de bairro. Sazonalmente, é possível encontrar ainda panetones e colombas. "Uma das linhas mais vendidas é a de pães saudáveis, com grãos e sementes", revela Léa Fernanda Xavier, gerente comercial da área de padarias aqui no Pão de Açúcar. Tamanho sucesso decorre da criteriosa escolha da matéria-prima selecionada, com os melhores ingredientes do mercado, dos rigorosos processos de controle de qualidade e do carinho de todo o time que trabalha na padaria. Algo que, com certeza, faz muita diferença no final.

E não é só: todas as receitas são criadas por profissionais da área de gastronomia e nutrição, ou seja, por quem entende muito do assunto. Foi justamente essa equipe que desenvolveu as três versões do Pãozinho de Açúcar, que você deve ter experimentado antes de escolher seu sabor favorito. A equipe também está ligada nas últimas tendências do mercado, o que garante a renovação constante de nossa linha de produtos.

1 Brioche com gotas de chocolate 100 g *

Cliente mais

R\$ 2,49

2 Ciabata especial 100 g *

Cliente mais

R\$ 1,79

3 Pão australiano com nozes 100 g *

Cliente mais

R\$ 1,79

4 Bolo caçarola 100 g *

Cliente mais

R\$ 1,89

Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paoadeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do estado do Rio de Janeiro. Validade: 1º/6 a 15/6/2015.

* Foto meramente ilustrativa.
Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar.

Lente de aumento

Sem glúten, mas com sabor

Você já deve ter ouvido falar muito dele, mas talvez não saiba o que significa essa palavra que passou a aparecer nos rótulos. O glúten está em centenas de alimentos, principalmente massas e biscoitos. Certas pessoas não devem consumir essa proteína porque seu organismo não é capaz de processá-la, o que causa incômodos digestivos. Mas quem precisa retirar o ingrediente do menu não precisa se privar de alimentos saborosos. O Pão de Açúcar conta com várias opções para variar o cardápio.



Para fazer uma receita saudável

Pão sem glúten

Tempo de preparo: 1 hora | Rendimento: 6 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de azeite extravirgem de oliva
- 2 ovos caipiras
- 2 colheres (sopa) de semente de linhaça
- 1 colher (sopa) de chia
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de orégano
- 3 colheres (sopa) de polvilho azedo
- 2 xícaras (chá) de farinha de arroz
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Açúcar orgânico
mascavo Organic 500 g
Cliente mais
R\$ 5,29

Semente de linhaça
orgânica dourada
Vitalin 120 g
Cliente mais
R\$ 5,49



Farinha de arroz
Urbano sem glúten
1 kg
Cliente mais
R\$ 3,99



Azeite de oliva português
extravirgem orgânico
Taeq 500 ml
Cliente mais
R\$ 14,99



Fermento em pó
Dr. Oetker 100 g
Cliente mais
R\$ 1,59



Modo de preparo

Bata no liquidificador a água, o azeite e os ovos. Acrescente a linhaça, a chia, o polvilho azedo, o sal, o orégano e a farinha de arroz. Bata por cerca de 10 minutos e reserve. Preaqueça o forno a 180 °C e unte a fôrma com azeite e farinha de arroz. Acrescente o fermento à massa, coloque na fôrma e leve ao forno para assar por 40 minutos.

*Novidades
por aqui*

Rápidos e *saborosos*

Confira a seleção de produtos recém-chegados às nossas prateleiras para você preparar um lanche ou um jantar delicioso em poucos minutos.



Massa especial

O macarrão italiano Armando é de grano duro, ou seja, feito com um tipo de trigo especial, mais consistente. Produzido exclusivamente com trigo Grano Armando, variedade 100% italiana. Há várias versões: pennetta, treccia, pena, tortiglione, spaghetti e chitarra.

Macarrão italiano Grano Armando
vários cortes 500 g

*Cliente
mais*

R\$ 9,99



Mistura perfeita

A combinação de três tipos de grãos de arroz – selvagem preto, branco longo e vermelho – permite preparar pratos mais exóticos e saudáveis.

Arroz Casino 3 Grãos 500 g

*Cliente
mais*

R\$ 13,99



Um brinde

O champagne Moët & Chandon Brut Imperial tem cor amarela com reflexos dourados. Tem sabor muito refrescante e marcante, e aroma levemente tostado.

**Champagne francês
Moët & Chandon Brut
Impérial 750 ml**

*Cliente
mais*

R\$ 233,90



Para a garotada

Os marshmallows Les Doodingues Casino não contêm corantes artificiais e têm textura macia. Podem ser colocados no chocolate quente, café ou cappuccino.

**Marshmallows Casino
Les Doodingues 300 g**

*Cliente
mais*

R\$ 9,49



Preparo rápido

Dá para ter um lanche diferente em apenas cinco minutos com a massa para crepes Casino. São dois sachês com ingredientes para dez crepes cada de massa fina e suave.

Massa para crepes Casino 200 g

*Cliente
mais*

R\$ 8,99



Praticidade com sabor

Com a mistura para panqueca Casino, um pouco de leite e de manteiga é possível preparar 20 unidades em poucos minutos.

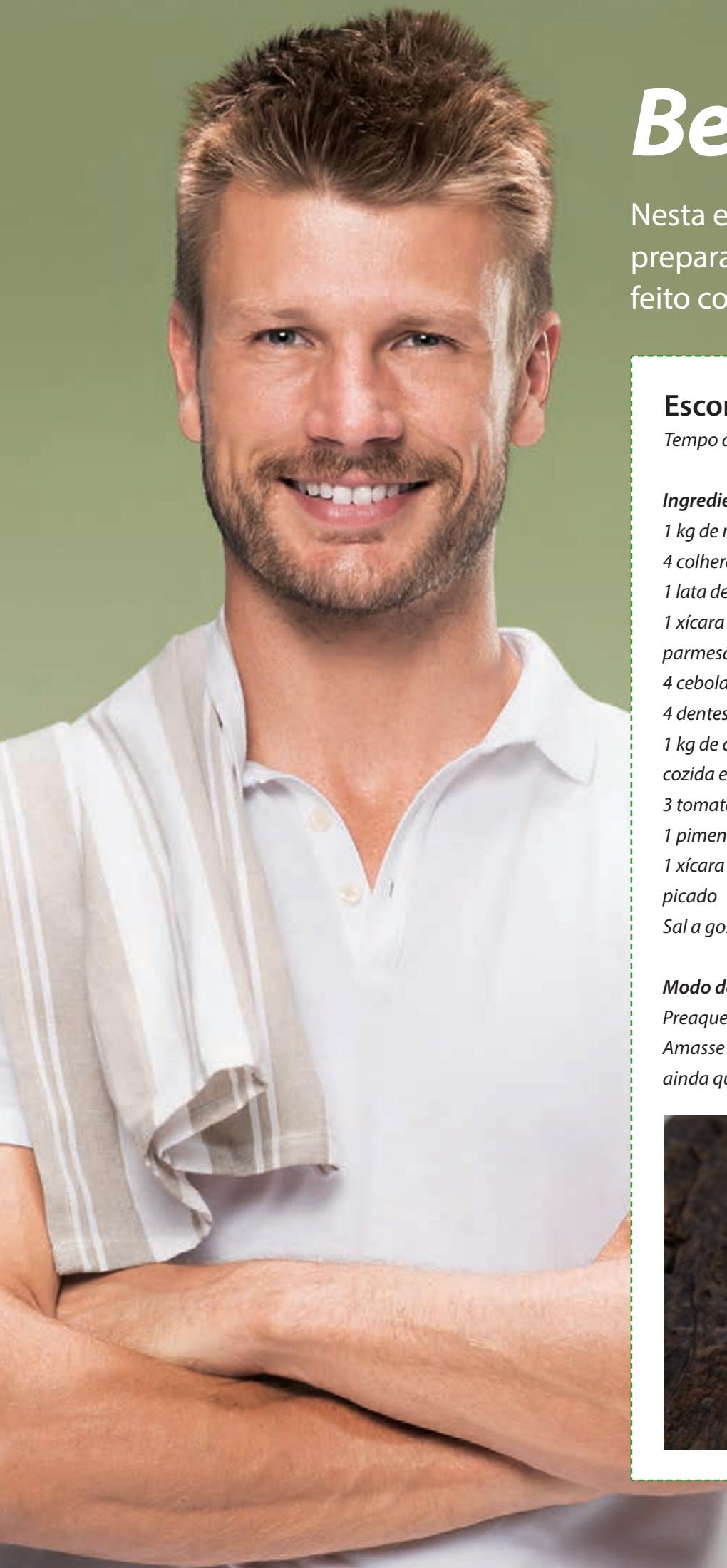
**Massa para panquecas
Casino 350 g**

*Cliente
mais*

R\$ 8,99

Bem brasileiro

Nesta edição, **Rodrigo Hilbert** ensina a preparar um prato tipicamente brasileiro, feito com mandioca e carne-seca.



Escondidinho de carne-seca

Tempo de preparo: 1 hora | Rendimento: 6 porções

Ingredientes

1 kg de mandioca cozida
4 colheres (sopa) de manteiga
1 lata de creme de leite sem soro
1 xícara (chá) de queijo parmesão
4 cebolas médias picadas
4 dentes de alho amassados
1 kg de carne-seca dessalgada, cozida e desfiada
3 tomates picados
1 pimentão picado
1 xícara (chá) de cheiro-verde picado
Sal a gosto

panela com a manteiga, o sal e metade do queijo parmesão. Leve ao fogo baixo, misturando bem. Acrescente o creme de leite, apague o fogo e reserve. Em outra panela, refogue a cebola e o alho, acrescente a carne-seca desfiada e mexa por 10 minutos. Junte os tomates, o pimentão, o cheiro-verde e desligue o fogo.

Montagem

Em um refratário, coloque uma camada do purê de mandioca, a carne-seca e, por cima, outra camada. Espalhe o parmesão ralado por cima de tudo e leve ao forno para gratinar, até que fique dourado.

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180º C. Amasse a mandioca cozida ainda quente, coloque na



Novidade
#praserfeliz

Com *gostinho* de Itália

Experimentar um dos produtos da nova linha *Nestlé Gelato** é como fazer uma viagem dos sonhos para a Itália. O Pão de Açucar sempre alinhado com as tendências, traz esse lançamento sofisticado. O gelato, de textura inconfundível, sabor autêntico e ingredientes selecionados, traz para dentro de casa a autêntica experiência das gelaterias italianas. Com quatro deliciosos sabores, encanta os mais sofisticados paladares.

Gelato Nestlé 450 ml

*Cliente
Mais*

R\$ 22,90 cada



Cioccolato nero

Vale-se da harmonia perfeita do cacau selecionado com delicadas gotas de chocolate meio amargo.

Vaniglia

Criado com ingredientes selecionados, combina o clássico sabor das favas de baunilha com a suavidade características do gelato.



Limoncello

Feito com limões sicilianos, traz o sabor típico do sul da Itália. É refrescante e delicado.



Caramello salato

Tem sabor e requinte: um blend especial entre caramelo e sal marinho confere uma combinação perfeita.

Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paoadeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do estado do Rio de Janeiro. Validade: 1º/6 a 15/6/2015.

*Venda exclusiva em São Paulo.
Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar.