

E-BOOK

Especial Bacon

SANTA CLARA



VAI BACON TUDO.

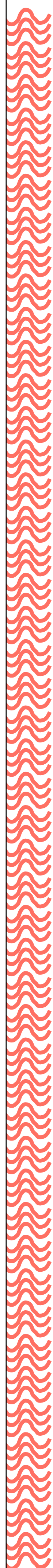





A COZINHA INSPIRA O CORAÇÃO E ALIMENTA NOSSAS RELAÇÕES.

O que pode ser melhor que um bacon? Infinitas formas de se usar o bacon em diversas receitas saborosas. E nesta edição de e-books da Santa Clara, o protagonista é ele. Um superastro. Sua relação com os premiados queijos da marca vai elevar o seu livro de receitas para uma nova prateleira, e impressionar até os críticos de culinária mais experientes da sua família.

Só a versatilidade do bacon Santa Clara vai fazer isso por você. Aproveite cada instante dentro da cozinha como se fosse o princípio de uma boa história, afinal é nela que os melhores momentos ganham mais sabor.



GELEIA DE BACON



GELEIA DE BACON

INGREDIENTES

- 600g de Bacon em cubos Santa Clara
- 1 cebola roxa
- 1/2 colher (chá) de canela em pó
- Pimenta a gosto
- 100ml de vinagre de maçã
- 2 colheres de açúcar mascavo
- 200ml de cerveja preta
- Água



PREPARO

Use frigideira de ferro ou inox. Frite o bacon até ele grudar no fundo da panela. Acrescente a cebola cortada em rodela. Na sequência coloque a canela, tempere com pimenta e o vinagre. Espere reduzir bem. Acrescente o açúcar e a cerveja e cubra com água. Cozinhe em fogo baixo até reduzir novamente, mantendo um pouco do caldo. Bata brevemente no liquidificador.

Para servir, cubra uma torradinha ou fatias de pão com Temper Cheese Ervas Finas e por cima coloque a geleia. Decore com uma folha de salsinha.

HAMBÚRGUER DE BACON



HAMBÚRGUER DE BACON

INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER

- 300g de Bacon em cubos Santa Clara
- 500g de carne de gado moída

INGREDIENTES

- Bacon míni Santa Clara em fatias
- Queijo tipo Estepe fatiado Santa Clara
- Cebola roxa cortada em rodellas
- Alface
- Tomate em rodellas
- Pepino em rodellas
- Maionese
- Molho barbecue
- Pão tipo brioche
- Manteiga Santa Clara



PREPARO DO HAMBÚRGUER

Triture o bacon em cubos e misture com a carne moída. Modele em formato de hambúrguer e doure dos dois lados em uma frigideira.

MONTAGEM:

Frite as fatias de bacon. Corte o pão ao meio, passe manteiga e doure na frigideira. Para montar, passe maionese no pão, coloque a cebola, o hambúrguer, uma fatia de Queijo Estepe, pepino, alface, tomate, as fatias de bacon fritas, molho barbecue e feche com o topo do pão.



SOPA CREME DE QUEIJO AZUL COM BACON CROCANTE

SOPA CREME DE QUEIJO AZUL COM BACON CROCANTE

INGREDIENTES

- 1 cunha de Queijo Azul Santa Clara
- 500ml de Leite Integral Santa Clara
- 25g de Manteiga sem sal Santa Clara
- 200g de Bacon em cubos Santa Clara
- 25g de farinha de trigo
- Noz-moscada
- 1 dente de alho

PREPARO

Frite a manteiga com a farinha. Acrescente o leite e o dente de alho. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre até engrossar. No final, coloque o Queijo Azul picado e mexa até desmanchar. Refogue o bacon em frigideira até ficar crocante. Acrescente um pouco da gordura do bacon no creme. Sirva decorando com os cubos crocantes.



QUICHE DE QUEIJOS E BACON



QUICHE DE QUEIJOS E BACON



INGREDIENTES DA MASSA

- 2 xícaras de farinha de trigo (controlar)
- 100g de Manteiga Santa Clara com sal em temperatura ambiente
- 1 ovo

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 2 colheres (sopa) de Manteiga Santa Clara (com ou sem sal)
- 1 cebola picadinha
- 1 xícara de Leite Santa Clara
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara de Queijo Mussarela Santa Clara, bem picadinho
- 1 xícara de Queijo Provolone Defumado Santa Clara, bem picadinho
- 100g de Temper Cheese Ervas Finas
- ½ xícara de azeitonas picadas
- ½ xícara de Bacon Santa Clara em cubinhos fritos e escorridos em papel absorvente

QUICHE DE QUEIJOS E BACON



PREPARO DA MASSA

Misture a metade da farinha de trigo com a manteiga, com o auxílio de um garfo. Depois coloque o ovo e continue misturando. Acrescente a farinha aos poucos e trabalhe com a mão, para ficar com uma massa bem maleável; junte a farinha que for necessária. Com a ponta dos dedos, forre um refratário redondo, de tamanho médio, untado. Se preferir, use fôrma de fundo removível ou forminhas individuais. Fure o fundo com um palito e leve ao forno preaquecido, em temperatura média-baixa para dourar levemente.

PREPARO DO RECHEIO

Derreta a manteiga, coloque a cebola, deixe murchar e reserve. No liquidificador, bata os ovos, leite, Temper Cheese e a farinha de trigo. Misture na cebola e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Misture os queijos, bacon e as azeitonas. Recheie a massa e leve ao forno, em temperatura média para dourar.

SPAGHETTI À CARBONARA COM QUEIJO MONTANHÊS



SPAGHETTI À CARBONARA COM QUEIJO MONTANHÊS

INGREDIENTES

- 300g de Bacon em cubos Santa Clara
- 2 dentes de alho picados
- Azeite de oliva
- 500g de massa tipo spaghetti grano duro
- 6 ovos
- 130g de Queijo Montanhês Santa Clara ralado fino
- Sal e pimenta-do-reino moída

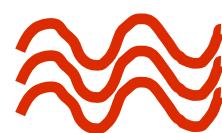
PREPARO

Em uma frigideira, coloque um pouco de azeite e o alho amassado. Junte o bacon até ficar dourado e soltar a gordura (retire o excesso). Retire e reserve. Em um recipiente, bata os ovos com queijo e adicione a pimenta e uma pitada de sal. Misture até ficar homogêneo. Misture a massa cozida al dente à frigideira onde o bacon foi refogado e adicione a mistura de ovos batidos com o queijo e o bacon com alho por cima. Desligue a panela, misture bem e finalize com tempero verde picado, se preferir. Sirva imediatamente.





**CONHEÇA TODA A LINHA
DE BACON SANTA CLARA**



MAIS RECEITAS EM



WWW.COOPSANTACLARA.COM.BR/RECEITAS

