

HOJE VALE

UMA RECEITA GOSTOSA

ESPECIAL

• dia dos •
NAMORADOS



VALE
CARD





HOJE QUEREMOS TE FAZER UM CONVITE:

**QUE TAL PARAR PARA
CELEBRAR?**

O Dia dos Namorados é uma data que com certeza vale uma receita gostosa. Seja de forma intimista ou despojada, planejar e preparar o jantar de dia dos namorados é um ato de carinho com aquele que amamos.

E quando se trata de afeto é preciso trazer para a mesa receitas descomplicadas e cheias de sabor. Por isso, chamamos a Dani e sua Cozinha Travessa para assinar conosco esse e-book de receitas.

São 04 receitas escolhidas a dedo e preparadas pela Dani, com sua curadoria criativa para que você possa, ir até uma das nossas redes credenciadas, utilizar o seu cartão benefício ou convênio e se arriscar no jantar de dia dos namorados.

Reiteramos o convite para que você possa entrar na cozinha e experimentar esse universo que é repleto de sabor, amor e principalmente afeto.

**BOA LEITURA E
DESAFIOS GASTRONÔMICOS.**



SUMÁRIO

04 **ENTRADA:**
Bruscheta Caprese

05 **PRATO PRINCIPAL:**
Espaguete ao limão com bacon e champignon

06 **SOBREMESA:**
Mousse de chocolate com 03 ingredientes

07 **RECEITA BÔNUS:**
Batata recheada com creme de requeijão e bacon





BRUSCHETA CAPRESE

INGREDIENTES:

- 2 pães franceses grandes
- 1 dente de alho grande
- Tomatinhos (o quanto baste)
- Queijo 1/2 cura ralado ou parmesão
- Manjeriço fresco, sal e pimenta, azeite.

PREPARO:

Corte o pão em fatias largas. Passe um dente de alho nas fatias de pão. Junte o queijo ralado sobre as fatias de pão e disponha os tomatinhos picadinhos e temperados com sal e pimenta moída na hora. Regue com um fio de azeite e leve ao forno para o queijo derreter. Retive e decore com o manjeriço fresco. Regue com mais azeite a gosto e sirva.



ESPAGUETE AO LIMÃO COM BACON E CHAMPIGNON

INGREDIENTES:

- 1/2 pacote de espagete
- 1 xícara de chá de champignon
- 1 xícara de chá de bacon
- 2 col. sopa de maionese
- 1 limão
- Alho para refogar
- Sal e pimenta moída na hora a gosto
- Ervas frescas para finalizar.

PREPARO:

Cozinhe a massa conforme embalagem, apenas com sal. Enquanto isso frite o bacon, reserve. Agora na panela do bacon refogue o alho e junte a massa já cozida. Não descarte a água do cozimento. Junte o bacon e o champignon e acrescente a maionese. Coloque 1 concha da água do cozimento da massa para ficar mais cremoso. Acerte o sal e a pimenta a gosto. Sirva com ervas frescas.





MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

300 gramas de chocolate meio amargo
(pode usar o ao leite)

395 gramas de creme de leite

1 colher de sopa de manteiga gelada.

PREPARO:

Esquente o creme de leite, no microondas ou no fogo. Agora junte tudo e bata no liquidificador. O creme de leite quente vai derreter o chocolate e ficar numa textura bem cremosa. Junte a manteiga gelada. Leve para refrigerar por no mínimo 2 horas. O mais gostoso mesmo é deixar de um dia para o outro. Decore da maneira que achar melhor, use granulados, chocolate em barra, cacau em pó ou frutas.



BATATAS RECHEADAS COM CREME DE REQUEIJÃO E BACON

INGREDIENTES:

- 3 batatas grandes
- Fatias de bacon
- 2 colheres de requeijão cremoso
- Queijo ralado
- Azeite, alho, sal, pimenta moída na hora

PREPARO:

Cozinhe as batatas lavadas levemente, elas não podem ficar moles demais. Escorra, deixa esfriar e retire o miolo, fazendo um buraco no meio. Reserve. Frite as lâminas de bacon e reserve. Frite mais bacon para juntar ao purê, mas agora mais miudinho. Reserve. Numa panela, refogue o alho no azeite e junte essa polpa da batata que você retirou, amasse bem até virar um purê, junte o requeijão e as tirinhas menores de bacon e tempere a gosto. Agora recheie as batatas com esse purê, salpique um pouco de queijo ralado e leve para gratinar levemente. Na hora de servir coloque as lâminas de bacon e mais um toque de pimenta moída na hora.



VALE TER

**MOMENTOS
ÚNICOS!**



VALE
CARD

www.valecard.com.br



valecard_oficial



ValeCard