

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

3AN/24 ANO 02 4810 10 14

NO CENTRO DE SP

www.nocentrodensp.com.br

TRADIÇÃO E SABOR

Marba recebe título de mortadela oficial do Mercado de SP, que neste mês completa 91 anos!

Páginas 2 e 3

Brazuca
Confira como preparar em casa o premiado sanduíche
Página 4

OFERTAS
Páginas 14 e 18

Anuncie aqui!

1 Módulo
9,8 x 8,5 cm
R\$ 480,00
por mês

2 Módulos (vertical)
9,8 x 18 cm
R\$ 960,00
por mês

1 Oferta
9,8 x 8,5 cm
R\$ 400,00
por mês

2 Módulos (Horizontal)
20 x 8,5 cm
R\$ 960,00
por mês

4 Módulos
20 x 18 cm
R\$ 1.920,00
por mês

Evidencie sua marca, produtos e serviços junto ao seletor público que recebe a revista digital No Centro de SP.

Compartilhada mensalmente com mais de 135 mil fãs e disparada também para 25 mil contatos via WhatsApp

3 Módulos (Vertical)
9,8 x 26 cm
R\$ 1400,00
por mês

1 Página
20 x 27 cm
R\$ 2.880,00
por mês

Lasanha de Bacalhau

Sugestão para os casos de Final de ano

Ingredientes

Para a lasanha
500 gramas de bacalhau desfiado e desumidificado
200 gramas de massa de lasanha (com 100g de óleo)
750 ml de molho branco
300 gramas de muçamba fresca
Sal a gosto
1 cebola picada

Para o molho branco
700 ml de leite
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher de mostarda
Sal a gosto

Tempo de preparo: 60 minutos
Rendimento: 4 porções

Lasanha de Bacalhau

É bem fácil de fazer, confira

Modo de Preparo

Lasanha
Befique o bacalhau com o cebola, a cebola, o azeite e sal a gosto. Reserve.

Em um refrigério, coloque um pouco de molho branco e em seguida as massas sem assar, e depois o bacalhau e o molho branco. Cubra com o muçamba, formando lasanhas.

Depois disso coloque quantos pratos for necessário, sempre que a lasanha ficar quente, sal de muçamba e molho branco.

Molho branco
Em uma panela, aqueça o leite, adicione a farinha de trigo e misture por 2 minutos.

Aqueça o leite até ferver, misture o leite com o molho branco e deixe cozinhar por 10 minutos. Adicione o sal e o azeite de oliva e misture bem.

Chegue por 15 minutos em fogo baixo. Ao final, adicione o muçamba e o sal e misture bem. Cubra com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido por 20 minutos.

Serve em seguida e bom apetite

Receita Patrocinada
R\$ 1.200,00



Executivo de Negócios:
Alexandre ☎ (11) 94749-8330