

EM CASA A PEDIDO DE **OVALE**, CHEFS DO PRATO FOOD HALL, DE SÃO JOSÉ, REVELARAM ALGUMAS DAS RECEITAS MAIS SABOROSAS DE SEU MENU

Brunch: refeição que é a cara do ‘encontrinho’ de final de semana

Chá refrescante, sanduíche especial, pão de queijo recheado e aquele cafézinho ‘esperto’ para arrematar; uma seleção de receitas fáceis de fazer, acessíveis e que vão deixar seus amigos e familiares pedindo ‘bis’!

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Paula Maria Prado
@paulamariaprado

Final de semana tem cara de café da manhã demorado... Daqueles que pode, inclusive, durar o dia todo! Por que não? Brunch é exatamente isso: uma mistura do café da

manhã (breakfast, em inglês) com almoço (lunch).

Mas se lá fora a refeição é servida até o início da tarde, por aqui adaptamos, claro! Mudamos o horário, aliás, o ampliamos e... Está tudo bem!

Assim, que tal preparar uma refeição deliciosa - fácil e rápida! - e montar uma mesa bacana para receber amigos e familiares para aquele mo-

mento de descontração?

Para te ajudar nessa missão, **OVALE** em parceria do Prato Food Hall, de São José, disponibiliza nesta edição uma série de receitas e sugestões que são de dar água na boca.

Ah, e vale incrementar a mesa com uma louça bonita, flores e aqueles extras que todo o mundo ama: muffins, queijos, geleias e iogurtes....



CROQUE MADAME

INGREDIENTES

2 fatia de pão brioche da paneteria São José
2 fatia de presunto
2 fatia de queijo mussarela
Parmesão ralado
Molho bechamel
1 ovo frito

INGREDIENTES PARA MOLHO BECHAMEL:

25g de farinha de trigo
25g de manteiga
500ml de leite morno
Noz-moscada
Sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a manteiga e a farinha. Leve a fogo baixo até aquecer. Mexa sem parar. Acrescente o leite e, quando ferver, desligue o fogo. Coloque noz-moscada ralada e sal a gosto

MONTAGEM DO CROQUE MADAME

Passa manteiga na fatia de pão brioche. Coloque duas fatias de presunto e de queijo mussarela no pão e mais duas colheres de molho bechamel e cubra com outra fatia de pão. Acrescente mais duas colheres de molho bechamel em cima do pão brioche e salpique queijo parmesão ralado por cima e leve ao forno bem quente até gratinar. Finalize com o ovo frito em cima.

Chef Everson Carvalho

