

Já imaginou um mundo em que todos estivessem do mesmo lado?



Com a Boa Vista, o mercado de crédito já vive essa realidade.

O melhor banco de dados de informações comerciais do Brasil completa seu primeiro ano de vida com toda a experiência e tradição do SCPC – Serviço Central de Proteção ao Crédito. Desde a assertividade da análise de crédito, serviços de marketing, cobrança, proteção à fraude até ferramentas de gestão e preditivas, entregamos soluções na velocidade e com a qualidade que o mercado precisa.

Boa Vista: consumidores e empresas do mesmo lado.

www.boavistaservicos.com.br
Central de Relacionamento: (11) 3244-3030

Boa Vista
Administradora do **SCPC**

EM CAMPINA GRANDE...

Por Fabricia Marinho

UMA VIAGEM PELO MUNDO DOS SABORES REGIONAIS

A região nordeste é rica em variedades de frutas e carnes. Campina Grande, no interior da Paraíba, oferece uma grande variedade gastronômica espalhada nos diversos restaurantes e bares de praticamente todos os bairros. Durante o Maior São João do Mundo, tempo festivo que atrai mais turistas até a Rainha da Borborema, os pratos ganham o sabor do milho, com iguarias como canjica, pamonha, pé-de-moleque, entre tantos outros.

Mas a culinária campinense não se resume às comidas típicas do mês de junho. E para comprovar isto, os chefs Jarads Alves, Josenildo Nunes e José de Arimatéa aceitaram o desafio e nos mostraram como preparar um 'Carneiro com batata doce e rubacão', feito na cozinha do restaurante do Garden Hotel.

O chef Jarads explica que por ser uma comida mais sofisticada, o prato não deixa de conter o sabor da comida regional, muito pelo contrário.

“Eu sugeri esse prato pelo carneiro se tratar de uma carne saudável e que combina com qualquer tipo de acompanhamento. O toque regional ficou por conta do rubacão e da batata doce”, finalizou Jarads Alves.

A seguir confira o passo a passo do prato selecionado por nossos chefs. E se ficar com água na boca, não hesite, corra até Campina Grande para desfrutar deste prazer gastronômico, afinal, a vida é feita de pequenos prazeres.

Bom Apetite!

Carneiro com batata doce e rubacão

Para fazer essa receita você vai precisar de:

Ingredientes:

- 400 gramas de costela de carneiro
- 1 xícara de (chá) de feijão verde cozido
- ½ xícara de carne de sol desfiada
- ½ xícara de queijo coalho em cubos
- 100 gramas de batata doce

Modo de preparo:

Deixe as costelas de carneiro de um dia para outro marinando no vinho tinto acompanhadas de alecrim, manjeriço e hortelã. No dia seguinte, cozinhe levemente para amaciar a carne e separe. Numa outra panela, acrescente vinho tinto seco, ervas (alecrim, hortelã, manjeriço) e uma colher de sopa de amido de milho. Cozinhe em fogo baixo até engrossar, em média, uns 15 minutos, desligue o fogo e deixe a panela tampada.

Para o rubacão você vai utilizar uma xícara de feijão verde cozido, manteiga da terra, uma xícara de queijo coalho em cubos, misture esses ingredientes deixe três minutos dourando, e em seguida, acrescente o arroz já cozido.

Já as batatas doces devem ser cortadas em lascas com descascador de legumes e fritas em óleo pré-aquecido.

Montagem: em um prato grande coloque as costelas de carneiro, as cubra com o molho de vinho tinto, acrescente o rubacão e por último as batatas doces já fritas.