



Morro Grande

Café Combina com o Quê?

Para começar o dia, seguir em frente após o almoço ou no fim de longas horas de trabalho, o Café Morro Grande é perfeito para qualquer momento. Aquece a alma, desperta os sentidos e dá o toque final em qualquer receita, sejam elas doces ou salgadas. A blogueira Patrícia Guimarães preparou receitas diferentes com o Café Morro Grande. Aproveite e coloque mais sabor no seu dia-a-dia.



Ingredientes: 2 xícaras de café de arroz arbóreo, 4 colheres de sopa de Café Morro Grande preparado, 1 litro de água com 1 tablete de caldo de carne diluído, 4 colheres sopa de carne seca dessalgada, cozida e desfiada, 2 colheres sopa de abóbora cabotá cozida tenra, 2 colheres sopa de queijo parmesão ralado, 1 colher sopa de azeite, sal e cheiro verde a gosto

Preparo: Em uma panela refogue o arroz arbóreo por cerca de 3 minutos no azeite e acrescente três conchas de caldo e uma colher de sopa de Café Morro Grande. Deixe quase secar. Faça dessa forma até atingir o ponto desejado do risoto. Algumas pessoas preferem mais al dente, outras, como eu, um pouco mais macio. Depois de cozido, finalize misturando a carne seca, a abóbora e o queijo parmesão. Prove e acerte o sal. Lembre-se que o sal já terá sido adicionado com a carne e o queijo. Antes de servir salpique cheiro verde.

O Café Morro Grande possui certificação Gourmet pelo PQC (Programa de Qualidade do Café) da Abic (Associação Brasileira da Indústria de Café) para o Café Expresso Morro grande e o Perfetto e a certificação Superior para o Café Morro Grande Todo Aroma, servidos nos melhores restaurantes da região.



Ingredientes: 1 receita de pão-de-ló, 6 ovos, claras e gemas separadas, em temperatura ambiente, 10 colheres de sopa de açúcar refinado, 2 potes de 250g de queijo mascarpone, 50 ml de Café Morro Grande preparado, 1 xícara de chocolate meio amargo ralado

Preparo: Bata as claras em neve. Separeadamente junte metade do açúcar com as gemas até virar um creme branco. Misture o queijo mascarpone, ao creme de açúcar e gemas e por último as claras. Faça dois cortes no bolo e umedeça a massa com o café já preparado. Por cima coloque o recheio de creme de mascarpone. Faça camadas até finalizar com o creme e chocolate amargo ralado.