

Conservas: delícias que duram e alimentam



Todo mundo conhece uma tia quituteira com receita incríveis que desaparecem com o tempo. No caso da criadora dessas

conservas ela conseguiu passar adiante suas receitas, qe uma amiga da fammília recriou e comercializa extamente como ela orientou – de forma artesanal e especialíssima.

O resultado é pura delícia! Seja na pasta de alcachofra, – suave e picante ao mesmo tempo, no coraçãozinho e na beringela – minha preferida de longe!

Receita Fundo de alcachofra recheado

Colocar 12 fundos num pirex
Sobre os fundos colocar:
Carne moída, ou frango ou camarão já cozidos e temperado
Cobrir com molho de tomate ou molho branco
Polvilhar com queijo ralado (exceto no caso do camarão)
Levar para o forno para gratinar

Entrada de coração de alcachofra:

Servir os corações de alcachofra sobre uma " cama" de alface picado
Salpicar raspas de limão siciliano
Temperar com limão , azeite e sal

Aperitivos com Pasta de alcachofra:

Torrar fatias de pão francês com azeite
Colocar a pasta sobre as torradas e servir como entrada



A Bongusto, super artesanal, funciona através de encomendas e entrega a domicílio em São Paulo e Grande São Paulo.

\$ 10 na região do Morumbi , Itaim , Vila Nova e Jardins ;

\$ 20 Perdizes, Pompeia, Sumaré, Moema

\$ 30 demais regiões

Encomendas com:

Flavia

9-8335-9911

flaviajafet@gmail.com