



# SABOR DA CAMPANHA

Selecionar e identificar produtos de qualidade e que mantenham as características da região, este é o foco de trabalho do Programa Sabor da Campanha, que trata-se de uma seleção de animais de alta qualidade que recebem acompanhamento até os pontos de venda. Tal processo é certificado por um selo garantindo que este produto chegue integralmente às mãos dos consumidores.

Participam do programa animais de raças com

origens britânicas (aberdeen angus, red angus, hereford, devon, shorton, etc.) ou cruzamentos orientados (braford e brangus), que tenham até três anos de idade (quando britânicos puros) ou até 2,5 anos (para os de cruzamentos industriais), podendo se tratar de machos e fêmeas sem atividade reprodutiva. Todo o processo até que o produto chegue ao consumidor final é acompanhado e orientado para certificar a qualidade e procedência da carne.

Salgados

## Matambre a la pizza



### Dicas:

Para tirar o "forte" da cebola deixe-a de molho em água quente.

Rasgue as folhas de manjericão, assim elas liberam mais aroma e sabor.

Se puder fazer na brasa em uma churrasqueira, melhor ainda! Monte a pizza sobre um papel alumínio e ponha fechado sobre uma grelha com fogo longe.

### Ingredientes:

#### Para a Massa:

Uma peça de matambre Sabor da Campanha (800g a 1000g)

Alho picado

Sal

Pimenta preta (opcional)

1 cebola grande em rodelas finas

300 ml de leite integral

Água

#### Para o Recheio:

(Marguerita)

Molho de tomate

300 g de mussarela

2 tomates

1 cebola pequena

Folhas de manjericão

Orégano

Azeite de oliva

### Modo de fazer:

Limpe o matambre retirando membranas e excessos de gordura. Passe o sal e a pimenta a gosto. Coloque tudo na panela de pressão junto com a cebola pequena cortada em rodelas e cubra com água e o leite. Cozinhe por 40 minutos depois que pegar pressão.

Enquanto cozinha, passe ao preparo da cobertura da pizza. Lave as folhas de manjericão. Corte os tomates em fatias. Corte a cebola em rodelas finas. Rale o queijo em ralador grosso.

Passados o tempo de cozimento da carne, a retire da panela. Ela estará simplesmente desmanchando, cuidado para não rasgar a carne. Passe a montagem do prato. Se você achar que a carne não pegou o sal suficiente, acrescente uma pitada.

Espalhe o matambre sobre uma forma untada com azeite de oliva. Coloque o molho de tomate e espalhe, coloque bastante queijo, a cebola em fatias finas e depois os tomates em rodelas. Pulverize com o orégano, espalhe o manjericão e por último um fio de azeite de oliva. Leve ao forno pré-aquecido a 200 graus por 15 minutos. Como a carne já está cozida, só é preciso derreter o queijo e aquecer.



**Chegou a linha de carnes**  
**Sabor da Campanha**  
**+ sabor**  
**+ qualidade**



**Ao experimentar, o resultado é um só:**  
**A sua satisfação.**

[www.sabordacampanha.com.br](http://www.sabordacampanha.com.br)

(51) 9994 7771 | 9829 7496

(53) 9969 1316

**Pontos de venda:** Rede Supermercados Peruzzo, Rede Supermercados Cotrisel, Rede Supermercados Righi, Rede Supermercados Bazzana - Santiago  
Rede Supermercados IMEC, Rede Supermercados Pazzini - São Francisco de Assis, Casa de Carnes Zanini - Poa