

Anuncie na revista digital NO CENTRO DE SP

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

3AN/24 ANO 02 R\$10,00

NO CENTRO DE SP

www.nocentrodensp.com.br

TRADIÇÃO E SABOR

Marba recebe título de mortadela oficial do Mercado de SP, que neste mês completa 91 anos!

Páginas 2 e 3

Brazuca
Confira como preparar em casa o premiado sanduíche
Página 4

OFERTAS
Páginas 14 e 18

Valores válidos para uma única edição.

Temos condições especiais para pacotes acima de 3 meses. Consulte-nos!

1 Módulo 9,8 x 8,5 cm R\$ 480,00	2 Módulos (vertical) 9,8 x 18 cm R\$ 960,00
1 Oferta 9,8 x 8,5 cm R\$ 400,00	
2 Módulos (Horizontal) 20 x 8,5 cm R\$ 960,00	

4 Módulos 20 x 18 cm R\$ 1.920,00

Evidencie sua marca, produtos e serviços junto ao seletor público que recebe a revista digital No Centro de SP.

Compartilhada mensalmente com mais de 135 mil fãs e disparada também para 25 mil contatos via WhatsApp.

3 Módulos (Vertical) 9,8 x 26 cm R\$ 1400,00	
--	--

1 Página 20 x 27 cm R\$ 2.880,00
--

Lasanha de Bacalhau

Sugestão para as celas de final de ano

Ingredientes

Para a lasanha	Para o molho branco
400 gramas de bacalhau desfiado e desfiado	700 ml de leite
300 gramas de molho de tomate sem pele	2 colheres (sopa) de margarina
700 ml de molho branco	2 colheres (sopa) de farinha de trigo
300 gramas de mussarela fatiada	1 colher de ricota ralada
Sal a gosto	Ser a gosto
1 colher (sopa)	

Tempo de preparo: 60 minutos
Rendimento: 4 porções

Lasanha de Bacalhau

É bem fácil de fazer, confira

Modo de Preparo

Lasanha
Refogue o bacalhau com o cebola, o alho, o azeite e sal a gosto. Reserve.

Em um refratário, coloque um pouco de molho branco e em seguida o molho de tomate. Adicione o molho branco e o bacalhau desfiado. Cubra com o queijo.

Monte a lasanha.

Deixe esta camada aquecer mais 10 minutos, cubra com o molho branco e o queijo e repita a operação até formar a lasanha desejada.

Deixe a lasanha aquecer por 20 minutos.

Serve em seguida e bom apetite

Molho Branco
Em uma panela, aqueça o leite, o azeite e o sal a gosto. Cozinhe por 2 minutos.

Adicione o leite ao cozido, mexendo bem por 2 minutos. Sirva em seguida.

Receita Patrocinada
R\$ 1.200,00



Executivo de Negócios:
Alexandre ☎ (11) 94749-8330

