



Culinária!

Por Cris Leite Chef de cozinha

Fotos de Cris Leite/ Divulgação

Focaccia

Ingredientes

• **Massa:** • 20g de açúcar refinado • 200ml de água gelada • 300ml de azeite extravirgem • 900g de farinha de trigo • 10g de fermento biológico seco • 10g de sal refinado • **Para untar o tabuleiro:** • 40ml de azeite extravirgem • **Cobertura:** • 40g de alecrim fresco picado • 40ml de azeite extravirgem • 20g de sal grosso

Modo de preparar

Espanja: misture 100g de farinha

de trigo, o fermento, 150ml de água e o açúcar. Cubra com filme plástico, deixe descansar por 20 minutos. Espalhe a farinha em uma superfície plana e lisa, coloque a esponja no centro da farinha. Misture aos poucos. Adicione o restante da água e o azeite. Sove delicadamente até que a massa esteja lisa e uniforme (massa de consistência mole). Cubra com filme plástico e deixe a massa descansar por 20 minutos.

Tempere a massa com sal. Sove para que fique lisa e uniforme. Cubra com filme plástico, deixe a massa descansar por 20 minutos. Coloque a massa delicadamente no tabuleiro untado. Cubra com filme plástico, deixe a massa descansar por 20 minutos. Faça furos com o dedo na superfície da massa e pincele com azeite. Salpique o alecrim fresco e o sal grosso. Leve ao forno a 220°C por 40 minutos. Rendimento: 20 porções.



tempo de preparo
80
min



tempo de preparo
25
min

Pudim de claras

Ingredientes

• 12 claras • 240g de açúcar refinado • 5g de raspas de casca de limão • **Calda:** • 180g de açúcar refinado • 90g de ameixa seca sem caroço • 90ml de água

Modo de preparar

Calda: misture o açúcar com as ameixas e a água, leve ao fogo e não mexa mais até obter a consistência de calda. Reserve. Bata as claras em ponto de neve bem firme. Junte aos poucos o

açúcar. Continue batendo até obter ponto de suspiro e acrescente as raspas da casca de limão. Coloque o pudim batido dentro da forma untada com manteiga. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C, em banho-maria, por 15 minutos. O pudim deve crescer e ficar levemente dourado. Desenforme morno. Sirva com a calda por cima. Rendimento: 8 porções.

Caponata

• 200g de abobrinha em cubos • 40g de açúcar refinado • 10g de alho picado • 60ml de azeite extravirgem • 200g de azeitonas pretas em lascas • 200g de azeitonas verdes em lascas • 200g de berinjela em cubos • 100g de cebola branca em cubos • 1 folha de louro fresco • 200g de nozes trituradas • 150g de passas brancas • **Pimenta do reino** branca a gosto • 100g de pimentão amarelo em cubos • 100g de pimentão vermelho em cubos • **Sal** refinado a gosto • 1/2 molho de salsa fresca picada • 30g de tomilho fresco

picado • 60ml de vinagre de maçã

Modo de preparar

Lave e higienize os legumes e ervas. Corte os legumes em cubos médios. Dissolva o açúcar na panela sem deixar dourar. Adicione o vinagre e deixe evaporar. Junte o alho, a cebola, o azeite, a berinjela, a abobrinha, os pimentões, o louro, as passas, as ervas picadas e as azeitonas. Tempere com sal e pimenta a gosto. Cozinhe por 5 minutos. Adicione as nozes. Sirva com fatias de focaccia. Rendimento: 20 porções.

tempo de preparo
20
min

