



Culinária!

Por Cris Leite Chef de cozinha

Fotos de Cris Leite/ Divulgação

Costela de porco **assada**

Ingredientes

• **20g** de alecrim fresco • **10g** de alho • **80g** de cebola branca • **2kg** de costela de porco • **2 unidades** de cravo da índia • **2 unidades** de folha de louro fresco • **70ml** de óleo de soja • **3g** de orégano seco • **Pimenta do reino branca** a gosto • **Sal** refinado a gosto • **80ml** de vinho branco seco.

Modo de preparar

Liquidifique o vinho, o alho, a cebola,

o alecrim, as folhas de louro, o orégano, os cravos da índia, o sal e a pimenta. Passe o tempero sobre a costela e deixe marinando por 12 horas. Unte um tabuleiro com a metade do óleo, coloque a costela e, por cima, regue com o óleo restante. Cubra com papel alumínio, leve ao forno a 220°C por 1 hora, retire o papel alumínio e deixe no forno por mais 50 minutos. Durante o cozimento, regue com a marinada.



tempo de preparo
14
horas



tempo de preparo
50
min

Batata **rústica**

Ingredientes

• **20g** de alecrim fresco • **60ml** de azeite extravirgem • **1kg** de batata inglesa • **Sal grosso** a gosto.

Modo de preparar

Lave as batatas com uma escovinha. Seque com papel

toalha. Corte as batatas ao meio. Unte um tabuleiro com a metade do azeite, coloque as batatas, polvilhe com sal grosso e o alecrim picado. Regue com o azeite restante. Leve ao forno a 200°C por 45 minutos.

Creme **de manga**

Ingredientes

• **2 unidades** de manga haden • **1 litro** de sorvete de creme • **30ml** de suco de limão • **10g** de sumo de gengibre.

Modo de preparar

Lave e descasque a manga. Corte em pedaços. Liquidifique a manga, o sumo de gengibre, o suco de limão e o sorvete. Coloque em taças. Leve ao freezer por 2 horas.



tempo de preparo
2
horas