



Culinária!

Por Cris Leite Chef de cozinha

Fotos de Cris Leite/ Divulgação

Pão de queijo

Ingredientes

• 500ml de leite integral • 250ml de óleo de canola • 4 ovos • 500g de polvilho azedo • 500g de queijo meia-cura • 100g de queijo parmesão ralado • Sal refinado a gosto • 40ml de óleo de canola para untar

Modo de preparar

Ralar o queijo meia-cura. Bata no liquidificador o leite, o polvilho, o queijo parmesão, o queijo meia-cura, o óleo, o sal e os ovos. Unte as forminhas com óleo. Coloque a massa nas forminhas (não encha). Leve ao forno a 200°C por 25 minutos. Desenforme morno e sirva. Rendimento: 36 unidades.



tempo de preparo
35
min



tempo de preparo
45
min

Pudim de milho e coco

Ingredientes

• 100g de coco ralado • 200g de creme de leite fresco • 1 lata de leite condensado • 200ml de leite integral • 200g de milho em conserva • 3 ovos • Para untar e polvilhar a forma: • 30g de açúcar refinado • 30g de manteiga sem sal

Modo de preparar

Escorra a conserva do milho e

lave em água corrente. Unte a forma com manteiga e polvilhe com açúcar. Bata no liquidificador os ovos, o creme de leite, o milho, o leite condensado e o leite integral. Coloque na forma untada e polvilhada. Leve ao forno a 180°C por 40 minutos. Desenforme morno e decore com coco ralado e canela em pó. Rendimento: 8 porções.

Galinhada

Ingredientes

• 10g de alho • 20g de banha de porco • 400g de batata inglesa • 70ml de cachaça • 600ml de caldo de galinha • 100g de cebola branca • 100g de cenoura • 20g de colorau em pó • 1 molho de couve • 1kg de coxa e sobrecoxa de galinha caipira • 1 folha de louro fresco • 200g de milho em conserva • 1 unidade de pimenta dedo de moça • Pimenta do reino branca a gosto • Sal refinado a gosto • 1/2 molho de salsa fresca • 100g de tomate

Modo de preparar

Descasque o alho, a cebola e a cenoura e pique. Descasque as batatas e corte em rodellas de 1cm. Lave e higienize a salsa, seque e pique. Lave e higienize o tomate, retire as sementes e pique. Lave e higienize a pimenta, retire as sementes e pique. Lave e higienize a couve, seque e corte em fatias finas. Tempere os cortes da galinha



tempo de preparo
75
min

com sal e pimenta. Aqueça a banha e doure a galinha. Adicione o alho, a cebola e a cenoura, a folha de louro, a pimenta dedo de moça e o colorau e refogue junto com a galinha. Junte a cachaça, deixe o álcool evaporar. Ponha o tomate, o milho e a salsa, cubra com o caldo de galinha e cozinhe por 50 minutos. Cozinhe a batata em água e sal até ficar macia. Quando a galinha estiver cozida, adicione a couve, tampe a panela e apague o fogo. Sirva a galinhada com as batatas cozidas. Rendimento: 6 porções.