

Culinária!



CRIS LEITE
Chefe de cozinha
www.chefcrisleite.com.br

Quer ver suas três receitas favoritas publicadas aqui na Toda Extra? Compartilhe com a gente! Envie-as para todaextra@extra.inf.br com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato



6
PORÇÕES

30
MIN

Creme de abóbora e bacon

INGREDIENTES

1kg de abóbora pescoço / 5g de alho picado / 1 alho poró picado / 20ml de azeite extra virgem / 2l de caldo de legumes / 3g de nós moscada ralada / pimenta do reino branca a gosto / sal refinado a gosto / 300g de bacon cortado em cubos pequenos.

PREPARO

Lave a abóbora, descasque e corte em cubos. Refogue o alho no azeite, acrescente o alho poró. Junte a abóbora e o caldo de legumes. Cozinhe até a abóbora desmanchar. Bata no liquidificador a abóbora. Leve ao fogo o creme, tempere com sal, pimenta e nós moscada ralada. Frite os cubos de bacon, escorra e adicione sobre o creme.

Filé mignon ao vinho

INGREDIENTES

5g de alho picado / 80g de cebola ralada / 1 peça inteira de filé mignon / 1 folha de louro / 100g de manteiga sem sal / pimenta do reino a gosto / sal refinado a gosto / 1/4 molho de tomilho fresco picado / 600ml de vinho tinto seco.

PREPARO

Coloque a carne numa vasilha com vinho, tomilho, folha de louro, sal e pimenta. Deixe marinar por 2 horas. Retire a carne, reserve a marinada. Aqueça a manteiga, refogue o alho e a cebola, junte a carne e sele de todos os lados até dourar. Coloque a marinada reservada e deixe cozinhar por 50 min. Fatie a carne e sirva com o molho.



4
PORÇÕES

120
MIN

Sorbet de morango

INGREDIENTES

200ml de água / 100g de açúcar refinado / 400g de morango fresco / 200ml de suco de limão.

PREPARO

Misture o açúcar com a água, leve ao fogo sem mexer até formar uma calda fina. Desligue o fogo. Bata os morangos no liquidificador. Na batedeira, junte os morangos liquidificados, a calda e o suco de limão. Bata por três minutos. Leve ao freezer por uma hora. Bata o sorbet em velocidade alta por três minutos. Leve ao freezer por mais uma hora.

6
PORÇÃO

3
HRS

