

# Culinária!



**CRIS LEITE**  
Chefe de cozinha  
[www.chefcrisleite.com.br](http://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](mailto:todaextra@extra.inf.br) com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato



24  
PORÇÕES

120  
MIN

## Coxinha de carne seca

### INGREDIENTES

**Massa** 500g de aipim cozido e passado pelo espremedor / 500ml de caldo de legumes / 220g de farinha de trigo / 500ml de leite integral / 100g manteiga sem sal / óleo de soja para untar a bancada / **Recheio** 5g de alho picado / 30ml de azeite extra virgem / 60 azeitonas verdes picadas / 400g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada / 80g de cebola branca picada / 60g de pimentão verde picado / 60g de pimentão vermelho picado / 80g de requeijão cremoso / 1 molho de salsa fresca picada / **Para empanar** 500 ml de água / 500g de farinha de rosca / 50g de farinha de trigo / 3g de sal refinado / 1l de óleo de soja

### PREPARO

**Massa:** leve uma panela ao fogo com leite, caldo e manteiga. Quando ferver, adicione farinha de trigo e aipim. Mexa até desprender do fundo. Passe a massa para a bancada untada com óleo e sove até ficar lisa. Deixe esfriar para modelar. **Recheio:** refogue alho e cebola no azeite, junte carne seca, pimentões, azeitona e salsa. Refogue bem, junte o requeijão cremoso. Deixe esfriar. **Montagem:** recheie a massa formando uma coxinha, misture a água com farinha e sal, banhe os salgadinhos e passe na farinha de rosca. Frite em óleo quente.

## Salada de cuscuz

### INGREDIENTES

30ml de azeite extra virgem / 2 unidades de clara de ovo cozida / 40ml de caldo de legumes / 60g de cebola roxa picada / 100g de cuscuz marroquino / 5g de manjeriço fresco picado / pimenta do reino branca a gosto / 30g de pimentão vermelho picado / 5g de raspas de casca de limão siciliano / sal refinado a gosto / 5g de salsa fresca picada / 300ml de suco de limão siciliano

### PREPARO

Hidrate o cuscuz com o caldo de legumes. Reser-

ve. Tempere o cuscuz hidratado com sal e pimenta. Junte salsa, manjeriço, pimentão, cebola, suco de limão, azeite e raspas da casca de limão. Decore com as claras.



6  
PORÇÕES

20  
MIN

## Brigadeiro de paçoca

### INGREDIENTES

400g de leite condensado / 120g de paçoca / 100ml de creme de leite fresco / 60g de manteiga sem sal / 60g de paçoca triturada

### PREPARO

Misture leite condensado, creme de leite, paçoca e manteiga. Leve ao fogo brando, mexendo sem-

pre até começar a soltar do fundo da panela. Coloque em copinhos e decore com paçoca triturada.



12  
PORÇÕES

50  
MIN