

Culinária!



CHRIS LETTE
Chefe de cozinha
www.chefcrislete.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

Empada frita de carne seca

FOTOS DE DIVULGAÇÃO



24
PORÇÕES

80
MIN

INGREDIENTES

Massa 480g de farinha de trigo / 2 ovos / 60ml de óleo / 30ml de cachaça / 180ml de água / sal / **Recheio** 300ml de água / 5g de alho / 30g de amido de milho / 40ml de azeite / 600g de carne seca / 70g de cebola picada / cebolinha e salsa fresca / 10g de colorau em pó / 70g de pimentão vermelho

PREPARO

Recheio Refogue o alho e a cebola no azeite, o colorau, a carne seca e o pimentão. Adicione a mistura de água com o amido de milho. **Massa** Sove a massa e deixe-a descansar por 20 minutos. Abra nas forminhas de papel, ponha o recheio e feche com a massa. Frite a empada.



4
PORÇÕES

70
MIN

Sopa de tomate

INGREDIENTES

20 tomates picados sem semente / 200g de pimentão vermelho / 1 alho poró em rodelas / 5g de alho / 50g de cebola / meio molho de salsa / meio molho de manjerição / 2l de caldo de legumes / 40ml de azeite / sal e pimenta do reino a gosto

PREPARO

Refogue o alho poró, a cebola, o alho no azeite. Junte o tomate, o pimentão, a salsa e o manjerição. Adicione o caldo de legumes e deixe cozinhar por 40 minutos. Passe a sopa na peneira. Volte com o creme para a panela, tempere com sal e pimenta, junte os cubos de tomate. Deixe ferver por 10 minutos. Sirva quente.

Escondidinho de calabresa

INGREDIENTES

Creme 2kg de aipim cozido / 100ml de leite / 30g de manteiga / 80g de parmesão **Recheio** 5g de alho / 20ml azeite / 60g de cebola / 30g de extrato de tomate / 1kg de calabresa / 80g de tomate. **Cobertura** 80g de parmesão / 200g de requeijão.

PREPARO

Creme Misture os ingredientes. **Recheio** Refogue alho, cebola e tomate, e adicione o extrato de tomate e a linguiça. **Montagem** Ponha uma camada de creme, uma de recheio, outra de requeijão e o parmesão ralado. Leve ao forno a 200º por 20 minutos.



10
PORÇÕES

70
MIN