

Culinária!



CRIS 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



2
PORÇÕES

15
MIN

Bruschetta de presunto

INGREDIENTES

60ml de azeite / 60g de cebola fatiada / 4 fatias de 2cm de pão italiano / 8 fatias finas de presunto de parma / 12 folhas de manjeriço fresco / 20g de mostarda dijon / Pimenta do reino branca / Sal a gosto / 120g de tomate sem pele e semente picado / **Para a decoração:** 4 folhas de manjeriço fresco.

PREPARO

Descasque o alho e esfregue em cada fatia de pão. Regue com a metade do azeite. Leve as fatias de pão ao forno a 200°C até que fiquem douradas. Misture a cebola, o tomate, as folhas de manjeriço, o azeite restante, a mostarda, a pimenta e o sal. Corte o presunto em fatias finas. Espalhe a mistura de tomate sobre o pão e arrume as fatias de presunto. Decore com manjeriço.

Escondidinho de Nozes

INGREDIENTES

200g de chocolate em barra ao leite / 120ml de creme de leite fresco / 60g de nozes picadas

PREPARO

Pique o chocolate. Aqueça o creme de leite em banho-maria, junte o chocolate e mexa bem até dissolver por completo. Disponha o creme de chocolate numa taça ou minipote, junte as nozes picadas e cubra com o restante de creme de chocolate. Decore com as nozes. Sirva gelado.

2
PORÇÕES

20
MIN



Risoto de limão siciliano

INGREDIENTES

1 alho inteiro / 1 alho-poró / 240g de arroz arbóreo / 20ml de azeite / 1 litro de caldo de legumes / Pimenta do reino branca / Sal a

gosto / 20g de raspas de casca de limão siciliano / 30ml de suco de limão siciliano / 120ml de vinho branco / 30g de manteiga sem sal / 40g de queijo

parmesão ralado

PREPARO

Refogue o alho-poró cortado em fatias no azeite juntamente com o alho inteiro. Retire o alho assim que estiver refogado. Junte o arroz e sele os grãos. Adicione o vinho e deixe o álcool evaporar. Junte o suco de limão e mexa. Acrescente uma concha de caldo. Repita esta operação até atingir o ponto de cozimento. Com o fogo desligado, junte a manteiga e misture bem. Decore com as raspas de casca do limão. Sirva imediatamente.

2
PORÇÕES

40
MIN

