

## Culinária!



CRIS LETTE

Chef de cozinha  
www.chefcrislette.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

12  
PORÇÕES35  
MIN

## Casquinha de siri e camarão

## INGREDIENTES

5g de alecrim fresco picado / 10g de alho picado / 60ml de azeite extra virgem / 500g de camarão miúdo limpo / 500g de carne de siri / 100g de cebola branca picada / 3 claras em neve / coentro fresco picado / 40g de extrato de tomate / 20ml de leite de coco / 2 unidades de miolo de pão / sal e pimenta do reino branca a gosto / 80g de pimentão amarelo picado / 200g de queijo parmesão ralado / ½ molho de salsa fresca picada / 30ml de suco de limão / 120g de tomate sem pele picado / **Para fazer a guarnição:** 100g de farinha d'água amarela

## PREPARO

Tempere a carne de siri e o camarão com sal, pimenta, alecrim e suco de limão. Refogue o alho no azeite, junte a cebola, o tomate, o pimentão. Junte o extrato e continue refogando. Adicione o camarão e a carne de siri. Refogue até que esteja cozido. Tempere com sal e pimenta. Coloque o miolo de pão de molho no leite de coco. Adicione esse miolo umedecido no refogado. Mexa até que esteja um creme consistente. Adicione a salsa e o coentro. Bata as claras em neve. Misture delicadamente ao creme. Unte as conchas de vieira com azeite, coloque o creme, polvilhe com queijo ralado, leve ao forno a 220°C para gratinar por 10 minutos. Sirva com farinha d'água por cima.

## Costela de tambaqui assada

6  
PORÇÕES60  
MIN

## INGREDIENTES

5g de alecrim fresco / 5g de alho picado / 40 ml de azeite extra virgem / 100g de cebola roxa fatiada / ½ molho de coentro fresco picado / 1,5kg de costela de tambaqui / ½ unidade de pimenta de cheiro do norte picada / costela de tambaqui / 50 ml de suco de limão / sal a gosto

## PREPARO

Tempere o tambaqui com o suco de limão, sal, pimenta, alho e coentro e reserve por 15 minutos. Coloque numa assadeira untada com azeite e regue com o líquido restante do tempero. Cubra com cebola e alecrim picado e depois com papel alumínio. Leve ao forno a 200°C por 25 minutos. Retire o papel alumínio e deixe dourar por mais 20 minutos. Sirva a seguir.



## Brigadeiro de cupuaçu

20  
UNIDADES55  
MIN

## INGREDIENTES

395g de leite condensado / 30g de manteiga sem sal / 200g de polpa de cupuaçu / **Para a cobertura:** 200g de coco ralado

## PREPARO

Misture o leite condensado, a polpa de cupuaçu e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela. Coloque em um prato e deixe esfriar. Faça as bolinhas do brigadeiro, passe pelo coco ralado e coloque em forminhas.

