

# Culinária!



CRIS LEITE

Chef 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](mailto:todaextra@extra.inf.br) com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato

FOTOS DE MÁRCIO LUIZ



## Nova Coleção Cozinha Extra

A partir do dia 4 de agosto, o EXTRA lança a Coleção Cozinha Extra com Facas do Chef. Com sete selos mais R\$ 9,90, você poderá levar para a casa uma faca e um livro de receitas. Ao todo, são oito facas de inox revestidas de cerâmica que garantem cortes precisos. Para ajudar você a arrasar com a nova coleção, a nossa colunista Cris Leite preparou essa coluna especial. Aproveite!

### BATATA PALITO

Descasque a batata. Divida ao meio no sentido do comprimento. Retire uma lateral de cada lado da batata. A partir desse retângulo, corte em bastões de 0,6cm x 0,6cm x 7cm. Experimente o corte em outros legumes de guarnição.

### CEBOLA

**Meia lua:** Descasque a cebola, divida ao meio no sentido do comprimento. Corte transversalmente para obter cebola em meia lua.

**Em minicubos:** Descasque a cebola, divida ao meio no sentido do comprimento. Faça cortes ao longo da cebola, sem atingir a parte final. Faça cortes transversais aos anteriores de cima até a parte baixa da cebola. Os cortes irão cruzar com os cortes anteriores, formando minicubos.



### ABACAXI

A faca com serra, geralmente usada para cortar pães, também pode ser usada para descascar frutas com a casca mais grossa, como o abacaxi. Faça o movimento de vai e vem delicadamente, sem tirar muita polpa da fruta.

### ALHO PORÓ

**Em rodelas:** Higienize o talo do alho poró, corte em rodelas de 2mm, com um movimento constante e firme.



### CARRÉ COM OSSO DE PORCO

Com a ponta da faca de desossar levemente inclinada, separe a carne do osso com cuidado.



### CENOURA

**Tiras finas:** Descasque a cenoura. Corte-a ao meio, retire uma lateral de cada lado. A partir desse retângulo, corte fatias de 3mm de espessura.

**Minicubos:** Descasque a cenoura. Corte-a ao meio, retire uma lateral de cada lado. A partir desse retângulo, corte fatias de 3mm de espessura.

**Cubos médios:** Descasque a cenoura. Corte-a ao meio, retire uma lateral de cada lado. A partir desse retângulo, corte fatias de 6mm de espessura. Corte cubos de 6mm.