

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 com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato

O EXTRA ajuda a ser chef

Não perca a Coleção Cozinha Extra com Facas do Chef! Com sete selos mais R\$ 9,90, você poderá levar para casa uma faca e um livro de receitas. São oito facas com as mais variadas funções, que facilitam o dia a dia na cozinha. Há opções específicas para descascar e cortar



legumes, frutas e carnes. Para quem quer fazer a coleção e ainda aprender receitas novas, a chef Cris Leite apresenta, na Toda Extra, receitas exclusivas com dicas de uso para cada modelo. Nesta edição, aprenda a usar corretamente a Faca para Picar e a Faca de Pão. Bom apetite!



6
PORÇÕES

2
HORAS

Paleta de porco na cerveja

INGREDIENTES

5g de alho picado / 300g de cebola branca / 300ml de cerveja pilsen / 1 peça de 2kg de paleta de porco / 100g de manteiga sem sal / pimenta-do-reino e sal a gosto.

PREPARO

Bata no liquidificador cebola, alho, cerveja, sal e pimenta. Coloque a carne de molho nessa mistura e deixe marinar por uma hora. Retire a carne e reserve a marinada. Aqueça a manteiga, junte a carne e sele de todos os lados até dourar. Coloque a marinada reservada e deixe cozinhar por 60 minutos. Fatie a carne e sirva com o molho.

Utilize a Faca de Pão para cortar a paleta já assada. Para conseguir fatias finas, deixe a carne esfriar bem.

Brownie de rapadura

INGREDIENTES

120g de castanha de caju em pedaços / 200g de chocolate branco / 200g de farinha de trigo / 200g de manteiga sem sal / 4 ovos / 60g de rapadura em pedaços / 200g de rapadura ralada.

PREPARO

Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria. Leve a rapadura ralada ao fogo e deixe ferver até obter uma calda em ponto de bala mole. Bata os ovos até dobrar de

volume. Junte a calda de rapadura e continue batendo. Retire da batedeira e misture o chocolate derretido, a farinha, as castanhas e os pedaços de rapadura. Coloque em forma forrada com papel manteiga e leve para assar em forno a 200°C por 15 minutos. Desenforme ainda morno.

Asse as castanhas de caju em forno a 180°C por dez minutos antes de picá-las com a Faca para Picar e Fatiar.



12
PORÇÕES

40
MIN