

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.

Coleção Cozinha Extra

Durante os meses de agosto e setembro, o EXTRA apresenta 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. Ao todo, são oito facas de inox revestidas de cerâmica que facilitam o dia a



dia na cozinha. Para quem quer fazer a coleção e ainda aprender receitas novas, a chef Cris Leite ensina como usar as facas no preparo de pratos exclusivos. Nesta edição, aprenda a usar a Faca para Picar e a Faca do Chef. Aproveite a oportunidade de unir sabor e praticidade!

Sanduíche Arretado

INGREDIENTES

30ml de azeite extra virgem / 5g de orégano seco / pimenta-do-reino branca a gosto / 400g de queijo coalho / 250g de tomate

PREPARO

Corte o tomate em fatias e o queijo em retângulos. Unte a assadeira com o azeite, arrume uma camada de queijo e uma camada com as

fatias de tomate. Polvilhe com orégano e pimenta. Cubra com mais uma camada de queijo. Leve ao forno a 200°C por 10 minutos, vire o sanduíche e leve ao forno por mais 10 minutos. Sirva quente.

Utilize a Faca do Chef para cortar os tomates nesta receita: corte o tomate ao meio na horizontal, segurando firmemente. A seguir corte as fatias.



4
PORÇÕES

30
MIN

6
PORÇÕES

40
MIN



Creme de manga indiano

INGREDIENTES

400g de manga haden / 200g de sorvete de creme / 10ml de suco de limão / 10ml de gengibre ralado

PREPARO

Lave e descasque a manga. Reserve parte da casca para a decoração e corte em tiras finas. No liquidificador, bata a manga com o sorvete, o gengibre ralado e o suco de limão. Leve para gelar em taças por 30 minutos. Decore o creme de manga com as fatias da casca.

Com a Faca para Picar e Fatiar, corte a casca da manga em retângulos e depois corte em fatias de 2mm de espessura.