

Culinária!



CRIS LADTE
Chef de cozinha
www.chefcrisladte.com.br

Quer ver suas três receitas favoritas publicadas aqui na Toda Extra? É só compartilhar com a gente! Envie-as para todaextra@extra.inf.br com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato!



6
PORÇÕES

25
MIN

Espaguete oriental

INGREDIENTES

10g de alho picado / 120g de brócolis americano / 100g de cebola branca em cubos / ¼ de molho de cebolinha fresca picada / 120g de couve-flor / 30ml de molho shoyu / 30ml de óleo de gergelim / Pimenta do reino branca a gosto / 80g de pimentão verde em cubos / Sal refinado a gosto / 1/2 molho de salsa fresca picada / 120ml de saquê / 120g de tomate sem pele e sem semente em cubos

PREPARO

Primeiro, cozinhe o espaguete, escorra e reserve. Lave a couve-flor e o brócolis e separe os buquês. Refogue no óleo de gergelim o alho, acrescente a cebola, o tomate, o pimentão e a cebolinha. Adicione o molho shoyu e refogue bem. Depois, acrescente o brócolis, a couve-flor e o saquê e deixe cozinhar por 15 minutos. Se precisar, adicione água para o cozimento. Tempere com sal e pimenta. Tudo pronto, misture o espaguete cozido. Finalize com a salsa e sirva a seguir.

Camarão seco

INGREDIENTES

1kg de camarão cinza inteiro / 100g de sal grosso

PREPARO

Lave o camarão inteiro e deixe escorrer bem numa peneira. Depois, coloque o camarão num tabuleiro vazado, despeje sal grosso por cima e leve ao forno aquecido a 80°C por duas horas.



10
PORÇÕES

2
HORAS

Pudim de baunilha com calda de framboesa

INGREDIENTES

200ml de creme de leite fresco / 395g de leite condensado / 300g de leite integral / 4 ovos / 1 unidade de raspas de fava de baunilha / **Calda:** 10g de açúcar refinado / 100ml de água / 200g de framboesa congelada / **Para untar a forma:** 30g

de açúcar refinado / 30g de manteiga sem sal

PREPARO

Bata no liquidificador o creme de leite, o leite integral, os ovos, o leite condensado e as raspas de fava de baunilha. Coloque a mistura numa forma para pudim unta-

da e açucarada. Leve ao forno em banho-maria, a 200°C, por 65 minutos. **Calda:** Misture a framboesa congelada, a água e o açúcar e leve ao fogo mexendo até formar uma calda grossa. Desenforme o pudim ainda morno e coloque a calda por cima.

12
PORÇÕES

80
MIN

