

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



12
PORÇÕES

90
MIN

Pavê de morango e chocolate

INGREDIENTES

300g de biscoito maisena / 200g de morangos frescos / **Brigadeiro branco:** 300g de leite condensado / 20g de manteiga sem sal / **Brigadeiro de chocolate:** 300g de leite condensado / 20g de manteiga sem sal / 80g de chocolate em pó

PREPARO

Brigadeiro branco: misture o leite condensado com a manteiga e leve ao fogo médio até desgrudar do fundo da panela. Reserve. / **Brigadeiro de chocolate:** misture o leite condensado, a manteiga e o chocolate, leve ao fogo médio até desgrudar do fundo da panela e reserve. / Triture o biscoito no liquidificador. Lave os morangos e corte em fatias. / **Montagem:** num refratário, faça uma camada de biscoito triturado, uma camada de brigadeiro de chocolate, uma camada de brigadeiro branco e por cima os morangos fatiados. Leve à geladeira por 1h.

Torta de cebola e brie

INGREDIENTES

Massa: 10g de açúcar refinado / 120g de farinha de trigo / 5g de fermento biológico / 70ml de leite integral / 30g de manteiga sem sal / sal refinado a gosto / **Recheio:** 120g de bacon picado / 200g de cebola branca fatiada / 120ml de creme de leite fresco / 20g de manteiga sem sal / 1 ovo / pimenta do reino a gosto / 150g de queijo brie cortado em fatias / sal refinado a gosto

PREPARO

Massa: dissolva o fermento no leite (temperatura ambiente) e junte o açúcar. Reserve por 5 minutos. Misture a farinha de trigo, a manteiga, o sal e a mistura do

fermento até obter uma massa homogênea. Transfira-a para uma tigela levemente untada com óleo, deixe crescer por 1 hora (até dobrar de volume). Abra a massa numa forma de fundo removível de 20cm, deixando uma borda de 3cm. Reserve por 20 minutos / **Recheio:** doure o bacon na manteiga, junte a cebola e reserve. Misture os ovos com o creme de leite até ficar homogêneo e tempere com sal e pimenta / **Montagem:** coloque a cebola com o bacon no fundo da massa, por cima as fatias de brie e finalize com a mistura dos ovos com o creme de leite. Arrume a dobra da massa na forma. Leve ao forno a 200°C por 40m.

10
PORÇÕES

2
HORAS

Frango com manga

INGREDIENTES

5g de alho / 400ml de caldo de frango / 100g de cebola branca / 1/2 molho de cebolinha fresca / 5g de colorau em pó / 900g de coxa e sobrecoxa de frango / 300g de manga madura / 20ml de óleo de amendoim / 1/4 de molho de orégano fresco / 1/4 de pimenta dedo-de-moça / Sal refinado a gosto / 1/2 molho de salsa fresca / 30ml de suco de limão / 120g de tomate

PREPARO

Descasque e pique o alho e a cebola. Lave

e higienize o tomate (retirando as sementes), a salsa, a pimenta, a cebolinha e o orégano. Seque e corte picado. Prepare o suco de limão. Descasque a manga e corte-a em cubos pequenos. Limpe o frango, tempere com o suco de limão, a metade do alho, o orégano, a pimenta e o sal. Aqueça o óleo de amendoim, doure o frango, junte o restante de alho, a cebola e o tomate e refogue bem. Acrescente o colorau, junte a salsa, o caldo e a manga e refogue. Cozinhe até o frango ficar macio, finalize com a cebolinha.



6
PORÇÕES

45
MIN