

Culinária!



CRIS LETTE
Chef de cozinha
www.chefcristallete.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



14
PORÇÕES

50
MIN

Bolo de laranja

INGREDIENTES

Massa 4 ovos / 120g de manteiga sem sal / 720g de farinha de trigo peneirada / 480g de açúcar refinado peneirado / 240ml de suco de laranja seleta peneirado / 20g de fermento em pó / 1g de sal refinado / **Para untar e enfarinhar a forma** 30g de manteiga sem sal / 30g de farinha de trigo / **Cobertura** 100ml de suco de laranja seleta peneirado / 30g de açúcar refinado / **Para polvilhar** 30g de açúcar de confeiteiro

PREPARO

Massa Misture as gemas com o açúcar na batedeira. Depois, adicione a manteiga e mexa até obter um creme fofo. Junte o suco de laranja, a farinha, o sal e por último o fermento. Bata as claras em neve e incorpore na massa delicadamente. Unte e enfarinhe a forma. Coloque a massa e leve ao forno a 180°C por 30 minutos / **Cobertura** Misture o suco de laranja com o açúcar, leve ao fogo e deixe ferver / **Montagem** Desenforme o bolo ainda morno e molhe com a cobertura. Depois de frio, polvilhe com o açúcar de confeiteiro.

Minilula à doré

INGREDIENTES

1kg de lula limpa / 30ml de suco de limão / sal refinado a gosto / pimenta-do-reino branca a gosto / **Para empinar** 2 ovos / 250ml de cerveja pilsen / 250g de farinha de trigo / **Para fritar** 500ml de óleo de soja

PREPARO

Limpe a lula e corte em anéis. Depois, tempere com sal, pimenta e suco de limão. Reserve. Misture a gema, o sal, a farinha e a cerveja formando uma pasta. Bata as claras em neve e misture na massa de cerveja. Passe os anéis na mistura e frite em óleo quente. Sirva com molho tártaro.



4
PORÇÕES

20
MIN

Molho tártaro

INGREDIENTES

30ml de azeite extra virgem / 40g de cebola branca ralada / ¼ de molho de cebolinha fresca picada / 360ml de creme de leite fresco / 30g de mostarda / 150g de pickles em conserva picados / 40ml de suco de limão

PREPARO

Misture todos os ingredientes com um batedor de mão até obter um creme homogêneo.



12
PORÇÕES

10
MIN