

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



8
PORÇÕES

20
MIN

Picanha no alho

INGREDIENTES

100g de manteiga sem sal / 1,1kg de picanha maturada / sal grosso a gosto / 20g de alho picado

PREPARO

Passe o sal grosso em toda a carne. Esquente a frigideira e coloque a manteiga. Coloque a peça de picanha com a parte da gordura virada para baixo e sele de um lado e depois do outro. Retire a picanha da frigideira e corte-a em fatias. Na manteiga que ficou na frigideira, doure o alho. Sirva a carne com o alho frito por cima.

Chips de mandioca

INGREDIENTES

600g de mandioca descascada / 700ml de óleo de soja / sal refinado a gosto

PREPARO

Passe a mandioca num fatiador manual, cortando-a em fatias finas. Coloque numa tigela e deixe de molho em água na geladeira por 1 hora. Escorra e seque bem. Frite em óleo bem quente aos poucos até dourar. Escorra sobre papel absorvente, tempere com sal e sirva em seguida.

6
PORÇÕES

75
MIN



Mousse de limão

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado / 100ml de suco de limão coado / 3 claras em neve / **Decoração** 10g de raspas de casca de limão

PREPARO

Misture o suco de limão com o leite condensado. Bata as claras em ponto de neve. Misture delicadamente com o creme de limão. Leve à geladeira por 1 hora e meia. Decore com as raspas de casca de limão.

14
PORÇÕES

120
MIN

