

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

2
HORAS

Pudim de doce de leite

INGREDIENTES

Calda 160g de açúcar refinado / **Pudim** 300g de doce de leite / 6 gemas / 250ml de leite integral / 1 ovo

PREPARO

Calda Derreta o açúcar na própria forma em que fará o pudim. Quando estiver dourando, espalhe a calda por toda a forma. Reserve. / **Pudim** Bata as gemas e o ovo (peneirados) com um batedor durante três minutos. Depois, no liquidificador, junte o doce de leite com o leite. Transfira para uma tigela e acrescente delicadamente, em fio, os ovos batidos. Misture até obter um creme homogêneo. Coloque o pudim na forma caramelizada, cubra com papel alumínio e faça alguns furos para que não crie crosta. Leve ao forno a 180°C em banho-maria por uma hora e meia. Retire do forno e deixe esfriar antes de desenformar.

Molho à bolonhesa

INGREDIENTES

5g de alho picado / 20ml de azeite extra virgem / 70g de azeitonas verdes picadas / 300ml de caldo de carne / 500g de carne moída (chã ou patinho) / 70g de cebola branca picada / 150g de extrato de tomate / 1 folha de louro fresca / 70g de pimentão vermelho picado / ¼ de molho de salsa fresca picada / 70g de tomate sem pele e sem semente picados

PREPARO

Doure o alho picado no azeite. Junte a carne moída, a folha de louro e refogue até que a mistura fique bem solta e dourada. Acrescente a cebola, o tomate, o pimentão e refogue bastante, até que os temperos se desmanchem. Adicione o caldo de carne e o extrato de tomate e deixe cozinhar por 30 minutos. Coloque as azeitonas e finalize com a salsa.



6
PORÇÕES

60
MIN

Molho pesto

INGREDIENTES

1 alho / 200ml de azeite extra virgem / 50g de cebola branca / ½ molho de manjeriço / pimenta do reino a gosto / 60g de pinoli / 300g de queijo parmesão / sal refinado a gosto

PREPARO

Lave e higienize todos os ingredientes. Bata-os no liquidificador na seguinte ordem: manjeriço, queijo parmesão, pinoli, cebola, alho e azeite. Tempere com sal e pimenta. O resultado será um creme homogêneo e consistente.



6
PORÇÕES

15
MIN