

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



4
PORÇÕES

20
MIN

Steak tartare

INGREDIENTES

120g de cebola roxa / 30ml de conhaque / 400g de filé mignon / 2 gemas / 5ml de molho de pimenta / 10ml de molho inglês / 20g de mostarda Dijon / 120g de pepino em conserva / pimenta-do-reino branca em grão a gosto / sal refinado a gosto / ½ molho de salsa fresca / **Para decorar:** 2 gemas de ovo de codorna

PREPARO

Rale a cebola, pique o pepino e a carne, sendo este último ingrediente em cubos bem pequenos. Tempere a carne com o sal, a pimenta branca, o molho de pimenta, a mostarda, o molho inglês, as gemas e metade da quantidade de cebola, de pepino e de salsa. Arrume a carne no prato com o auxílio de um aro vazado e pressione bem. Faça um furo no topo do montinho de carne e deposite nele a gema de codorna. Arrume a quantidade restante da cebola, do pepino e da salsa em potinhos pequenos e sirva junto com a carne.

Creme de chocolate

INGREDIENTES

40g de açúcar refinado / 120g de amido de milho / 120g de chocolate em pó / 300g (1 lata) de creme de leite com soro / 2 gemas / 395g (1 lata) de leite condensado / 1l de leite integral / 20g de manteiga sem sal / **Para decorar:** 120g de raspas de chocolate em barra

PREPARO

Peneire as gemas e dissolva o amido de milho no leite. Junte o chocolate, o açúcar, as gemas, o leite condensado e a manteiga. Leve ao fogo, mexendo sem parar, até obter um creme firme e homogêneo. Deixe esfriar. Depois, coloque na batedeira junto com o creme de leite e com soro e bata por três minutos. Leve à geladeira por 30 minutos. Decore com as raspas de chocolate e sirva.



10
PORÇÕES

50
MIN

Croquete de frango

INGREDIENTES

80g de cebola branca ralada / ½ molho de cebolinha fresca picada / 200g de farinha de trigo / 1kg de peito de frango cozido e desfiado / 220ml de leite integral / 20g de manteiga sem sal / 10ml de molho inglês / pimenta-do-reino a gosto / ½ molho de salsa fresca picada / **Para empanar** 200g de farinha de rosca / 3 gemas / **Para fritar:** 800ml de óleo de soja

PREPARO

Refogue a cebola ralada na manteiga, junte o frango desfiado e refogue bem. Depois, tempere com o sal, a pimenta, o molho inglês, a cebolinha e a salsa. Dissolva a farinha no leite, junte ao frango e

mexa até obter uma massa lisa e homogênea. Espere esfriar. Bata as gemas com 20ml de água. Enrole os croquetes e passe na farinha de rosca, nas gemas batidas e na farinha de rosca novamente. Frite em óleo quente até dourarem.



30
PORÇÕES

40
MIN