

Culinária!



GRUPO LESTE
Chef de cozinha
www.culinarialeste.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

Natal com sabor de felicidade!

A ceia de Natal é uma das oportunidades que temos para reunir os parentes e amigos íntimos. A comida desse dia deve ser especial, ter sabores que só sentimos nesta época do ano. Pensando nisso, elaborei um cardápio para os leitores da Toda Extra. A partir desse sábado, vou publicar receitas temperadas para deixar sua ceia recheada de felicidade!

Arroz com passas

INGREDIENTES

1,5 litro de água fervente / 10g de alho / 500g de arroz branco tipo agulhinha / 30ml de azeite extra virgem / 50g de cebola branca / 1 folha de louro fresco / 40g de manteiga sem sal / 110g de passas brancas / 110g de passas pretas / sal a gosto

PREPARO

Lave o arroz, escorra a água e deixe secar. Pique o alho e a cebola. Refogue a cebola no azeite. Então, acrescente o alho e a folha de louro e refogue. Adicione o arroz e sele os grãos. Coloque a água fervente e tempere com sal. Espere secar e desligue o fogo. Aqueça a manteiga, junte as passas, deixe ferver e desligue. Misture o arroz com as passas e sirva.



12
PORÇÕES

40
MIN

Frangão de Natal

INGREDIENTES

1 frangão (4kg) / 200g de manteiga sem sal / **Tempero** 30g de alho picado / 120g de cebola branca picada / ½ molho de cebolinha fresca picada / 2 folhas de louro fresco / 5g de orégano seco / pimenta-do-reino branca a gosto / sal refinado a gosto / ½ molho de salsa fresca picada / 220ml de vinho tinto / **Molho** 400g de ameixa seca sem caroço / 400ml de caldo de legumes / 30g de manteiga de sal / **Para decorar** 100g de ameixas do molho / 120g de pêssego em calda

PREPARO

Lave bem a ave. Bata no liquidificador os ingredientes do tempero. Coloque o frango no tempero e cubra com filme plástico. Leve à geladeira por 6 horas. Retire o

12
PORÇÕES

2
HORAS



frango do tempero, junte as coxas e besunte o frango com manteiga. Cubra com papel alumínio. Leve ao forno a 220°C por uma hora. Retire o papel alumínio. Asse por mais 1 hora. Durante o cozimento, regue o frango com o tempero. / **Molho** Coloque as ameixas no caldo de legumes e leve ao fogo. Deixe reduzir e acrescente a manteiga. Decore o frango já assado com os pêssegos e as ameixas. Sirva com o molho separadamente.

Maionese de maçã

INGREDIENTES

40ml de azeite extra virgem / 1,5kg de batata inglesa / 40g de cebola branca / 2 gemas cozidas / 500g de maçã verde / 220g de maionese / 20g de mostarda / pimenta-do-reino branca em grão a gosto / sal a gosto / 30ml de suco de limão / 20ml de vinagre de vinho branco

PREPARO

Descasque a maçã, corte em cubos de 1cm e deixe no suco de limão. Corte a casca em fatias finas para decorar a maionese. Descasque a batata e corte em cubos de 1cm. Cozinhe em água e sal. Depois de cozida, escorra e deixe esfriar.

Amasse as gemas cozidas. Junte a cebola ralada, o azeite, a pimenta, o vinagre, o azeite, a mostarda e a maionese. Misture bem até obter um creme homogêneo. Escorra a maçã. Misture a maçã, a batata e a maionese temperada. Decore com as fatias de casca.



12
PORÇÕES

40
MIN