

Culinária!



CEB LESTE
Chef de cozinha
www.cheforneste.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

Um sabor diferente!

Tradicionalmente, o panetone que comemos no Natal é doce: de chocolate ou de frutas. Mas uma receita salgada promete trazer um sabor diferente para sua ceia em família. Você vai surpreender seus convidados com a deliciosa receita de panetone salgado. A textura é a mesma do "irmão" açucarado, mas o gosto é bem diferente. Que tal inovar?



12
PORÇÕES

40
MIN

Dadinhos de tapioca

INGREDIENTES

500ml de leite integral / 250g de queijo coalho / sal refinado a gosto / 250g de tapioca flocada / **Para fritar** 800ml de óleo de soja

PREPARO

Ferva o leite e tempere com sal. Misture o queijo ralado e a tapioca e junte ao leite fervente. Mexa bem para dissolver a tapioca por completo. Forre uma assadeira com filme plástico e despeje a massa. Cubra com filme plástico também. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Corte em cubos de 2cm. Frite em óleo quente e sirva com molho de pimenta.

Panetone salgado

INGREDIENTES

Espanja 50g de açúcar refinado / 125ml de água morna / 150g de farinha de trigo / 20g de fermento biológico fresco / **Massa** 20g de açúcar refinado / 20ml de azeite extra virgem / 215g de farinha de trigo / 2 gemas / 40g de manteiga sem sal / 5g de sal refinado / **Recheio** ¼ de um molho de cebolinha fresca picada / 70g de peito de peru defumado em cubos / 70g de queijo parmesão em cubos / 50g de queijo parmesão ralado / **Cobertura** 70g de manteiga sem sal derretida

PREPARO

Pese os ingredientes e peneire a farinha. Para a esponja, misture o fermento com o açúcar e a metade da água. Acrescente a farinha e o restante da água. Misture bem, cubra com filme plástico e deixe descansar por 20 minutos. Acrescente leite e as gemas à esponja e misture a massa. Junte o açúcar, o restante da farinha, o sal e a manteiga, sove a massa até obter uma textura lisa e enxuta, cubra com filme plástico e deixe descansar por 10 minutos. Retire o ar da massa com a palma da mão, junte os ingredientes do recheio. Divida em duas porções iguais. Cubra com filme plástico e deixe fermentar por 20 minutos. Coloque a massa na forma para panetone e deixe fermentar por mais 20 minutos. Faça um "X" no topo do panetone e pincele a manteiga derretida. Asse em forno a 150° C, por 35 minutos.

2
PANETONES

2
HORAS



50
PORÇÕES

90
MIN



Castanha portuguesa embrulhada

INGREDIENTES

700g de bacon em tiras / 1,5kg de castanhas portuguesas / 50 palitos decorados / **Molho mostarda** 400ml de creme de leite / 200g de mostarda Dijon / 5g de sal refinado

PREPARO

Lave e higienize as castanhas, faça nelas um corte em formato de "X" e cozinhe na panela de pressão por 40 minutos. Espere esfriar completamente. Deixe os palitos imersos em água, por 30 minutos, para que não escureçam no forno. Escorra e enxugue. Descasque as castanhas, enrole uma fatia fina de bacon em cada uma e prenda com um palito. Leve ao forno a 220°C, até que o bacon esteja dourado dos dois lados. **Molho** Misture a mostarda e o creme de leite e leve ao fogo para ferver.