

Culinária!



CELESTE LOPES
Chef de cozinha
www.chefcelestelopes.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

Delicioso e informal!

A ceia de Ano Novo é mais informal que a ceia de Natal. Uma saladinha, um assado e uma sobremesa farão muito sucesso na última noite do ano. Para incrementar o chocotone ou panetone, que tal um naked chocotone!? Essa receita segue a tendência dos naked cakes (bolos pelados, na tradução livre do inglês), que são bolos com aparência rústica e natural. Um 2014 temperado com alegria para todos nós!



8
PORÇÕES

60
MIN

Naked chocotone

INGREDIENTES

Chocotone 1kg / **Recheio** 790g (2 latas) de leite condensado / 40g de manteiga sem sal / 200g de nozes picadas / **Decoração** 40g de açúcar de confeitado / 100g de cereja / 70g de morango

PREPARO

Para fazer o recheio, misture os ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo até desprender da panela. Deixe esfriar. Corte o chocotone em três camadas. Coloque a primeira camada no prato que irá servir e espalhe o recheio. Ponha a camada seguinte e recheie. Coloque a terceira e última camada (tampa) e disponha o restante do brigadeiro no centro da tampa. Decore.

Salada de Ano Novo

12
PORÇÕES

40
MIN

INGREDIENTES

10g de alho picado / 80ml de azeite extra virgem / 80g de cebola ralada / ½ molho de hortelã fresca picada / 200g de nozes picadas / 200g de palmito em conserva / pimenta-do-reino branca a gosto / 200g de pimentão verde picado / 300g de rizone / sal a gosto / 200g de tomate sem pele e sem semente picado / 80g de vinho branco seco

PREPARO

Lave e higienize o tomate, o pimentão e a hortelã. Rale a cebola. Pique o alho, o tomate, o pimentão e a hortelã. Refogue a cebola e o alho no azeite. Junte o tomate e o pimentão. Acrescente o vinho e deixe o álcool evaporar. Retire do fogo, junte as nozes e o palmito picado e tempere com sal e pimenta. Cozinhe com sal o rizone até que fique al dente. Escorra. Misture o rizone com o refogado e decore com uma folha de hortelã.



12
PORÇÕES

4
HORAS

Lombinho assado

INGREDIENTES

5g de alecrim fresco picado / 3 unidades de alho picado / 60g de banha de porco / 120g de cebola branca / 2 cravos-da-índia / 4kg de lombo de porco / 5g de orégano seco / sal a gosto / 30ml de suco de limão / 120ml de vinho branco seco

PREPARO

Bata no liquidificador o alho, a cebola, o orégano, o sal, o alecrim, o cravo-da-índia, o vinho branco e o suco de limão. Tempere o lombinho com essa mistura e deixe na geladeira por 2 horas. Esquente a frigideira com a banha. Retire o lombo do tempero e sele dos dois lados na frigideira. Coloque no tabuleiro com o restante da gordura da frigideira. Leve ao forno a 220°C por 2 horas e, durante o cozimento, regue com o tempero.