

# Culinária!



**CHIEF LETE**  
Chef de cozinha  
www.cheflete.com.br

Quer ver suas três receitas favoritas publicadas aqui na Toda Extra? Compartilhe com a gente! Envie-as para [todaextra@extra.inf.br](mailto:todaextra@extra.inf.br) com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato



4  
PORÇÕES

2  
HORAS

## Suflê de chocolate

### INGREDIENTES

40g de açúcar / 170g de chocolate meio amargo / 30ml de conhaque / 140ml de creme de leite fresco / 5 ovos / **Para untar e polvilhar** 40g de açúcar / 40g de manteiga sem sal

### PREPARO

Derreta o chocolate com o creme de leite em banho-maria. Acrescente as gemas, uma a uma, misturando bem, depois o conhaque, e reserve. Bata as claras em neve e acrescente o açúcar. Incorpore as claras ao chocolate delicadamente. Unte com manteiga e polvilhe com açúcar as formas. Coloque nelas a mistura e leve ao forno a 180°C por 10 minutos. Sirva a seguir.

## Focaccia de cerveja

### INGREDIENTES

10g de açúcar refinado / 40ml de água / 100ml de azeite extra virgem / 200ml de cerveja pilsen / 500g de farinha de trigo peneirada / 10g de fermento biológico / 4 ovos / 10g de sal refinado / 30ml de azeite extra virgem para untar / **Cobertura** 40ml de azeite extra virgem / 10g de pimenta-do-reino preta

### PREPARO

Dissolva o fermento com o açúcar. Junte a água, o azeite, a farinha, os ovos, o sal e a cerveja. Misture tudo até obter uma massa bem esponjosa. Cubra com filme plástico e deixe fermentar por 20 minutos. Unte com azeite um tabuleiro. Coloque a massa. Cubra a travessa e deixe fermentar por mais 20 minutos. Espalhe azeite sobre a massa e polvilhe

com a pimenta. Leve ao forno a 180°C por 25 minutos.



20  
PORÇÕES

65  
MIN

## Filé oriental

### INGREDIENTES

10g de alho picado / 1 molho de cebolinha fresca picada / 100g de cenoura em tiras finas / 40ml de molho shoyu / 30ml de óleo de gergelim / 100g de pepino japonês / ¼ de unidade de pimenta dedo-de-moça em tiras / sal a gosto / 40ml de saquê

### PREPARO

Aqueça o óleo de gergelim, grelhe as tiras de mignon. Acrescente o alho. Junte o saquê, deixe o álcool evaporar. Coloque a cenoura e o pepino. Acrescente o molho shoyu e a pimenta. Tempere com sal. Decore com a cebolinha picada.



4  
PORÇÃO

25  
MIN