

Culinária!



CHRIS LETTE
Chef de cozinha
www.chrislette.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



8
PORÇÕES

2
HORAS

Escondidinho de bala de caramelo

INGREDIENTES

Creme 350g de bala de caramelo / 500ml de leite integral / **Farofa** 300g de biscoito de maisena / **Para decorar** 4 balas de caramelo

PREPARO

Para o creme: misture as balas com o leite, leve ao fogo brando para dissolver e formar um creme homogêneo. Reserve. Triture o biscoito no liquidificador, até formar uma farinha. Corte as balas em cubos pequenos. Monte numa taça: uma camada de creme, uma de farofa, outra de creme, outra de farofa. Leve à geladeira por uma hora. Decore com os cubos de bala e sirva.

Empadão goiano

INGREDIENTES

Massa 200g de banha de porco / 400g de farinha de trigo / 2 gemas / 3g de sal / **Recheio** 5g de alho / 30ml de azeite extra virgem / 70g de azeitona verde sem caroço / 70g de bacon / 70g de cebola / ¼ de molho de cebolinha fresca picada / 30g de extrato de tomate / 120g de palmito em conserva / 70g de linguiça calabresa / 70g de lombo de porco defumado / 1 ovo / 6 fatias de pão de forma sem casca / 60g de pimentão verde / 50g de queijo muçarela / sal refinado a gosto / **Cobertura** 30ml de azeite extra virgem / 1 gema

PREPARO

Pique o alho, a cebola, o pimentão e a cebolinha. Corte o peito de frango em cubos pequenos. Cozinhe o ovo, corte em rodelas e reserve. Corte o bacon, o lombo e a linguiça calabresa em cubos pequenos também. Escorra a conserva do palmito e corte em rodelas. Pique a azeitona. Para a massa: peneire a farinha e misture o sal. Acrescente a banha

e a gema. Trabalhe a massa até que fique lisa e uniforme. Leve à geladeira por 20 minutos. Para o recheio: doure o bacon, acrescente a cebola, refogue e depois junte o alho e faça o mesmo. Adicione o pimentão, o extrato de tomate e refogue. Faça o mesmo com o frango e depois com o lombo e a linguiça. Junte a azeitona e o palmito e refogue. Tempere com sal. Adicione 50ml de água para que as carnes cozinhem. Desligue o fogo, acrescente o queijo muçarela e misture. Reserve. Abra a massa com um rolo e cubra o fundo e as laterais da forma. Deixe parte da massa para fora e reserve o restante para a cobertura. Coloque as fatias de pão de forma sobre a massa. Adicione o recheio e coloque por cima os ovos em rodelas e a cebolinha. Feche o empadão com a outra parte da massa. Misture o azeite com a gema e pincele o empadão. Leve ao forno a 200°C para assar por 40 minutos.

12
PORÇÕES

75
MIN

