

Culinária!



CRIS LEITE
Chef de cozinha
www.chefcrisleite.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



Peixada carioca

4
PORÇÕES

35
MIN

INGREDIENTES

5g de alho picado / 100g de castanha-do-pará / 40ml de azeite extravirgem / 100g de cebola branca em rodela / 3 unidades de coentro em grãos / ½ molho de coentro fresco picado / 10g de colorau em pó / 120ml de leite de coco / pimenta do reino branca a gosto / 80g de pimentão amarelo em rodela / 80g de pimentão verde em rodela / 80g de pimentão vermelho em rodela / 100g de tomate em rodela / 4 unidades (800g) de robalo (pode ser trocado por badejo, dourado ou namorado batata) / sal a gosto / 40ml de suco de limão / 220g de camarão cinza limpo

PREPARO

Tempere o peixe e o camarão com sal, coentro em grãos, suco de limão e pimenta. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho e o colorau. Junte o tomate, os pimentões e a cebola. Tempere com sal e pimenta. Disponha o peixe e cozinhe por 15 minutos. Junte o camarão, acrescente o coentro e o leite de coco, cozinhe por mais cinco minutos. Coloque a castanha-do-pará por cima. Sirva em seguida.

Fondant de chocolate

INGREDIENTES

Fondant: 50g de açúcar de confeiteiro / 70g de açúcar refinado / 40g de amido de milho / 200g de chocolate em barra meio amargo / 200g de manteiga sem sal / 5 ovos / **Cobertura:** 30ml de água / 150g de chocolate meio amargo / 75g de manteiga sem sal

12
PORÇÕES

35
MIN

PREPARO

Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria. Retire do fogo. Junte os açúcares e misture. Acrescente os ovos um a um e, depois, amido de milho. Coloque a massa numa forma de bolo inglês untada com manteiga e polvilhada com chocolate em pó. Leve ao forno a 180°C por 20 minutos. Desenforme ainda morno. Cobertura: derreta o chocolate em banho-maria, junte a manteiga e a água, misture



bem e deixe esfriar. Despeje sobre o fondant desenformado e sirva.

Farofa de pimenta

4
PORÇÕES

10
MIN

INGREDIENTES

60g de cebola branca / 160g de farinha de mandioca torrada / 60g de manteiga sem sal / 1 unidade de pimenta dedo-de-moça / sal refinado a gosto

PREPARO

Descasque e rale a cebola. Retire a semente da pimenta e corte em cubinhos. Refogue a cebola na manteiga, junte a farinha e misture bem. Tempere com sal. Junte a pimenta e mexa delicadamente.

