

## 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](mailto:todaextra@extra.inf.br) com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato



**8**  
PORÇÕES

**140**  
MIN

## Cuscuz de tapioca com baba de moça

### INGREDIENTES

**Cuscuz** 100g de açúcar refinado / 150g de coco ralado / 25 ml de leite integral / 1g de sal refinado / 125g de tapioca flocada / **Para untar** 30g de manteiga sem sal / **Baba de moça** 100g de açúcar refinado / 200ml de água / 100ml de leite de coco / 3 ovos

### PREPARO

**Cuscuz** Ferva o leite, misture a ele, numa tigela, a tapioca, o coco, o açúcar e o sal. Cubra com filme plástico e deixe descansar em temperatura ambiente por uma hora. Verifique se a tapioca está macia. Se não estiver, acrescente um pouco mais de leite e deixe descansar até ficar bem macia. Transfira para a forma untada com manteiga, cubra com filme plástico e leve à geladeira por mais uma hora. **Baba de moça** Misture o açúcar e a água, leve ao fogo sem mexer. Quando estiver engrossando, deixe no fogo por mais cinco minutos para obter uma calda firme. Deixe esfriar. Dissolva as gemas no leite de coco, acrescente à calda, mexa bem. Sirva o cuscuz com a calda por cima.

## Frango assado no sal grosso

### INGREDIENTES

200g de bacon cru / ¼ de molho de alecrim fresco picado / 5g de orégano seco / 5g de colorau em pó / pimenta-do-reino branca a gosto / 30ml de suco de limão / 10g de alho picado / 1 frango inteiro e com pele de dois quilos / **Cobertura de sal** 10 claras de ovo / 2kg de sal grosso

### PREPARO

Processe o bacon cru, o alecrim, o orégano, o colorau, a pimenta, o suco de limão e o alho. Reserve. Bata as claras na batedeira até formar uma espuma. Retire da batedeira e acrescente o sal grosso e misture. Espalhe a pasta de bacon por todo o frango, amarre as coxas com barbante. Forne uma assadeira com papel alumínio, inclusive as laterais e reserve. Ponha ¼ da mistura de sal grosso no fundo da assadeira. Ponha o frango já temperado e amarrado sobre o sal grosso que está na assadeira

**8**  
PORÇÕES

**140**  
MIN



com o peito temperado virado para baixo. Cubra o frango com o restante do sal grosso. Aperte o sal grosso nas laterais para vedar o frango. Leve ao forno a 200°C para assar por duas horas. Retire do forno e com um batedor de cozinha quebre a casca de sal grosso. Retire o frango da assadeira e sirva.

## Bolinha de aipim

### INGREDIENTES

1kg de aipim descascado e cortado em cubos / 200g de farinha de trigo / 100ml de creme de leite fresco / noz-moscada a gosto / 2 gemas / 100g de queijo ralado / sal refinado a gosto / **Para fritar** 900ml de óleo de soja

### PREPARO

Cozinhe o aipim em água e sal. Ainda quente, escorra e passe pelo espremedor. Misture ao aipim o creme de leite, as gemas, o queijo ralado, a farinha de trigo e a noz-moscada. Mexa até obter uma massa homogênea. Forme os bolinhos.

**8**  
PORÇÕES

**45**  
MIN

