



# Culinária!

Por Cris Leite Chef de cozinha

Fotos de Cris Leite/ Divulgação

## Bruschetta

### Ingredientes

• 1 unidade de alho • 40ml de azeite extravirgem • 1/4 de molho de folhas de manjericão fresco • 1 pão tipo baguete • **Pimenta do reino preta** a gosto • 120g de queijo parmesão ralado • **Sal refinado** a gosto • 4 tomates maduros.

### Modo de preparar

Higienize os tomates, retire a semente e corte em cubos

pequenos. Higienize as folhas de manjericão. Corte o pão em fatias de 2cm. Descasque o alho e esfregue em cada fatia de pão. Regue com azeite. Leve as fatias de pão ao forno a 200°C até que fiquem douradas. Coloque os cubos de tomate sobre os pães e, por cima, o queijo parmesão. Leve os pães ao forno a 180°C por 5 minutos. Decore com as folhas de manjericão. Sirva a seguir. Rendimento: 4 porções.



## Mousse de morango

### Ingredientes

• 50ml de água fervente • 1 pacote (85g) de gelatina em pó sabor morango • 100g de iogurte natural • 50g de açúcar refinado • 2 claras • 100ml de creme de leite fresco • 150g de morangos frescos.

### Modo de preparar

Dissolva a gelatina na água fervente. Lave e higienize os

morangos. Reserve 2 unidades para decoração. Coloque no liquidificador o creme de leite, o iogurte, o açúcar, os morangos e a gelatina dissolvida. Bata as claras em neve. Misture o creme batido no liquidificador com as claras, delicadamente. Coloque em taças e leve à geladeira por 1 hora. Decore com morango e sirva. Rendimento: 2 porções.

## Penne à carbonara

### Ingredientes

• 400g de bacon • 150ml de creme de leite fresco • 3 gemas • 220g de macarrão penne • 40g de manteiga sem sal • **Pimenta do reino branca** a gosto • 200g de queijo parmesão ralado • **Sal refinado** a gosto.

### Modo de preparar

Corte o bacon em cubos. Frite-o na manteiga, coloque sobre um papel absorvente e reserve. Misture as gemas com o creme de leite e o queijo parmesão. Leve ao fogo. Quando ferver, adicione o bacon frito, tempere com sal e pimenta. Incorpore o molho ao penne cozido. Sirva a seguir. Rendimento: 2 porções.

