

Culinária!



CRIS LETTE
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



8
PORÇÕES

75
MIN

Focaccia sem glúten

INGREDIENTES

10g de açúcar refinado / 200ml de água / 80ml de azeite extra virgem / 400g de farinha de arroz / 10g de fermento biológico / 50g de goma de xantana / 1 ovo / 5g de sal refinado / **Cobertura** 3g de alecrim seco / 40ml de azeite extra virgem / 30g de cebola branca em fatias finas / pimenta-do-reino preta a gosto / 3g de sal grosso

PREPARO

Dissolva o açúcar e o fermento na água. Deixe descansar por 10 minutos. Misture o ovo e o azeite. Junte a farinha de arroz e a goma xantana, acrescente a mistura de fermento, mecha bem. Tempere com sal. A massa é bem úmida e não precisa sovar. Deixe descansar por 20 minutos. Unte uma assadeira com azeite e coloque a massa. Deixe descansar por 20 minutos. Faça furos com o dedo na superfície da massa, pincele com azeite, cubra com as fatias de cebola, salpique o alecrim, a pimenta e o sal grosso. Leve ao forno a 220°C por 25 minutos.

Berinjela de forno

INGREDIENTES

½ unidade de aipo cortado em rodelas / 60ml de azeite extra virgem / 2 berinjelas cortadas em cubos / 60g de cebola branca picada / 3g de orégano seco / 60g de passas pretas / sal grosso a gosto / 30ml de vinagre de vinho branco

PREPARO

Unte um refratário com metade do azeite. Coloque uma camada de berinjela, tempere com sal, polvilhe com orégano e regue com azeite. Por cima, coloque a cebola, o aipo e as passas e regue com o azeite restante e com o vinagre. Tempere com sal e polvilhe com o orégano. Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 20 minutos.



8
PORÇÕES

25
MIN

Picanha recheada

INGREDIENTES

1 peça de picanha / 100g de manteiga sem sal / **Tempero** 5g de alecrim fresco picado / 10g de alho picado / 30ml de cachaça / pimenta-do-reino branca a gosto / sal refinado a gosto / 30ml de suco de limão / **Recheio** 120g de linguiça calabresa picada / 120g de queijo provolone picado

PREPARO

Limpe a picanha, preservando a gordura. Com uma faca, faça um corte na diagonal de um lado a outro, deixando 1cm na lateral. Misture o alho, o sal, a cachaça, o suco de limão, o alecrim e a pimenta. Tempere a peça por dentro e por fora. Recheie com o queijo e a linguiça. Prenda com palitos. Unte um tabuleiro com manteiga e coloque a carne com a gordura virada para cima. Pincele com o restante da manteiga. Cubra com

papel alumínio e leve ao forno a 200°C por 30 minutos. Retire o papel e deixe no forno por mais 30 minutos. Vire a carne e asse por mais 20 minutos. Retire os palitos. Corte a carne em fatias ainda quente e sirva.



6
PORÇÕES

90
MIN