

# 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



16  
PORÇÕES

40  
MIN

## Bolo de chocolate cremoso

### INGREDIENTES

**Massa** 120g de açúcar refinado / 240g de chocolate em pó / 300g de creme de leite fresco / 480g de farinha de trigo / 20g de fermento químico / 1 lata de leite condensado / 120ml de leite de coco / 100g de manteiga sem sal / 4 ovos / **Para untar e polvilhar** 30g de chocolate em pó / 30g de manteiga sem sal

### PREPARO

Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado, o leite de coco, a manteiga, os ovos, a farinha de trigo, o açúcar, o chocolate e o fermento, até obter uma massa lisa e homogênea. Unte e polvilhe o tabuleiro. Coloque a massa. Leve ao forno a 180°C, por 35 minutos. Desenforme morno.

## Galinha mineira

6  
PORÇÕES

75  
MIN

### INGREDIENTES

1 galinha caipira / 10g de alho picado / 1 folha de louro / 30ml de suco de limão / sal refinado a gosto / 1 pimenta dedo-de-moça picada / 3g de cominho em pó / 30g de banha de porco / 60ml de cachaça / 10g de colorau em pó / 100g de cebola branca picada / 80g de tomate sem pele e sem semente picado / 700ml de caldo de frango / 300g de milho verde em conserva / 1 molho de salsa fresca picada / 1 molho de cebolinha fresca picada

### PREPARO

Corte a galinha em pedaços pequenos. Tempere com a pimenta, o suco de limão, o sal, a folha de louro, o cominho e a metade do alho. Refogue na banha o restante do alho, junte o frango e doure bem. Junte a cachaça, deixe o álcool evaporar. Acrescente o colorau, a cebola, o tomate e refogue. Acrescente o caldo de frango e



deixe cozinhar em fogo baixo por 1 hora. Junte o milho, a cebolinha e a salsa. Sirva com a polenta mole.

## Polenta mole com bacon

6  
PORÇÕES

40  
MIN

### INGREDIENTES

200g de bacon em tiras / 20g de banha de porco / 600ml de caldo de legumes / 50g de cebola ralada / 300g de farinha de fubá / sal refinado a gosto

### PREPARO

Frite o bacon na própria gordura. Reserve. Refogue a cebola na banha. Junte o caldo de legumes, deixe ferver e acrescente o fubá no caldo. Mexa até obter um creme firme e desprendido do fundo da panela. Coloque numa travessa e decore com o bacon frito.

