

Culinária!



CRIS LETTE
Chef de cozinha
www.chefcrislette.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



6
PORÇÕES

50
MIN

Nhocão de forno

INGREDIENTES

2kg de batatas inglesas / 120g de farinha de trigo / 2 ovos / 40g de manteiga sem sal / 100g de queijo parmesão ralado / **Recheio** 220g de presunto picado / 220g de muçarela ralada / **Para untar** 30g de manteiga sem sal / **Para polvilhar** 50g de queijo parmesão ralado

PREPARO

Descasque as batatas e cozinhe em água e sal. Passe as batatas pelo espremedor ainda quentes. Junte a farinha, os ovos, a manteiga e o queijo ralado. Misture até obter uma massa homogênea e firme. Ponha a metade da massa num refratário untado com manteiga e coloque uma camada de presunto e outra de muçarela. Cubra com o restante da massa. Polvilhe com o queijo parmesão. Leve ao forno a 200°C por 20 minutos.

Cebola temperada

INGREDIENTES

300g de açúcar refinado / 3g de alecrim fresco picado / 5g de alho picado / 80ml de azeite extra virgem / 1kg de cebola branca / 2 folhas de louro frescas / 10g de orégano seco / pimenta-do-reino preta a gosto / sal refinado a gosto / 40ml de vinagre de vinho branco

PREPARO

Descasque a cebola e corte em fatias finas. Coloque num pote com tampa, cubra com água e misture o açúcar refinado. Leve à geladeira por 12 horas. Coloque a cebola numa peneira e lave em água corrente. Escorra bem a água. Coloque a cebola numa travessa, tempere com sal, o vinagre, o alecrim, o azeite, a pimenta, o alho, as folhas de louro e o orégano. Sirva com torradas.

20
PORÇÕES

12
MIN



Carne à oriental

INGREDIENTES

800g de alcatra cortada em tiras / 5g de alho picado / 70g de amendoim torrado / 70g de cebola branca em tiras / 1 molho de cebolinha fresca picada / 5g de gengibre ralado / 20ml de molho de soja / 20ml de óleo de gergelim / pimenta-do-reino a gosto / 70g de pimentão amarelo em tiras / 70g de pimentão vermelho em tiras / sal refinado a gosto / 50ml de saquê mirim

PREPARO

Tempere as tiras de carne com sal e pimenta. Aqueça o óleo de gergelim, doure as tiras de carne. Junte o alho e o molho de soja e refogue bem. Adicione, então, o

saquê, deixe o álcool evaporar. Junte o gengibre ralado, a cebola, os pimentões e refogue bem. Finalize com a cebolinha e o amendoim.

6
PORÇÕES

30
MIN

