

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 com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato



60
UNIDADES

70
MIN

Grissini de queijo

INGREDIENTES

10g de açúcar refinado / 200ml de água / 500g de farinha de trigo / 10g de fermento biológico fresco / 100g de manteiga sem sal / 10g de sal refinado / **Para untar** 50g de manteiga sem sal / **Para polvilhar** 70g de queijo parmesão ralado

PREPARO

Peneire a farinha de trigo. Dissolva o fermento no açúcar. Junte a água. Adicione a manteiga e a farinha. Sove a massa até que fique lisa. Deixe descansar por 20 minutos. Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada. Corte tiras de massa e enrole. Coloque em assadeira untada com manteiga e polvilhe com o queijo ralado. Deixe descansar por 20 minutos. Leve ao forno preaquecido a 180°C por mais 15 minutos.

Camarão na minimoranga

INGREDIENTES

Tempero do camarão 800g de camarão cinza limpo / 5g de alecrim fresco picado / 5g de hortelã fresca picada / 3g de coentro em grão / sal refinado a gosto / pimenta-do-reino branca a gosto / **Molho** 50ml de azeite extra virgem / 15g de alho picado / 80g de cebola branca picada / 120g de tomate sem pele e sem semente / ½ molho de salsa fresca picada / ½ molho de coentro fresco picado / 300ml de creme de leite fresco / 400g de requeijão cremoso / 5g de colorau em pó / 60g de alho-poró picado / sal refinado a gosto / pimenta-do-reino branca a gosto / **Moranga** 6 minimorangas / papel-alumínio

PREPARO

Lave e higienize as morangas. Com uma faca de ponta, faça uma abertura no topo da moranga, de aproximadamente 5cm de diâmetro e retire a tampa e as sementes. Enrole em papel-alumínio e leve ao forno a 180°C para assar por 30 minutos. Tempere o camarão com o alecrim, a hortelã, o coentro, o sal e a pimenta. Refogue o alho no azeite, acrescente a cebola, o alho-poró, o toma-

te, o colorau e refogue bem. Junte o camarão temperado e cozinhe por 4 minutos. Acrescente o creme de leite, a salsa e o coentro. Tempere com sal e pimenta. Espalhe a metade do requeijão dentro das morangas já assadas. Coloque o molho de camarão em cada moranga (reserve 4 unidades para decorar), cubra com o restante de requeijão e leve ao forno a 180°C por 15 minutos. Decore com o camarão e sirva.



6
PORÇÕES

25
MIN

Pudim de claras

INGREDIENTES

12 claras / 240g de açúcar refinado / 5g de raspas de casca e limão / **Calda** 180g de açúcar refinado / 90g de ameixa seca sem caroço / 90ml de água

PREPARO

Calda Misture o açúcar com as ameixas e a água, leve ao fogo e não mexa mais até obter a consistência de calda. Reserve. Bata as claras em ponto de neve com firmeza. Junte aos poucos o açúcar. Continue batendo até obter ponto de suspiro, acrescente as raspas da casca de

limão. Coloque o pudim batido dentro da forma untada com manteiga. Leve ao forno preaquecido a 180°C em banho-maria por 15 minutos. O pudim deve crescer e ficar levemente dourado. Desenforme morno. Sirva com a calda por cima.



8
PORÇÕES

25
MIN