

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



12
PORÇÕES

6
HORAS

Tiramisu

INGREDIENTES

180g de açúcar refinado / 400g de biscoito amaretto / 200ml de creme de leite fresco / 40ml de licor de amêndoas / 4 ovos / 400g de queijo mascarpone / **Para embeber o biscoito** 120ml de café pronto e adoçado / 100ml de rum / **Finalização** 30g de cacau em pó

PREPARO

Separe as gemas das claras. Passe as gemas pela peneira, bata junto com o açúcar na batedeira até obter um creme fofo, acrescente o queijo mascarpone, o creme de leite e o licor. Em outra tigela bata as claras em neve. Incorpore-as ao creme de mascarpone. Misture o café com o rum. Molhe os biscoitos na mistura de rum com café. Envolve uma forma inglesa em saco plástico. **Montagem** Primeira camada: biscoito embebido na mistura de café. Segunda camada: creme. Repita o processo com mais uma camada de cada. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 6 horas. Desenforme e polvilhe com chocolate em pó. Sirva gelado.

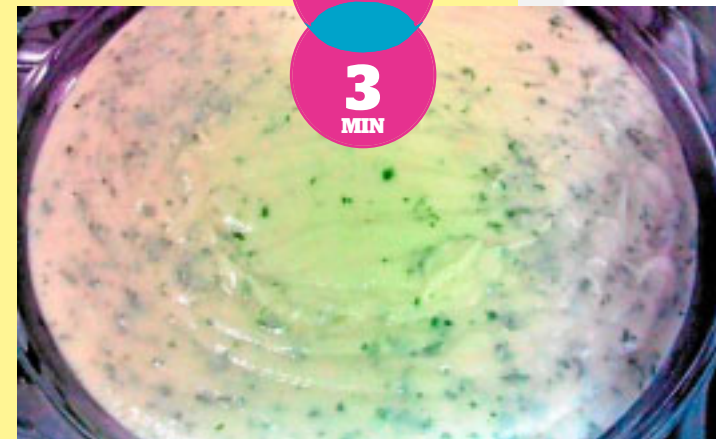
Purê de couve-flor

INGREDIENTES

1 couve-flor / 120ml de creme de leite fresco / 2 gemas / 40g de manteiga sem sal / 80g de queijo parmesão ralado / sal a gosto / ¼ de molho de salsa fresca picada / **Para untar** 30g de manteiga sem sal

PREPARO

Lave e higienize a couve-flor. Cozinhe em água e sal. Escorra a couve-flor e passe no processador de alimentos. Junte as gemas, o queijo parmesão, o creme de leite, a manteiga, o sal e a couve-flor já processada. Misture bem até obter um creme homogêneo. Junte a salsa picada. Coloque num refratário



6
PORÇÕES

3
MIN

untado com manteiga. Leve ao forno a 180°C por 20 minutos.

Quibe de forno

INGREDIENTES

10g de alho picado / 30ml de azeite extra virgem / 250g de patinho moído / 100g de cebola picada / 1 molho de hortelã fresca / pimenta síria a gosto / sal refinado a gosto / ½ molho de salsa fresca picada / 30ml de suco de limão / 125g de trigo para quibe / **Para untar** azeite extra virgem

PREPARO

Lave bem o trigo, escale e deixe de molho por 1 hora. Passe o trigo numa peneira fina e retire todo o excesso de água, deixando-o bem seco. Processe a cebola, a salsa, a hortelã e o alho até formar uma pasta. Adicione ao trigo e misture bem. Tempere com sal e pimenta síria. Misture e reserve. Num refratário untado com azeite, espalhe o



12
PORÇÕES

95
MIN

quibe. Regue com azeite. Leve ao forno a 200°C por 35 minutos. Sirva quente.