

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

4
PORÇÕES

65
MIN



Bacalhau de forno

INGREDIENTES

200ml de azeite extra virgem / 15g de alho picado / 5g de alecrim fresco / 1kg de bacalhau em postas dessalgado / 150g de cebola branca ralada / 5g de coentro em grão / pimenta-do-reino branca a gosto / sal refinado a gosto

PREPARO

Unte um refratário com a metade do azeite. Coloque o bacalhau, o alho, a cebola, o alecrim, o coentro em grão, a pimenta e o sal. Regue com o restante do azeite. Cubra com papel alumínio. Leve ao forno por 30 minutos. Retire o papel e deixe no forno por mais 30 minutos.

Bolinho de arroz

36
PORÇÕES

45
MIN



INGREDIENTES

400g de arroz cozido / 4 ovos / 120g de farinha de trigo / 100g de queijo parmesão ralado / 5g de fermento em pó / 120g de azeitona verde picada / ½ molho de cebolinha fresca picada / sal refinado a gosto / pimenta-do-reino branca a gosto / ½ molho de salsa fresco / **Para fritar** 800ml de óleo de soja

PREPARO

Misture o arroz, os ovos, a farinha de trigo, o queijo, o fermento, a salsinha e a cebolinha. Tempere com sal e pimenta. Forme os bolinhos e reserve. Numa frigideira funda, aqueça o óleo e frite os bolinhos. Retire com espumadeira e coloque sobre papel absorvente. Sirva quente.

Bolo de chocolate

INGREDIENTES

Massa 120g de açúcar refinado / 240g de cacau em pó / 300ml de creme de leite fresco / 480g de farinha de trigo / 20g de fermento químico / 1 lata de leite condensado / 120ml de leite integral / 100g de manteiga sem sal / 4 ovos / **Para untar e polvilhar** 30g de chocolate em pó / 30g de manteiga sem sal / **Cobertura** 300g de chocolate meio amargo em barra / 200ml de creme de leite fresco

PREPARO

Na batedeira, junte as gemas e o açúcar, bata até dobrar de volume. Junte a manteiga e bata por mais 3 minutos. Acrescente o creme de leite, o leite condensado, o leite, a farinha de trigo, o cacau e o fermento. Bata até obter uma massa lisa e homogênea. Bata as claras em

neve e incorpore-as à massa delicadamente. Unte e polvilhe o tabuleiro. Coloque a massa. Leve ao forno a 180°C por 35 minutos. **Cobertura** Corte o chocolate em pedaços pequenos. Aqueça o creme de leite em banho-maria, junte o chocolate, mexa até derretê-lo e obter um creme liso. Desenforme o bolo morno. Cubra com o creme de chocolate. Sirva a seguir.

16
PORÇÕES

45
MIN

