

# 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



24  
UNIDADES

25  
MIN

## Crostini de camarão com molho coentro

### INGREDIENTES

1l de água / 400g de camarão cinza médio limpo / 1 unidade de folha de louro fresca / pimenta-do-reino branca a gosto / sal refinado a gosto / **Torradas** 50g de manteiga sem sal derretida / 24 unidades de minitorradinhas / **Molho** 5g de alho picado / 70ml de azeite extravirgem / 50g de cebola branca / 1 molho de coentro fresco picado / pimenta-do-reino branca a gosto / sal refinado a gosto / 30ml de vinho branco seco

### PREPARO

Passa a manteiga derretida nas torradas. Leve ao forno por 10 minutos. Reserve. Para o camarão, misture a água, o sal, a pimenta, a folha de louro e a salsa. Leve ao fogo para ferver. Junte o camarão e deixe cozinhar por 3 minutos. Retire os camarões e reserve. Molho: refogue o alho no azeite, junte a cebola e o coentro. Adicione o vinho. Tempere com sal e pimenta. **Montagem** Coloque o camarão sobre a torradinha e cubra com molho. Sirva com salada de folhas verdes.

## Rocambole de carne moída

### INGREDIENTES

1kg de carne moída / 68g de creme de cebola em pó / 30g de manteiga sem sal / 3g de orégano seco / **Recheio** 120g de azeitona verde picada / 4 claras de ovo cozidas picadas / 200g de muçarela picada / 100g de pimentão amarelo picado / 200g de presunto picado / **Para polvilhar** 60g de queijo parmesão ralado / **Para decorar** ¼ molho de salsa fresca picada

### PREPARO

Misture a carne moída com o creme de cebola e o orégano. Abra a massa de carne em cima de um filme plástico. Disponha a muçarela, o presunto, o pimentão, as azeitonas e as claras. Enrole como rocambole, com a ajuda do plástico e coloque-o numa

8  
PORÇÕES

65  
MIN



assadeira grande untada com a manteiga. Polvilhe com o queijo ralado. Leve ao forno a 200°C por 55 minutos. Decore com a salsa. Sirva a seguir.

## Bolo de canjica

### INGREDIENTES

80g de açúcar refinado / 1 unidade de canela em pau / 200g de canjica / 100g de coco ralado / 1 unidade de cravo-da-índia / 120g de farinha de trigo / 10g de fermento químico / 395g de leite condensado / 120ml de leite de coco / 240ml de leite integral / 30g de manteiga sem sal / **Para decorar** 70g de coco ralado / **Para untar e enfarinhar** 30g de farinha de trigo / 30g de manteiga sem sal

### PREPARO

Cozinhe a canjica em água. Junte o cravo e a canela. Escorra e reserve. A canjica deve ficar bem cozida. Junte as gemas e a

16  
PORÇÕES

75  
MIN



manteiga, a farinha, o leite comum, o condensado, o de coco, o fermento e o coco. Misture bem. Adicione a canjica cozida. Misture novamente. Bata as claras em neve com a massa delicadamente. Coloque a massa numa forma untada e enfarinhada. Leve ao forno em banho-maria por 55 minutos. Desenforme o bolo morno. Decore com o coco ralado.