



Culinária!

Por Cris Leite Chef de cozinha

Fotos de Cris Leite/ Divulgação

Penne à parisiense

Ingredientes

• 4 litros de água • 400g de penne • Sal refinado a gosto • Molho: • 5g de alho picado • 100g de cebola branca picada • 120g de champignon em conserva cortado em lascas • 300ml de creme de leite fresco • 200g de ervilha fresca • 200g de frango defumado desfiado • 40g de manteiga sem sal • Noz moscada a gosto • Pimenta do reino branca a gosto • 200g de presunto sem gordura cortado em cubos • Sal refinado a gosto. • Para polvilhar: •

80g de queijo parmesão ralado.

Modo de preparar

Refogue o alho na manteiga, acrescente a cebola, junte o frango, o presunto, as ervilhas e o champignon e refogue. Acrescente o creme de leite e a noz moscada ralada. Tempere com sal e pimenta. Ferva a água com sal. Acrescente o penne, cozinhe al dente e escorra a massa. Coloque o molho sobre a massa e polvilhe com queijo ralado.

• Rendimento: 4 porções.



tempo de preparo
25
min

Talharim ao sugo

Ingredientes

• 5 litros de água • Sal refinado a gosto • 500g de talharim. • Molho: 5g de alho descascado e picado • 1 alho-poró picado • 40ml de azeite extravirgem • 150g de bacon cortado em cubos • 60g de cebola branca picada • Pimenta do reino branca a gosto • 100g de pimentão vermelho • Sal refinado a gosto • 1/2 molho de salsa fresca picada • 1kg de tomate fresco picado • 300g de tomate pelatti. • Para polvilhar: 80g de queijo parmesão ralado. • Para decorar: 6 folhas de manjeriço.

Modo de preparar

Lave e higienize o pimentão, corte ao meio e retire as sementes. Coloque o pimentão no tabuleiro e leve ao forno a 220°C até que ele desidrate por



tempo de preparo
60
min

completo. Retire a pele e reserve. Molho: doure o bacon, junte o alho, a cebola, o alho-poró e o tomate fresco. Refogue bem. Junte o tomate pelatti, a salsa e o pimentão já desidratado, cozinhe o molho por 30 minutos. Passe o molho pela peneira. Volte ao fogo para apurar o sabor. Tempere com sal e pimenta. Ferva a água com sal. Acrescente o talharim, cozinhe al dente e escorra a massa. Coloque o molho sobre a massa, polvilhe com queijo ralado e decore com folhas de manjeriço. Rendimento: 4 porções.

Linguine com molho cremoso de mignon

Ingredientes

• 4 litros de água • 400g de linguine • Sal refinado a gosto. • Molho: • 5g de alho descascado e picado • 60g de cebola branca picada • 1/4 de molho de cebolinha fresca picada • 200ml de creme de leite fresco • 250g de filé mignon cortado em tiras finas • 40g de manteiga sem sal • 200g de requeijão cremoso • sal refinado a gosto • 80g de tomate sem pele e sem sementes picado • 120g de vinho branco seco. • Para

polvilhar: • 80g de queijo parmesão ralado.

Modo de preparar

Aqueça a manteiga e sele as tiras de mignon. Junte o vinho e deixe o álcool evaporar. Acrescente a cebola, o alho, o tomate, a pimenta, a cebolinha, o requeijão e o creme de leite. Tempere com sal. Misture bem. Ferva a água com sal. Acrescente o linguine, cozinhe al dente e escorra a massa. Coloque o molho sobre a massa e polvilhe com queijo ralado. Rendimento: 4 porções.



tempo de preparo
30
min