



Tomate **seco**

Ingredientes

• 10 tomates maduros • 40ml de molho shoyu • 40g de açúcar mascavo • 20g de orégano fresco picado • 20g de tomilho fresco picado • 20g de alecrim fresco picado. • **Para conservar:** • 120ml de azeite extravirgem.

Modo de preparar

Lave e higienize os tomates. Enxugue os tomates, corte ao meio, retire as sementes e a polpa. Enxugue bem. Disponha os tomates no tabuleiro. Em cada tomate, coloque o açúcar mascavo, os temperos e o molho



tempo de preparo
4
horas

shoyu. Leve ao forno a 180° por 3 horas e meia. Coloque os tomates em recipiente com tampa com o azeite. Conserve na geladeira.

Rendimento: 20 porções.

Pudim de **aipim**

Ingredientes

• 1kg de aipim descascado • 4 ovos • 900ml de leite integral • 300ml de leite condensado • 300ml de creme de leite • 150g de coco fresco ralado. • **Para untar e polvilhar a forma:** • 30g de açúcar refinado • 30g de manteiga sem sal • 5g de canela em pó para polvilhar.

Modo de preparar

Corte o aipim em cubos pequenos.

Coloque no liquidificador o aipim, o leite integral, os ovos, o creme de leite, o leite condensado e o coco. Bata até obter um creme homogêneo. Unte a forma com manteiga e polvilhe com açúcar. Coloque o creme de aipim na forma. Leve ao forno a 190°C em banho-maria por 45 minutos. Desenforme morno. Sirva polvilhado com canela em pó.

Rendimento: 16 porções.



tempo de preparo
50
min

Fotos de Cris Leite/ Divulgação



tempo de preparo
40
min

Salada de **macarrão**

Ingredientes

• 100g de cenoura picada • 3 claras de ovo cozidas e picadas • 220g de macarrão farfalle (lacinho) • 70g de pimentão amarelo picado • 70g de pimentão vermelho picado • 300g de salsicha cortada em rodelas • **Molho:** • 30ml de azeite extravirgem • 70g de cebola branca ralada • 200ml de creme de leite fresco • 3 gemas de ovo cozidas • 180g de maionese • 40g de mostarda Dijon • 1/4 de unidade de pimenta dedo de moça picada • **A gosto** de sal refinado • 1/4 de molho de salsa fresca picada • 120ml de vinho branco seco. • **Para decorar:** • 4 unidades de tomate seco picadas.

Modo de preparar

Corte a salsicha em rodelas e cozinhe em água. Cozinhe a cenoura picada em água e sal. Reserve. Cozinhe o macarrão em água e sal, escorra a água e reserve. Molho: amasse as gemas, acrescente o azeite, junte a mostarda, o vinho, a maionese, a cebola ralada e o creme de leite. Misture bem. Tempere com sal. Misture a salsa e a pimenta picada. Misture a cenoura, os pimentões, as claras, a salsicha, o macarrão cozido e o molho. Decore com o tomate seco.

Rendimento: 6 porções.