

# Culinária!


**CRIS LEITE**

Chefe de cozinha  
www.chefcrisleite.com.br

Cris Leite publica suas delícias na Toda Extra todo último sábado do mês. Quer participar? Envie suas receitas para [todaextra@extra.inf.br](mailto:todaextra@extra.inf.br) com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato!

FOTOS DE CRIS LEITE/ DIVULGAÇÃO

## Frango assado na cerveja

**INGREDIENTES**

1/4 de um molho de alecrim fresco / 10g de alho / 120g de cebola branca / 300ml de cerveja pilsen / 5g de colorau em pó / 2kg de frango inteiro e limpo / 1/4 de molho de manjerona fresca / 80g de manteiga sem sal em cubos / Pimenta do reino branca a gosto / Sal a gosto / 30ml de suco de limão.

**PREPARO**

Limpe o frango sem retirar a pele. Bata no liquidificador todos os outros ingredientes (com exceção da manteiga). Esfregue o tempero no frango e deixe por 1 hora. Retire o frango do tempero, coloque os cubos de manteiga por cima e leve ao forno a 220°C até que fique bem dourado.



**6**  
PORÇÕES

**150**  
MIN

## Arroz com brócolis

**INGREDIENTES**

900ml de água fervente / 5g de alho picado / 300g de arroz branco tipo agulhinha / 30ml de azeite de oliva / 50g de cebola branca ralada / 1 folha de louro fresco / Sal a gosto. / **Refogado de brócolis** 10g de alho picado / 40ml de azeite de oliva / 1 molho de brócolis / Sal a gosto.



**6**  
PORÇÕES

**45**  
MIN

**PREPARO**

Lave o arroz, escorra a água e deixe secar. Refogue a cebola no azeite, acrescente o alho e o louro, refogue, adicione o arroz, sele os grãos. Adicione a água fervente. Tempere com sal. Espere secar e

desligue o fogo. Refogado do brócolis: limpe os brócolis descascando os talos. Cozinhe o brócolis na água com sal até que o talo fique macio. Pique e reserve. Em uma panela, frite o alho no azeite até que fique dourado. Junte os brócolis e refogue. Misture o arroz cozido e sirva.

## Torta de limão

**INGREDIENTES**

220g de farinha de trigo / 80g de açúcar refinado / 100g de manteiga sem sal / 1 gema / 5g de raspas de limão. / **Recheio** 60ml de suco de limão / 300g de leite condensado / 200ml de creme de leite fresco / 10g de gelatina em pó sem sabor. / **Cobertura** 2 claras em neve / 40g de açúcar refinado / 5g de raspas de casca de limão.



**6**  
PORÇÕES

**120**  
MIN

**PREPARO**

Massa: bata a manteiga até que fique cremosa. Adicione sem parar de bater as gemas (peneiradas), o açúcar e metade da farinha. Retire da batedeira e adicione o resto da farinha. Leve à geladeira para descansar. Estique a massa nas forminhas, fure com garfo e leve ao forno a

180° por dez minutos. Recheio: dissolva a gelatina em 20ml de água e leve ao micro-ondas por 20 segundos. Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado, o suco e a gelatina dissolvida. Bata as claras em neve e adicione o açúcar. Montagem: coloque o creme de limão em cima da massa já pré-assada e, por cima, o merengue. Leve ao forno a 180° até as claras ficarem douradas. Decore com raspas de casca de limão.