

Culinária!



CRIS LEITE
Chefe de cozinha
www.chefcrisleite.com.br

Quer ver suas três receitas favoritas publicadas aqui na Toda Extra no último sábado do mês? Envie-as para todaextra@extra.inf.br com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato

Pasta de feijão fradinho para acarajé

INGREDIENTES

150g de cebola branca picada / 450g de feijão fradinho

PREPARO

Passar o feijão fradinho no processador, ligando e desligando rapidamente o aparelho até triturar os grãos. Coloque de molho na água por duas horas. Lave em água corrente, esfregando com as duas mãos. Retire as cascas que subirem à superfície. Escorra as cascas. Deixe nenhum feijão com casca. Bata a cebola no liquidificador e reserve sua água. Bata o feijão no liquidificador, adicionando a água da cebola aos poucos até atingir a consistência desejada. Bata a pasta de feijão com uma colher de polietileno até obter uma massa leve,

Bolinho de acarajé

INGREDIENTES

3 litros de azeite de dendê / 500g de pasta de feijão fradinho / 1 cebola

PREPARO

Colocar o azeite de dendê em um tacho com uma cebola inteira e esquentar. Com a massa batida, formar bolinhos

com o auxílio de duas colheres. Coloque-as no tacho com azeite quente. Se afundarem, significa que a pasta não está bem aerada e deve ser mais batida. Deixe fritar de um lado e, quando tiver dourado, vire para fritar do outro. Depois de pronta, escorra em papel toalha.



Molho de camarão

INGREDIENTES

10g de alho picado / 30ml de azeite de dendê / 100g de camarão seco / 60g de cebola branca picada

PREPARO

Desalgar o camarão. Doure a cebola e o alho no azeite. Junte o camarão e refogue bem. Sirva no bolinho de acarajé.

Vatapá para acarajé

INGREDIENTES

60g de amendoim torrado / 40ml de azeite de dendê / 250ml de caldo de camarão / 250g de camarão seco / 60g de castanha de caju torrada / 80g de cebola branca picada / 1/2 molho de coentro fresco picado / 5g de gengibre fresco ralado / 200ml de leite de coco / Molho de pimenta a gosto / 1 unidade de pão francês / Sal refinado a gosto

PREPARO

Coloque o pão de molho no leite de coco e deixe amolecer. Bata no liquidificador o camarão seco com a metade do caldo de camarão, a cebola, o amendoim, as castanhas, o coentro, o gengibre e o pão. Leve ao fogo numa panela, mexendo sempre. Acrescente o azeite de dendê e o leite de coco e mexa sem parar. Adicione o caldo de camarão aos poucos. Retire do fogo quando estiver soltando da panela.