

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 seu foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato

Farofa de Natal

INGREDIENTES

200g de azeltona verde sem caroço picada / 400g de farinha de mandioca torrada / 120g de manteiga sem sal / pimenta do reino a gosto / sal refinado a gosto / 60g de cebola branca / ½ molho de salsa fresca picada / 5g de alho picado / 220g de bacon picado / 200g de presunto sem gordura picado

PREPARO

Doure o bacon na metade da manteiga, adicione o alho e a cebola. Junte o presunto, as azeltonas, adicione o restante da manteiga. Junte a farinha e misture bem. Tempere com sal e pimenta. Junte a salsa, mexa delicadamente, desligue o fogo.



16

PORÇÕES

15

MIN

Lombo recheado

INGREDIENTES

4kg de filé mignon de porco / pimenta do reino a gosto / sal refinado a gosto / 60ml de suco de limão / 300ml de vinho tinto / 160g de manteiga sem sal / 200ml de caldo de legumes

RECHEIO

200g de abacaxi em calda, escorrido e picado / 200g de ameixa seca sem caroço / 100g de cebola branca / ½ molho de sálvia fresca

PREPARO

Limpe a carne com uma faca pequena, retire cuidadosamente todos os nervos. Com uma faca grande, abra a carne ao meio, no sentido horizontal, com delicadeza, para não separá-la. Tempere com sal e pimenta o



suco de limão, disponha o abacaxi, as ameixas abertas e sem caroço, a cebola e a sálvia. Enrole a carne sobre o recheio,

ajetando para que não escape, como se fosse um rocambole. Passe o barbante duas vezes no sentido do comprimento da

16

PESSOAS

2

H

carne e amarre bem, dando dois nós. Amarre outro pedaço de barbante no meio da carne, agora no sentido da largura. Dê um nó e corte as pontas do barbante. Recomece a amarrar pelas extremidades da carne, em direção ao centro, dando intervalos de aproximadamente 5 cm, sempre fazendo nós e cortando as pontas. Aqueça a frigideira, coloque a metade manteiga e seque a peça de carne, de um lado e depois de outro. Retire a carne e reserve a gordura da frigideira. Leve ao forno a 200°C por 1 hora. Na frigideira que selou a carne adicionar o restante da manteiga. Junte o vinho, deixe evaporar, adicione o caldo e deixe reduzir. Coe o molho, e reserve. Quando a carne estiver assada, resfriá-la, faltar e colocar o molho.