

# Culinária!



**CHRIS LEITE**  
Chefe de cozinha  
www.chefcrisleite.com.br

Quer ver suas três receitas favoritas publicadas aqui na Toda Extra? Compartilhe com a gente! Envie-as para [todaextra@extra.inf.br](mailto:todaextra@extra.inf.br) com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato

## Rabanada assada

### INGREDIENTES

50g de açúcar refinado / 1 baguete para rabanada / 10g de canela em pó / 200ml de creme de leite / 300ml de leite condensado / 200ml de leite Integral / 3 ovos / ½ unidade de raspas de fava de baunilha **Para untar e polvilhar:** 10g de canela em pó / 40g de farinha de trigo / 40g de manteiga sem sal.

### PREPARO

Corte o pão em fatias de 2cm. Bata o leite, o creme de leite, o leite condensado, os ovos e as raspas de fava de baunilha. Unte o refratário com a manteiga e polvilhe com a farinha e a canela.

### MONTAGEM

Arrume as fatias de pão seguidas da mistura de leite. Polvilhe com o açúcar e a canela. Faça nova camada. A última deve ser de canela e açúcar. Leve ao forno a 180° por 35 minutos. Desenforme morno.



16

PORÇÕES

45

MIN



12

PESSOAS

40

MIN

## Arroz de castanha portuguesa

### INGREDIENTES

10g de alho picado / 20ml de azeite extra virgem / 500g de arroz branco / 1,5l de caldo de legumes / 100g de cebola branca picada / Sal refinado a gosto / **Molho** 300g de castanha portuguesa cozida, descascada e cortada ao meio / 120g de manteiga sem sal / pimenta do reino a gosto / 5g de tomilho fresco picado

### PREPARO

Descasque e pique a cebola e o alho. Lave o arroz e deixe secar no escorredor. Refogue a cebola e o alho no azeite. Junte o arroz e sele o grão para que fique solto. Tempere com sal e adicione o caldo. Cozinhe até secar.

### MOLHO

Derreta a manteiga, coloque as castanhas e deixe dourar. Desligue o fogo e tempere com a pimenta do reino. Misture no arroz e sirva