

Culinária!



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

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

Canoas de atum com gremolata

INGREDIENTES

10g de alho / 30ml de suco de limão / 2kg de filé de atum / 16 batatas inglesas / ½ molho de salsa fresca / 60ml de azeite extravirgem / ½ unidade de pimenta dedo de moça / 15g de colorau em pó / 1 molho de rúcula fresca / Sal refinado a gosto / Pimenta do reino a gosto. **Gremolata:** 10g de raspa de casca de limão / 150g de azeite extra virgem / ½ molho de salsa fresca / sal refinado a gosto / pimenta do reino a gosto

PREPARO

Higienize as batatas, a salsa, a pimenta do reino e a rúcula. Retire a semente da pimenta e pique. Embrulhe as batatas em papel alumínio uma a uma e asse por uma hora em forno a 180°C. Depois de assada, corte as batatas ao meio em sentido longitudinal. Retire a

polpa da batata sem danificar a casca, deixando cerca de 5 milímetros de espessura. Aqueça 50ml de azeite e misture o colorau em pó. Pincele as "canoas" de batata com o azeite e leve ao forno. Asse a 220°C de 15 minutos até ficar crocante. Corte o filé de atum em cubos e faça uma marinada com suco de um limão, 50 ml de azeite, alho, pimenta picada, salsa, sal e pimenta do reino. Deixe marinando por 30 minutos. Grelhe os cubos de atum em frigideira antiaderente por 2 minutos para que fique rosado no centro. Gremolata: Misture as raspas de limão com o restante do azeite e um quarto de molho de salsa. Tempere com sal e pimenta. Montagem: recheie as canoas de batata com o atum. Coloque a canoa recheada no prato e decore com a rúcula. Regue com a gremolata.



16
PORÇÕES

90
MIN

FOTOS DE CRIS LEITE / DIVULGAÇÃO



16
PORÇÕES

45
MIN

Salada de bacalhau e lentilha

INGREDIENTES

5g de alho picado / 1 alho-poró fatiado / 60ml de azeite extravirgem / 600g de bacalhau dessalgado e cozido / 1 unidade de folha de louro fresco / 220g de lentilha / Pimenta do reino a gosto / Sal refinado a gosto / 1/2 molho de salsa fresca picada / 160g de tomate cereja cortado ao meio / 50ml de vinho branco seco.

PREPARO

Lave a lentilha. Cozinhe com água, sal e folha de louro por 30 minutos. Escorra e reserve. Desfie o bacalhau já cozido. Refogue o alho no azeite, acrescente o alho-poró, o tomate cereja, o bacalhau, a pimenta e o sal. Junte o vinho. Deixe o álcool evaporar e acrescente a salsa. Acrescente a lentilha e misture delicadamente. Sirva morna.