

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



16
PORÇÕES

90
MIN

Beijinho recheado com geleia de maracujá

INGREDIENTES

Beijinho: 250g de coco ralado / 1 lata de leite condensado / 60g de manteiga sem sal / **Geleia:** 200g de açúcar refinado / 3 maracujás.

PREPARO

Beijinho: Misture o leite condensado, a metade do coco e a manteiga. Leve ao fogo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela. Retire da panela e deixe esfriar. **Geleia:** Retire a polpa dos maracujás e misture com o açúcar. Leve ao fogo, mexendo por 10 minutos. Para saber o ponto, pingue uma colher (café) da geleia em um copo com água fria. A geleia não deve se dissolver antes de chegar ao fundo do copo. **Montagem:** unte as mãos com manteiga, abra a massa e recheie com a geleia de maracujá. Feche o doce e passe no coco ralado restante.

Rolinho primavera (Harumaki)

8
PORÇÕES

30
MIN

INGREDIENTES

30ml de azeite extravirgem / 50g de cebola branca picada / 1/2 molho de cebolinha fresca picada / 200g de cenoura / 1 pacote de massa pronta para rolinho primavera / 20ml de molho shoyo / 400ml de óleo para fritar / Pimenta do reino branca a gosto / 200g de repolho branco / 30ml de sakê / Sal refinado a gosto.

PREPARO

Higienize os legumes e corte-os em tiras finas. Refogue a cebola no azeite. Acrescente os legumes, junte o shoyo e o sakê, tempere com sal e pimenta. Finalize com a cebolinha. A frigideira deve estar bem quente para os legumes não aguarem. Deixe esfriar e recheie. Aqueça o óleo e frite. Sirva com molho agridoce.

FOTOS DE CRIS LEITE/ DIVULGAÇÃO



8
PORÇÕES

15
MIN

Molho agridoce

INGREDIENTES

60g de açúcar mascavo / 150ml de água / 200g de extrato de tomate / 5g de sal refinado / 200ml de suco de laranja / 50ml de vinagre de maçã / 30g de amido de milho.

PREPARO

Misture o extrato de tomate, o suco de laranja, o açúcar mascavo, o vinagre e o sal. Leve ao fogo baixo por 10 minutos. Dissolva o amido na água e misture aos ingredientes. Mexa até engrossar. Sirva.