

Culinária!



CRIS 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 com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato

FOTOS DE CRIS LEITE/ DIVULGAÇÃO



Batata rostie

INGREDIENTES

4 unidades de batata tipo asterix (casca rosa) / 240g de bacon picado / 120g de cebola em fatias / 120g de queijo parmesão ralado / 40g de manteiga sem sal / Sal refinado a gosto / Pimenta do reino branca a gosto.

PREPARO

Lave as batatas. Cozinhe com casca (não deve ficar muito cozida). Leve à geladeira por duas horas. Descasque as batatas. Passe no ralo grosso. Misture com o queijo, tempere com sal e pimenta. Doure o bacon na manteiga,



4
PORÇÕES

135
MIN

acrescente a cebola e refogue sem deixar dourar. Junte a batata. Com uma espátula, aperte bem. Deixe dourar. Vire para dourar do outro lado. Sirva.

Delícia de chocolate branco e limão

12
PORÇÕES

80
MIN

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado / 30g de manteiga sem sal / 200g de chocolate branco em barra / 2 unidades de raspas de casca de limão siciliano / 200g de biscoito maisena. / **Para untar:** 30g de manteiga sem sal.

PREPARO

Pique o biscoito em pedaços e reserve. Numa panela, coloque o leite condensado, as raspas de chocolate branco e a manteiga. Leve ao fogo brando, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Misture com o biscoito em pedaços. Reserve. Unte um tabuleiro com manteiga, salpique por cima as raspas de casca de limão. Despeje a massa de chocolate. Leve à geladeira por 1 hora. Montagem: corte em cubos de 3cm cada e sirva com raspas de cascas de limão.

Salada caprese

INGREDIENTES

300g de muçarela cortada em cubos / 1/4 de molho de folhas de manjericão fresco / 200g de tomate cereja / 40ml de azeite extravirgem / 30ml de vinagre balsâmico / Sal refinado a gosto / Pimenta do reino branca a gosto.

PREPARO

Lave e higienize o manjericão e os tomates. Corte os tomates ao meio. Misture os tomates, as folhas de manjericão, a muçarela, o vinagre balsâmico, o azeite, o sal e a pimenta. Sirva a seguir.



4
PORÇÕES

20
MIN