

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



10
UNIDADES

90
MIN

Torta Suíça

INGREDIENTES

10 unidades de clara de ovo / 160g de açúcar refinado / 120g de chocolate em pó / 20g de farinha de trigo // **Recheio** 500ml de creme de leite fresco / 50g de açúcar refinado / **Cobertura** 200g de chocolate meio amargo em barra / 200ml de creme de leite fresco

PREPARO

Massa: Bata as claras em neve e acrescente o açúcar ainda batendo. Desligue a batedeira e coloque o chocolate em pó e a farinha de trigo, misturando delicadamente com uma espátula. Divida a massa em duas formas pequenas de fundo removível e cobertas com papel manteiga untado. Leve ao forno a 180°C por 15 minutos. **Recheio:** bata o creme de leite, adicione o açúcar e bata até obter um creme fofo. **Cobertura:** misture

o chocolate meio amargo picado no creme de leite. Leve em banho maria até derreter completamente o chocolate e conseguir um creme homogêneo e brilhante. **Montagem:** coloque a massa em um prato, cubra com o chantilly e depois coloque a outra massa por cima. Cubra com o chocolate derretido no centro da última massa. Deixe na geladeira por 30 minutos antes de servir. Corte a cebola e o alho. Lave o arroz e deixe secar no escorredor. Pique o bacon, refogue a cebola e o alho. Junte o arroz e sele o grão para que fique solto. Tempere com sal e adicione o caldo. Cozinhe até secar o caldo. **Molho:** derreta a manteiga, acrescente as amêndoas, derreta a manteiga e misture até que doure. Desligue o fogo e tempere com a pimenta do reino. Misture o arroz.a.

Pene com Molho de Azeitonas

INGREDIENTES

Penne / 320g de lagarto bovino / 500g de bacon em tiras / 1,5l de caldo de frango / 100g de cebola branca picada / Sal refinado a gosto / **Molho** 10g de alcaparras picadas / 300g de azeitonas pretas / 5g de alho / 1/4 de cebolinha fresca picada / 1/4 de salsa fresca picada / 40ml de azeite extra virgem / 40ml de vinho branco seco / 3g de pimenta rosa

PREPARO

1. Cozinhe o penne em água e sal. Escorra e reserve. Retire o caroço das azeitonas e pique. Refogue o alho no azeite,



6
PESSOAS

30
MIN

acrescente as azeitonas, o vinho branco, as alcaparras, a cebolinha, a salsa e a pimenta rosa. Refogue por 5 minutos e desligue o fogo. Junte a massa cozida ao molho. 5. Sirva a seguir, solto. Tempere com sal. 1ir.

Carpaccio

INGREDIENTES

800g de lagarto bovino / 100g de alcaparras / 50g de queijo parmesão ralado / 50g de queijo pecorino ralado / 30g de ricota defumada ralada / 200ml de azeite / 30ml de suco de limão / 20 unidades de folha de manjericão / 40ml de molho inglês / 40g de mostarda com sementes

PREPARO

Limpe a peça de lagarto, embrulhe em filme PVC e con-

gele. Molho bata no liquidificador o azeite extra virgem, o suco de limão, o manjericão, 50g de alcaparras, o molho inglês e mostarda por 10 minutos. Fatie a carne ainda congelada bem fininha. Montagem: num prato redondo, raso e largo. Arrume as finas fatias da carne, o molho por cima, salpique o restante das alcaparras e finalize com o mix de queijos.

20
PORÇÃO

20
MIN