

# Culinária!



**CRIS LEITE**  
Chefe de cozinha  
[www.chiefcrisleite.com.br](http://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](mailto:todaextra@extra.inf.br) com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato



**6**  
PESSOAS

**25**  
MIN

## Moquequinha de siri

### INGREDIENTES

5g de alho / 500g de carne de siri congelada / 80g de cebola branca / 1/2 molho de coentro fresco / 5g de colorau em pó / 40ml de óleo de urucum / 1/2 unidade de pimenta dedo-de-moça / 60g de pimentão amarelo / 60g de pimentão verde / sal a gosto / 1/2 molho de salsa fresca / 3g de semente de coentro / 40ml de suco de limão / 80g de tomate

### PREPARO

Pique o alho e a cebola. Lave o pimentão, retire a semente e pique. Faça o mesmo com o tomate, salsa e coentro. Lave a pimenta e pique. Prepare o suco de limão. Coloque a carne de siri na peneira e lave. Tempere a carne de siri com sal, suco de limão e a semente de coentro. Reserve. Refogue o alho no óleo de urucum, acrescente cebola, pimentão, pimenta, tomate, colorau e coentro fresco. Refogue bem. Junte a carne de siri e continue refogando. Adicione a salsa picada. Desligue o fogo.

## Pudim de farinha láctea

### INGREDIENTES

395g de leite condensado / 395g de leite integral / 200ml de creme de leite / 3 ovos / 120g de farinha láctea

### PREPARO

Unte e polvilhe a forma com 40g de farinha láctea. Bata o leite integral, os ovos, o creme de leite, o leite condensado e a farinha láctea. Na forma, cubra o pudim com papel alumínio. Leve ao forno a 180° e deixe em banho-maria.

**12**  
UNIDADES

**45**  
MIN



## Pão rápido

### INGREDIENTES

200ml de água morna / 500g de farinha de trigo / 10g de fermento fresco biológico / 200g de leite condensado / 100ml de óleo de canola / 4 ovos / 3g de sal refinado

### PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, a água morna, o fermento e os ovos.

Numa tigela funda, despeje a mistura e junte o sal e a farinha aos poucos. Sovar a massa até soltar das mãos. Deixe a massa descansando por 30 minutos. Depois, divida a massa em partes de 35g e faça bolinhas. Coloque num tabuleiro untado e deixe descansar por 40min. Pincele com gemas os pães. Leve ao forno a 180°C por 30min.



**36**  
PORÇÃO

**100**  
MIN