

# 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](mailto:todaextra@extra.inf.br) com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato



**8**  
PORÇÕES

**60**  
MIN

## Torta de frutas

### INGREDIENTES

30g de açúcar refinado / 180g de farinha de trigo / 1 gema / 80g de manteiga sem sal /

**Cobertura** 20g de geleia de brilho / 50g de kiwi cortado em fatias / 50g de morango cortado em fatias finas / 50g de pera cortada em fatias finas. **Creme** 60g de açúcar refinado / 50ml de creme de leite / 30g de farinha de trigo / 1/4 de uma fava de baunilha / 2 gemas peneiradas / 250ml de leite integral

### PREPARO

Massa: coloque numa tigela farinha de trigo, gema, manteiga e açúcar refinado. Misture tudo até obter massa lisa e homogênea. Leve a massa para geladeira por 15 minutos. Creme: misture leite, açúcar, gemas, raspas da fava e farinha de trigo. Leve ao fogo até formar um creme denso. Deixe esfriar por 30 min. Acrescente o creme de leite fresco e misture bem. Abra a massa e coloque em formas de fundo removível, por 10 minutos, em forno a 180°C. Deixe a massa esfriar, coloque o creme e enfeite com as frutas cortadas. Pincelar a geleia de brilho nas tortas.

## Carne de sol arretada

### INGREDIENTES

5 g de alho picado / 60ml de azeite / 60ml de cachaça / 500g de carne de sol / 140g de castanha de caju picada / 60g de cebola branca picada / 1/2 molho de coentro fresco picado / 200ml de creme de leite / 5g de cúrcuma em pó / pimenta rosa moída / sal refinado / 5g de sálvia fresca picada /

### PREPARO

Corte a carne de sol em cubos de 2

cm. Dessalgue e cozinhe em água na panela de pressão por 40 minutos. Refogue o alho no azeite e acrescente a carne de sol cozida. Junte a cachaça e deixe o álcool evaporar. Junte a cebola e refogue, acrescente a cúrcuma e a sálvia picada. Deixe apurar. Junte o creme de leite e tempere com sal e pimenta rosa moída. Finalize com a castanha e com o coentro. Sirva a carne de sol sobre o molho acompanhado de farofa de banana.



**4**  
PORÇÕES

**70**  
MIN

**4**  
UNIDADES

**10**  
MIN

## Farofa de banana

### INGREDIENTES

2 bananas da terra bem maduras / 60g de cebola branca / 240g de farinha de mandioca torrada / 80g de manteiga sem sal / pimenta do reino e sal refinado /

### PREPARO

Descasque e rale a cebola. Corte a banana em rodela. Refogue a cebola ralada na manteiga e junte a farinha. Tempere com sal e pimenta. Junte a banana e mexa delicadamente.