

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



Massa de waffle

INGREDIENTES

80g de açúcar refinado / 240ml de creme de leite fresco / 440g de farinha de trigo / 20g de fermento em pó químico / 180ml de leite integral / 60g de manteiga sem sal derretida / 4 unidades de ovos / 5g de raspas de casca de laranja / 2g

de sal refinado / . **Para untar** 20g de manteiga sem sal.

PREPARO

Peneire todos os ingredientes secos. Acrescente a gema, o leite e a manteiga derretida aos ingredientes secos.

Misture. Bata as claras em neve. Misture-as, delicadamente, à massa. Unte a máquina de waffle com manteiga. Despeje ½ xícara de massa na máquina untada de waffle (a massa deve assar em 5 minutos). Retire o waffle da máquina e sirva.

8
PORÇÕES

15
MIN

Coxinha de frango assada

INGREDIENTES

3g de alho picado / 40g de cebola ralada / 1kg de coxinha de frango / 1 unidade de folha de louro fresco / 80g de manteiga sem sal derretida / 3g de orégano seco / 5g de páprica picante / pimenta do reino branca a gosto / sal refinado a gosto / 50ml de vinho branco seco / 50ml de suco de limão.

PREPARO

Limpe as coxinhas e lave com suco de limão. Misture o alho, a cebola, a folha de louro, o sal, o orégano, a páprica, a pimenta e o vinho. Deixe as coxinhas no tempero por 1 hora. Coloque num tabuleiro as coxinhas temperadas e, por cima, a manteiga derretida. Leve ao forno a 200º C por 45 minutos.



6
PORÇÕES

105
MIN



12
PORÇÕES

30
MIN

Rolinho de berinjela

INGREDIENTES

150g de berinjela / 150g de ricota / 20ml de azeite extravirgem / ¼ molho de cebolinha fresca picada / 50g de queijo parmesão ralado / 5ml de suco de limão / 3g de alho picado / Sal refinado a gosto / Pimenta do reino branca a gosto. / **Para un-**

tar: 20ml de azeite extravirgem.

PREPARO

Misture a ricota, o suco de limão, a cebolinha picada, o azeite, o alho, o parmesão, o sal e a pimenta. Reserve. Lave a berinjela e corte as pontas. Fatie o mais fino possível. Unte uma

assadeira com azeite e arrume as fatias de berinjela sem cobrir uma com a outra. Leve ao forno a 220ºC por 15 minutos. Faça rolinhos com a berinjela e recheie com o creme de ricota. Disponha no prato e decore com azeite. Sirva ainda frio. Bom apetite!