

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



4
PORÇÕES

90
MIN

Vaca atolada

INGREDIENTES

Pré-preparo da costela: 5g de alho / 60ml de cachaça / 1,2kg de costela de boi magra / 1/2 molho de hortelã fresca / 30ml de suco de limão / **Tempero da costela:** / 80g de cebola branca / 3g de cominho em pó / 1 unidade de folha de louro fresco / 1/2 unidade de pimenta malagueta / Sal refinado a gosto / 5g de tomilho fresco / 80ml de vinho tinto seco / **Refogado:** 1 unidade de alho-poró / 20g de banha de porco / 2 litros de caldo de carne / 80g de cebola branca / 1/2 molho de cebolinha fresca / 5g de colorau em pó / 500g de mandioca / 1/2 molho de salsa fresca / 100g de tomate.

PREPARO

Descasque o alho e a cebola. Pique. Lave e higienize o alho-poró e corte-o em fatias finas. Lave e higienize o tomilho, a salsa e a cebolinha, seque e

pique. Lave e higienize a hortelã e a pimenta. Prepare o suco de limão. Descasque a mandioca, corte em cubos e cozinhe em água e sal. Descasque a mandioca e corte em cubos grandes. Cozinhe em água e sal. Limpe a costela e corte em pedaços de 5cm. Leve ao fogo 1 litro de água, o suco de limão, a hortelã e a cachaça. Deixe ferver. Junte a costela. Escorra a costela. Tempere com alho, sal, cominho, louro, tomilho, pimenta malagueta, cebola e vinho. Deixe no tempero por 1 hora. Na panela de pressão, aqueça a banha, retire a costela do tempero e frite, deixando a carne bem dourada. Acrescente alho, cebola, alho-poró, tomate e colorau. Refogue. Acrescente 1 litro de caldo. Cozinhe por 30 minutos. Acrescente mais caldo, se necessário. Junte a mandioca já cozida e deixe ferver por 5 minutos. Finalize com salsa e cebolinha picadas.

Pastelim

INGREDIENTES

Massa: / 100g de açúcar refinado / 10ml de água / 200g de farinha de trigo / 1 unidade de gema de ovo / 100g de manteiga sem sal / 2g de sal refinado. **Recheio:** / 20g de canela em pó / 200g de doce de leite

PREPARO

Peneire a farinha. Misture o sal com o açúcar e a farinha. Acrescente a manteiga, a água e o ovo. Trabalhe a massa até que fique lisa e uniforme. Leve à geladeira por 20 minutos. Aqueça o forno a 180°C. Forre as formas com a massa. Fure com um garfo para não estufar. Leve ao forno por 15 minutos. Recheie as massas pré-assadas com doce de leite e leve de volta ao forno apenas para derreter o doce. Sirva polvilhado com canela.

FOTOS DE CRIS LEITE/ DIVULGAÇÃO



8
PORÇÕES

50
MIN