

Culinária!



CRIS LETTE
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



6
PORÇÕES

50
MIN

Torta de milho e queijo

INGREDIENTES

100g de cebola branca / 170g de farinha de milho em flocos / 10g de fermento em pó químico / 300ml de leite integral / 40g de manteiga sem sal / 4 unidades de ovos / 120g de queijo minas padrão / Sal refinado a gosto / **Para untar a forma:** 20ml de óleo de soja

PREPARO

Descasque a cebola e corte em fatias finas. Ferva o leite e reserve. Refogue a cebola na manteiga até que fique transparente. Junte o leite quente e os flocos de milho aos poucos, mexendo sempre até obter a consistência de mingau. Tempere com sal. Retire do fogo. Adicione as quatro gemas peneiradas e mexa bem. Junte o queijo minas ralado e misture. Deixe esfriar até ficar em temperatura ambiente. Bata as claras em neve. Adicione o fermento. Misture delicadamente as claras batidas em neve. Unte uma assadeira com óleo e despeje a massa. Leve ao forno a 180°C para assar por 30 minutos. Retire do forno e aguarde 10 minutos antes de cortar.

Salmão com molho de limão

INGREDIENTES

480g de salmão em filé / Sal refinado a gosto / Pimenta do reino branca a gosto / 40ml de azeite extravirgem / **Molho de limão:** 20ml de água / 80ml de azeite extravirgem / 60g de azeitona verde picada / 30g de cebola branca picada / 20g de mostarda Dijon / pimenta do reino

branca a gosto / sal refinado a gosto / $\frac{1}{4}$ molho de salsa fresca picada / 60ml de suco de limão.

PREPARO

Tempere os filés de salmão com sal e pimenta. Coloque azeite numa frigideira antiaderente. Grelhe os filés de um lado e do outro. Na mesma

frigideira que grelhou os filés, coloque azeite e refogue a cebola. Junte a azeitona, a mostarda, o suco de limão e a água, misture bem e deixe o molho reduzir. Tempere com sal e pimenta, finalizando com a salsa. Sirva o salmão com o molho por cima.

4
PORÇÕES

2
HORAS

Mousse e geleia de cupuaçu

INGREDIENTES

Mousse: / 2 unidades de claras / 200ml de creme de leite fresco / 20g de gelatina em pó sem sabor / 2 folhas de hortelã fresca / 200g de leite condensado / 200g de polpa de cupuaçu / **Geleia:** 200g de açúcar refinado.

PREPARO

Lave e higienize as folhas de hortelã. Depois, seque e reserve. Hidrate a gelatina em 40ml de água. Dissolva em

banho-maria. Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado, a polpa de cupuaçu e a gelatina já dissolvida. Bata as claras em neve. Misture as claras ao creme de cupuaçu delicadamente. Coloque a mousse em

taças e leve à geladeira por duas horas. Geleia: misture a polpa de cupuaçu com o açúcar. Leve ao fogo, mexendo sempre até o doce adquirir coloração dourada e desprenda do fundo da panela. Passe a geleia para um bowl para esfriar. Montagem: coloque a geleia sobre a mousse e decore com folhas de hortelã.

4
PORÇÕES

2
HORAS

