

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

40
MIN

Salada diferente

INGREDIENTES

100g de azeitona verde picada / 120g

de feijão-fradinho / 400g de lombo de porco defumado / **molho** 10g de açúcar refinado / 20ml de água / 60ml de azeite extra virgem / 50g de cebola ralada / 1/4 de molho de salsa fresca picada / Sal refinado a gosto / 40ml de vinagre de vinho branco

PREPARO

Corte o lombo em cubos. Pique a salsa e as azeitonas. Cozinhe o feijão fradinho em água e sal. Escorra e reserve. Cozinhe o lombo na panela de pressão. Retire da panela, escorra e desfie. Molho: misture açúcar, água, azeite, cebola ralada, mostarda, sal e vinagre. Bata com o fuet até obter um molho homogêneo. Misture lombo desfiado, feijão cozido, azeitonas e a salsa, junte o molho e misture.

Rolo italiano

INGREDIENTES

4 fatias de pão folha / 80g de abobrinha cortada em cubos / 2 alhos inteiros / 60ml de azeite extra virgem / 12 azeitonas pretas picadas / 120g de berinjela em cubo / 60g de cebola roxa cortada em cubo / 1 folha de louro / 100g de nozes picadas / 5g de orégano fresco / pimenta do reino a gosto / 60g de pimentão amarelo cortado em cubo / 60g de pimentão vermelho cortado em cubo / sal refinado a gosto / 20ml de vinagre de vinho branco / 1/4 de alface crespa picada / 4 tomates cereja

PREPARO

Num tabuleiro, coloque berinjela, abobrinha, pimentões, cebola, alho,

azeitonas, folha de louro e nozes. Polvilhe com orégano, sal, pimenta, azeite e vinagre. Leve ao forno a 180° C por 40 min. Recheie o pão folha com a mistura de berinjela. Decore com o tomate cereja e alface. Sirva a seguir.



4
PORÇÕES

50
MIN



30
UNIDADES

80
MIN

Pastel de angu

INGREDIENTES

500ml de água / 5g de bicarbonato de sódio / 500g de farinha de milho / 400ml de leite integral / 200ml de óleo / 1 ovo / 250g de polvilho azedo / sal a gosto / **recheio** 5g de alho picado / 20ml de azeite extra virgem / 200g de azeitona verde picada e sem caroço / 1,2kg de carne seca dessalgada / 120g de cebola picada / 20g de colorau / 1 molho de salsa picada / sal a gosto

PREPARO

Massa: ferva a água com sal, óleo e bicarbonato. Ponha a farinha aos poucos, mexendo bem. Junte o leite fervente para dar o ponto. Quando estiver pronta vai soltar do fundo da panela. Coloque a massa num bowl e sove bem. Acrescente ovo e polvilho. Cubra a massa com um saco plástico e deixe por 1 hora. Recheio: cozinhe a carne seca na panela de pressão. Desfie e refogue com alho e cebola no azeite. Junte a azeitona, o sal e a salsa. Unte as mãos, abra a massa com rolo, recheie, feche e frite.