

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



16
PORÇÕES

30
MIN

Sopa Leão Veloso

INGREDIENTES

Tempero do peixe 5g de alho picado / pimenta de reino branca a gosto / 400g de posta de cherne / sal refinado a gosto / 3g de semente de coentro / 200ml de suco de limão / **Fru- tos do mar** 500g de camarão cinza limpo e descascado / 500g de carne de siri / 500g de lula / 1kg de mexilhões com concha / **Refogado** 1 litro de caldo de peixe / 80g de cebola branca picada / 1/4 de molho de cebolinha picada / 1/4 de molho de coentro fresco picado / 20g de colorau em pó / 1 pimenta dedo de moça picada / 50g de pimentão verde picado / sal refinado a gosto / 1/2 molho de salsa picada / 80g de tomate picado.

PREPARO

Limpe o peixe, corte-o em cubos de 3cm. Faça uma pasta com alho, suco de limão, coentro amassado e sal, e tempere o peixe. Reserve. Limpe o camarão e também reserve. Limpe a lula e corte em rodela- las, reserve. Lave a carne de siri em água corrente, escorra e reserve. Limpe os mexi- lhões, reserve. Refogue o alho no azeite, junte a cebola, refo- gue, junte os pimentões, o colorau, a pimenta picada e os tomates. Adicione a cebolinha e o caldo de peixe. Adicione mexilhões, lula, carne de siri, peixe e camarão. Tempere com sal. Cozinhe por mais 4 minutos. Finalize com o coen- tro e a salsa picada.

Camarão cremoso

INGREDIENTES

5g de alho picado / 60ml de azeite extra virgem / 60ml de cachaça / 300g de camarão cinza médio / 60g de cebola branca picada / 1/2 molho de coentro fresco picado / 200ml de creme de leite fresco / 5g de cúrcuma em pó / 5g de gengibre ralado / pimenta rosada moída a gosto / sal refinado a gosto / 5g de sálvia fresca picada.

PREPARO

Limpe os camarões e deixe a calda. Tempere com sal e pi- menta rosa. Refogue o alho no azeite, acrescente cebola, coen- tro, gengibre e cúrcuma. Refo- gue bem. Junte os camarões, refogue por 3 minutos, acres- cente a cachaça, deixe o álcool evaporar. Junte o creme de leite e misture. Finalize com a sálvia picada.



2
PORÇÕES

20
MIN

2
PORÇÕES

20
MIN

Farofa de urucum

INGREDIENTES

40g de cebola branca picada / 100g de farinha de mandioca torrada / 50ml de óleo de uru- cum / pimenta do reino a gosto / sal refinado a gosto

PREPARO

Descasque e rale a cebola. Refogue a cebola no óleo de urucum, deixe dourar, junte a farinha e misture bem. Tempe- re com sal e pimenta.