

IGUATEMI DAILY

E-book de Receitas



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas do dia 9 ao dia 15 de novembro.
Criadas pelos melhores chefs e restaurantes de São Paulo,
disponibilizadas exclusivamente na programação
#IguatemiDaily.

Continue acompanhando nossas redes sociais para
aprender a cozinhar os pratos de seus restaurantes favoritos.

ÍNDICE

Salgados	04
Bebidas	11
Doces	15

IGUATEMI DAILY

SALGADOS

IGUATEMI DAILY

IGUATEMI DAILY

GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @paulatanamesa



BOLINHO DE MANDIOCA

Paula Rizkallah

RECEITA



BOLINHO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1kg de mandioca crua
6 xícaras de água
2 colheres de sopa de sal
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
2 ovos grandes
2 xícaras de farinha panko
900ml óleo de girassol

por Paula Rizkallah





BOLINHO DE MANDIOCA

MODO DE PREPARO

Descasque a mandioca, corte ao meio no sentido do comprimento, depois corte novamente ao meio e descarte o filamento central.

Coloque a mandioca numa panela, junte a água e o sal e leve ao fogo para cozinhar por 1 hora.

Escorra a mandioca, mergulhe-a imediatamente numa tigela com água fria e gelo e escorra novamente.

Com a mão molhada, pegue porções de mandioca e forme bolinhos de 5 cm de comprimento.

Passe os bolinhos na farinha de trigo, depois no ovo ligeiramente batido e, por último, na farinha panko.

Aqueça o óleo numa panela e frite os bolinhos até ficarem dourados e crocantes.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@restaurantepiselli



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Piselli

RECEITA

GASTRONOMIA



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

INGREDIENTES

50g de Pancetta

5ml de Azeite

98ml de Caldo Vegetal

150g de Spaghetti

15g de gemas (3 gemas)

15g de queijo pecorino

15g de parmesão

1g de pimenta-do-reino preta

por Piselli





SPAGHETTI ALLA CARBONARA

MODO DE PREPARO

Salteie a pancetta em um fio de azeite e reserve.

Cozinhe o Spaghetti em bastante água e sal, até que fique “al dente”.

Junte o Spaghetti com a pancetta na frigideira e adicione as gemas, o queijo pecorino e o parmesão. Misture rapidamente até atingir cremosidade.

Finalize com um punhado de queijo pecorino ralado e uma pitada de pimenta do reino preta.

por Piselli



IGUATEMI DAILY

BEBIDAS

IGUATEMI DAILY

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@restaurantepiselli



CAMPARI SHEIKERATO

Piselli

RECEITA

GASTRONOMIA



CAMPARI SHEIKERATO

INGREDIENTES

1 laranja Bahia

6 pedras de gelo

75ml de Campari

4 gotas de angostura de laranja

por Piselli





CAMPARI SHEIKERATO

MODO DE PREPARO

Na coqueteleira, coloque 3 fatias de laranja Bahia e macere.

Depois coloque 6 pedras de gelo, 75ml de Campari e 4 gotas de angostura de laranja e bata vigorosamente.

Passe em dupla coagem para um copo baixo com cristal de gelo.

Decore com uma casca de laranja Bahia.



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI **DAILY**

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@smallactsfood



BOLO DE "NUTELLA"

Nininha Lacombee, Small Acts Food

RECEITA



BOLO DE "NUTELLA"

INGREDIENTES

2 ovos (se for grande pode ser um só)

2 colheres de sopa de óleo de coco

1 xícara de hot chocolate da urban
remedy

8 gotas de extrato de baunilha

2 xícaras de farinha de aveia

½ xícara de açúcar de coco

½ xícara de açúcar demerara

1 colher de sopa de fermento

2 colheres sopa de cacau em pó

1/2 xícara de zaya flou

por Nininha Lacombee





BOLO DE "NUTELLA"

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o leite de castanhas e o óleo de coco (por uns 5 minutos).

Separe os ingredientes secos em um bowl.

Preaqueça o forno a 180 graus. Unte uma forma redonda de aproximadamente 23 cm de diâmetro com óleo de coco.

Misture com uma espátula o líquido nos secos e acrescente a baunilha e o fermento. Asse por aproximadamente 25 minutos.

por Nininha Lacombee



IGUATEMI **DAILY**