

# IGUATEMI DAILY

*E-book  
de  
Receitas*



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas do dia 23 ao dia 29 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

14

---

# IGUATEMI **DAILY**

---

**SALGADOS**

---

# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @sergioarno



## ESPAGUETE À CARBONARA

Sergio Arno, Tá na Mesa

RECEITA



# ESPAGUETE À CARBONARA

## INGREDIENTES

400g espaguete

4 litros de água

2 ovos caipiras

2 gemas de ovo caipira

3 colheres de sopa de queijo  
parmesão ralado

4 colheres de sopa de queijo pecorino  
ralado

2 colheres de sopa de azeite de oliva  
extravirgem

200g de guanciale ou pancetta, em  
tiras finas

Sal e pimenta-do-reino branca moída  
na hora a gosto



por Sergio Arno, Tá na Mesa



# ESPAGUETE À CARBONARA

## MODO DE PREPARO

Numa panela grande, cozinhe a massa na água fervente com sal até ficar al dente.

Enquanto isso, numa tigela, misture os ovos, as gemas e os queijos e tempere com sal e pimenta a gosto.

Numa frigideira grande, aqueça o azeite e doure o guanciale ou a pancetta.

Escorra a massa, reservando um pouquinho da água do cozimento.

Coloque a massa na frigideira, com a água reservada, e salteie rapidamente.

Retire do fogo, despeje os ovos na frigideira e misture muito bem usando 2 garfos, até o macarrão ficar cremoso e completamente envolvido no molho.

Sirva imediatamente.



# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @juliana\_nicoli\_



## **LASANHA DE BERINJELA COM CARNE MOÍDA**

Juliana Nicoli, Tá na Mesa

RECEITA



# LASANHA DE BERINJELA COM CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de azeite
- 2 dentes de alho amassados
- 1/2 cebola média picada
- 300g de patinho moído
- 800g de tomate pelado picado em conserva
- 1 colher de sopa de salsinha picada
- 1 colher de sopa de cebolinha picada
- 2 berinjelas sem casca, em fatias longitudinais finas
- 300g de ricota
- Sal e pimenta-do-reino branca a gosto

por Juliana Nicoli, Tá na Mesa





# LASANHA DE BERINJELA COM CARNE MOÍDA

## MODO DE PREPARO

Numa frigideira, aqueça o azeite e refogue bem o alho e a cebola.

Acrescente a carne moída, tempere com sal e pimenta e refogue, mexendo, até desfazer todos os grumos e a carne ficar douradinha.

Junte o tomate pelado, a salsinha e a cebolinha, acerte o tempero e cozinhe por mais alguns minutos.

Num refratário, monte camadas alternadas de carne com molho, berinjela e ricota, começando e terminando com o molho.

Asse em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.

por Juliana Nicoli, Tá na Mesa

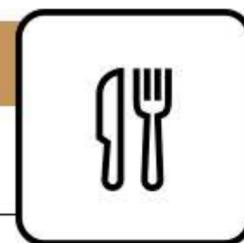


# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@restaurante.cepa



## RECEITA DO ATUM COM CREME DE WASABI

Restaurante Cepa

RECEITA



# RECEITA DO ATUM COM CREME DE WASABI

## INGREDIENTES

450g de atum fresco, cortado em filés de 150g

100ml de creme de leite fresco

20ml de suco de limão siciliano

20g de pasta de wasabi

50ml de azeite de oliva

Flor de sal a gosto

por Restaurante Cepa





# RECEITA DO ATUM COM CREME DE WASABI

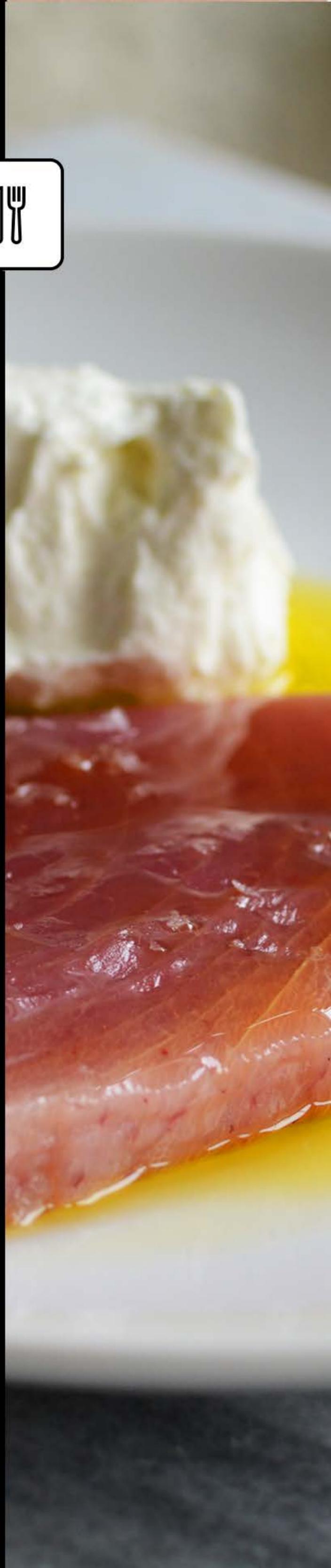
## MODO DE PREPARO

Coloque os filés em 3 pratos.

Com o creme de leite ainda gelado, misture o wasabi e bata com um fouet até formar um chantilly e depois misture o suco de limão.

Regue os filés com azeite, finalize com pouco de flor de sal e uma colher de creme de wasabi.

por Restaurante Cepa



# IGUATEMI **DAILY**

---

## **BEBIDAS**

---

# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@imakaysaopaulo



## RECEITA DE WHITE RICE

Imakay São Paulo

RECEITA

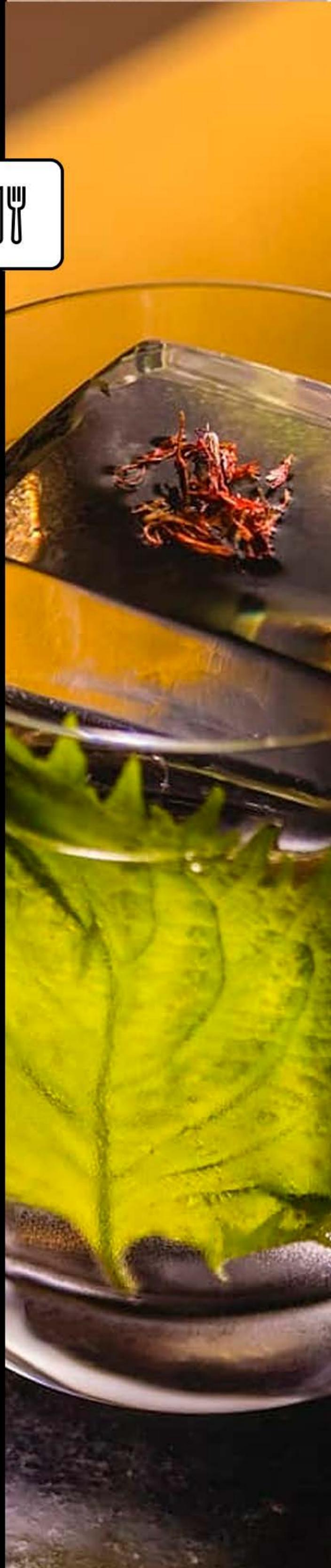


## RECEITA DE WHITE RICE

### INGREDIENTES

- 30ml de Sake Hakushika
- 30ml de Vodka Voa
- 10ml de Licor Saint Germain
- 3 dashes de Angostura Orange
- 2 dashes de tintura cítrica
- 1 folha de Shissô
- Gelo

por Imakay São Paulo





## RECEITA DE WHITE RICE

### MODO DE PREPARO

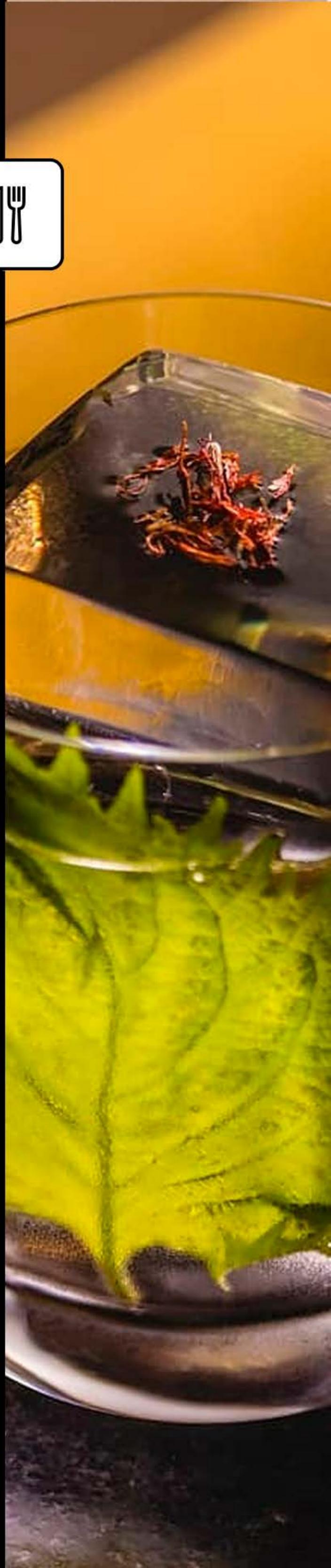
Na coqueteleira, previamente gelada, adicione todos os Ingredientes.

Então adicione 10 cubos de gelo, e mexa por 15 segundos.

No copo baixo, previamente gelado, adicione uma grande pedra de gelo, e depois o líquido da coqueteleira, fazendo uma coagem simples.

Finalize com uma folha de Shissô.

por Imakay São Paulo



IGUATEMI **DAILY**