

IGUATEMI DAILY

E-book de Receitas



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas do dia 22 ao dia 28 de fevereiro.
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

Doces

18

IGUATEMI **DAILY**

SALGADOS

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carlofiorentino



RAVIOLI COM RECHEIO DE ABÓBORA E MOLHO DE MANTEIGA E SÁLVA

Carol Fiorentino



RAVIOLI COM RECHEIO DE ABÓBORA E MOLHO DE MANTEIGA E SÁLVA

INGREDIENTES

Para o recheio:

1/2 abóbora

100g de parmesão

Noz moscada a gosto

Canela a gosto

Sal a gosto

Para a massa:

4 ovos

500g de farinha de trigo

Água, se necessário

Sal a gosto

Para o molho de manteiga e sálvia:

100g de manteiga com sal

Folhas de sálvia





RAVIOLI COM RECHEIO DE ABÓBORA E MOLHO DE MANTEIGA E SÁLVA

MODO DE PREPARO

Recheio:

Coloque a abóbora na pressão com um pouco de água para cobrir apenas o fundo da panela. Deixe 10 minutos na pressão. Depois retire. Amasse com um garfo, e misture restante dos ingredientes para o recheio e depois reserve.

Massa:

Misture a farinha com sal. Coloque os ovos no centro e misture. Se precisar, coloque um pouco de água para dar o ponto na massa. Depois abra a massa e recheie com a abóbora.

Molho de manteiga e sálvia:

Coloque a manteiga e a sálvia em uma frigideira e deixe levantar uma espuma, assim que a espuma baixar o molho estará pronto.

Finalização:

Coloque os raviolis prontos e recheados na água fervendo, quando o ravióli subir, deixe cozinhar por mais 5 minutos, retire da água e adicione o molho.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



BOLINHO DE ARROZ

Do Pão ao Caviar



BOLINHO DE ARROZ

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de arroz cozido
- 1/2 cebola em cubos pequenos
- 2 ovos inteiros
- 1/4 de xícara de farinha de rosca
- 1/4 de xícara de parmesão ralado
- 1/2 colher de café de fermento químico em pó
- 1/4 de xícara de salsinha picada
- 1/4 de xícara de chá de cebolinha, picada
- 1/2 colher de chá de sal
- 500ml de óleo para fritar (ou mais, se necessário)
- 1/4 de colher de chá de pimenta-do-reino
- Queijo mussarela em cubos





BOLINHO DE ARROZ

MODO DE PREPARO

Numa tigela, coloque o arroz cozido, os ovos, a farinha de rosca, o queijo, o fermento, a salsinha e a cebolinha. Mexa bem, para misturar todos os ingredientes sem deixar pedaços. Tempere com sal e pimenta-do-reino e misture novamente.

Molde os bolinhos à mão, um a um. Lave a mão várias vezes, sempre que a massa começar a grudar.

Ponha o óleo numa frigideira funda, aqueça bem e doure os bolinhos. Frite quatro ou cinco de uma vez. Até dourar.

Retire com escumadeira, escorra bem e sirva em seguida.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



BUCATTINI ALLA PUTTANESCA

Do Pão ao Caviar



BUCATTINI ALLA PUTTANESCA

INGREDIENTES

6 colheres de sopa de azeite de oliva extravirgem

4 dentes de alho, cortados em fatias finas

4 a 6 filetes de anchova, finamente picados

Pimenta vermelha a gosto

1/4 de xícara de Alcaparras

1/4 de xícara de azeitonas pretas sem caroço

225g de tomates pelados inteiros

Uma lata de atum embalado em óleo (opcional)

Sal a gosto

225g de espaguete

Folhas frescas de salsa

30g de queijo Pecorino ou Parmesão ralado

Pimenta preta moída a gosto





BUCATTINI ALLA PUTTANESCA

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira média, misture 4 colheres de sopa de óleo, alho, as anchovas e a pimenta vermelha a gosto. Cozinhe em fogo médio até que o alho esteja levemente dourado, por cerca de 5 minutos – ajuste o fogo conforme necessário para mantê-lo fervendo suavemente.

Adicione as alcaparras e as azeitonas e misture bem. Então adicione os tomates e leve novamente para ferver. Se for usar, acrescente o atum em lata, descascado delicadamente com um garfo. Retire do fogo.

Enquanto isso, em uma panela com água fervente levemente salgada, cozinhe o espaguete até ficar al dente, cerca de 2 minutos a menos do que as instruções da embalagem.

Transfira a massa para o molho. Como alternativa, escorra a massa por uma peneira, reservando 1 xícara da água do cozimento.





BUCATTINI ALLA PUTTANESCA

MODO DE PREPARO

Adicione algumas colheres de sopa de água do macarrão ao molho e leve ao fogo médio-alto para ferver o macarrão e o molho.

Cozinhe, mexendo e adicionando mais água para o macarrão conforme necessário para manter o molho solto, até que o macarrão esteja perfeitamente al dente, 1 a 2 minutos a mais – a massa vai cozinhar mais devagar no molho do que na água.

Retire do fogo e acrescente o restante do azeite, a salsa e o queijo. Tempere com sal e pimenta a gosto – seja generoso com a pimenta e salgue moderadamente, pois o prato ficará bastante salgado devido aos outros ingredientes.

Sirva com mais queijo ralado à mesa.



IGUATEMI DAILY

GASTRONOMIA

@carlofiorentino



RICOTA CASEIRA

Carol Fiorentino



RICOTA CASEIRA

INGREDIENTES

3 litros de leite fresco integral (não pode ser leite de caixinha)

3/4 de xícara de chá de vinagre branco

Forma para ricota (ou uma forma com furinhos em baixo)

RENDIMENTO

500g de ricota





RICOTA CASEIRA

MODO DE PREPARO

Coloque o leite para ferver em uma panela.

Quando levantar fervura, acrescente o vinagre – o leite talha na hora.

Coloque na forma própria para ricota ou improvise, furando várias vezes o fundo de uma embalagem de margarina.



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carlofiorentino



PANQUECA DOCE

Carol Fiorentino



PANQUECA DOCE

INGREDIENTES

1 ovo

1/2 xícara de leite

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de manteiga

Extrato de baunilha a gosto

1 xícara de farinha

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento





PANQUECA DOCE

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve para frigideira (de preferência antiaderente) em fogo baixo. Depois de pronta, basta recheá-la como desejar!



IGUATEMI **DAILY**