

IGUATEMI DAILY

E-book de Receitas



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas do dia 1 ao dia 7 de março.
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	14

IGUATEMI DAILY

SALGADOS

IGUATEMI DAILY

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoaocaviar



TORTINHA DE QUEIJO MAASDAM

Do Pão ao Caviar



TORTINHA DE QUEIJO MAASDAM

INGREDIENTES

2 cebolas
Azeite a gosto
1 colher de sopa de Balsâmico
1 colher de sopa de Açúcar
1 pacote de Massa Fillo
2 ovos
Pimenta do reino a gosto
200g de queijo Maasdam
Nozes
Tomilho a gosto





TORTINHA DE QUEIJO MAASDAM

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola picada no azeite com vinagre Balsâmico e uma pitada de açúcar para caramelizar.

Coloque em uma forma uma folha de Massa Fillo com pinceladas de claras entre as folhas, fazendo algumas camadas. Acrescente pimenta do reino a gosto.

Rale o Queijo Maasdam sobre a massa Fillo e inclua a cebola caramelizada, as nozes e o tomilho.

Pincele as bordas com as gemas do ovo. Leve a forma e asse em forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos. Sirva em seguida e aproveite!



IGUATEMI DAILY

GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



NHOQUE DE BANANA DA TERRA COM CARNE SECA

Do Pão ao Caviar



NHOQUE DE BANANA DA TERRA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

1 cebola

3 dentes de alho

Manteiga de garrafa ou manteiga comum

400g de carne seca

Pimenta biquinho

500g de banana da terra

70g de maizena

120ml de água

Sal e pimenta do reino





NHOQUE DE BANANA DA TERRA COM CARNE SECA

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho na manteiga, depois junte a carne seca e deixe fritar bem. Acrescente a pimenta biquinho e reserve.

Asse a banana da terra por 20 minutos, até que fique bem mole.

Bata a banana no liquidificador ou processador e depois junte a maizena dissolvida na água. Leve a mistura à panela e mexa até que se descole do fundo – mais ou menos 10 minutos. Deixe a massa esfriar bem.

Enrole a massa, corte e frite o nhoque na manteiga, junte a carne seca e sirva em seguida.



IGUATEMI DAILY

GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @paularizkallah



SALADA WALDORF CLÁSSICA

Paula Rizkallah, Tá na Mesa



SALADA WALDORF CLÁSSICA

INGREDIENTES

2 maçãs verdes

1/2 xícara de salsão

1 pé de alface-lisa baby

1/2 xícara de nozes picadas

4 colheres de sopa de maionese

2 colheres de sopa de
cebolinha-francesa picada

3 colheres de sopa de suco de limão

Taiti

Sal e pimenta-do-reino branca a
gosto





SALADA WALDORF CLÁSSICA

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as maçãs em tirinhas. Corte o salsão e a alface também em tirinhas finas.

Numa tigela, misture a maçã, o salsão, as nozes, a maionese, a cebolinha-francesa e o suco de limão e tempere com sal e pimenta a gosto.

Disponha essa mistura no centro da saladeira e distribua a alface ao redor.



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI **DAILY**

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @marcelamaragliano



CHEESECAKE DE CHOCOLATE

Marcela Maragliano, Tá na Mesa



CHEESECAKE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Para a base:

125g de bolacha maisena

4 colheres de sopa de manteiga sem sal, amolecida

1 colher de sopa de cacau em pó

Para o recheio:

175g de chocolate meio amargo picado

110ml de creme de leite fresco

2 colheres de sopa suco de limão Taiti

500g de cream cheese

150g de açúcar de confeiteiro

3 ovos grandes

3 gemas

1/2 colher de chá de cacau em pó

1 colher de sopa de água fervente

Para a cobertura:

125ml de creme de leite fresco

1 colher de chá de glucose de milho

1/2 xícara de chocolate meio amargo picado





CHEESECAKE DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

Base:

No processador, processe os biscoitos com a manteiga e o cacau até formar uma farofa. Forre o fundo da forma com essa farofa e leve-a ao freezer enquanto prepara o recheio.

Recheio:

Coloque o chocolate numa tigela e leve ao micro-ondas na potência máxima por 30 segundos. Retire, misture e repita o procedimento até o chocolate estar derretido. Reserve.

Na batedeira, faça um creme azedo batendo o creme de leite com o suco de limão e reserve.

Em outra tigela da batedeira, bata cream cheese até ficar macio, adicione o açúcar e bata até incorporar. Junte os ovos e as gemas um a um e, em seguida, adicione o creme azedo e misture.

Marcela Maragliano, Tá na Mesa





CHEESECAKE DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

Desligue a batedeira, junte o cacau dissolvido na água e o chocolate derretido e misture com um batedor de arame.

Disponha o recheio sobre a base de biscoito e envolva a forma primeiro com filme plástico e depois com papel-alumínio, de maneira a impedir a entrada de água.

Coloque a forma dentro de uma assadeira, despeje água quente na assadeira até atingir metade da altura da forma e leve ao forno preaquecido a 180°C para assar em banho-maria por 2 horas.

Retire do forno, deixe descansar até estar frio e leve à geladeira por no mínimo 2 horas.

Cobertura:

Numa panela, leve ao fogo o creme de leite e a glucose de milho para ferver e então desligue. Junte o chocolate e misture até derreter e decore o cheesecake.

Marcela Maragliano, Tá na Mesa



IGUATEMI DAILY

GASTRONOMIA

@carolfiorentino



SONHOS

Carol Fiorentino



SONHOS

INGREDIENTES

1 xícara de leite morno
600g farinha de trigo
1 pacote de fermento (10g)
Pitada de sal
3 colheres de açúcar
1/2 xícara de água
1/2 xícara de óleo
2 ovos

Carol Fiorentino





SONHOS

MODO DE PREPARO

Em um bowl, coloque a farinha e o fermento e mexa bem. Acrescente o açúcar, sal e misture. Abra um buraco no meio, coloque os ovos, o leite morno, a água e o óleo e misture bem – coloque um pouco mais de farinha se for necessário.

Sove bem na mão ou bata na batedeira. Deixe descansar até dobrar o tamanho e então modele os sonhos e deixe dobrar de tamanho novamente.

Asse ou frite e deixe esfriar para colocar o recheio. Você pode rechear com creme de confeiteiro, creme branco, chocolate, brigadeiro, doce de leite e etc!



IGUATEMI **DAILY**