

IGUATEMI DAILY

E-book de Receitas



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas do dia 8 ao dia 14 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

15

IGUATEMI **DAILY**

SALGADOS

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



SPAGHETTI ALLA NORMA

Do Pão ao Caviar



SPAGHETTI ALLA NORMA

INGREDIENTES

200g de Spaghetti

2 berinjelas

1 lata de tomate pelado

1/2 cebola

Azeite

Sal e pimenta do reino

100g de ricota defumada ou Ricota
fresca

Folhas de manjeriçao





SPAGHETTI ALLA NORMA

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite a cebola no azeite e depois acrescente a lata de tomate pelado, se quiser pode acrescentar 50ml de passata de tomate.

Coloque a berinjela inteira na boca do fogão e a deixe queimar de todos os lados, até ficar preta. Tire a berinjela e deixe ela esfriar um pouco, para então descascar a berinjela, corte-a ao meio, tire a semente e corte a polpa.

Corte a outra berinjela em cubos e leve para dourar em uma frigideira com bastante azeite. Quando a berinjela estiver bem dourada junte o molho de tomate, junte também a berinjela defumada e deixe apurar. Acrescente a ricota em cubos e se quiser um pouco de queijo parmesão.

Enquanto você estiver fazendo a berinjela, leve a sua massa para cozinhar.

Continua...





SPAGHETTI ALLA NORMA

MODO DE PREPARO

Retire a massa da água, junte-a ao molho, e se precisar coloque uma concha da água do cozimento, acerte o sal e a pimenta do reino.

Finalize com manjericão e faça uma pastinha com a ricota restante com azeite e sal para colocar por cima.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @adriana.chefcoach



PESTO DE RÚCULA E CASTANHA

Tá na Mesa, Adriana Katekawa



PESTO DE RÚCULA E CASTANHA

INGREDIENTES

- 1/2 limão-siciliano
- 2/3 de xícara de azeite de oliva
- 2 dentes de alho ralados
- 1/3 de xícara de castanha-do-pará torrada
- 1 maço de rúcula
- 1 maço de manjericão
- Sal e pimenta do reino branca moída na hora a gosto





PESTO DE RÚCULA E CASTANHA

MODO DE PREPARO

Faça raspas da casca do limão e extraia o suco.

No liquidificador, bata o azeite, o alho e a castanha até triturar bem.

Então, junte as folhas de rúcula e manjericão, as raspas e o suco de limão e sal e pimenta a gosto e bata até ficar bem picadinho.

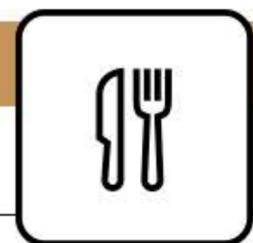


IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



DADINHO DE TAPIOCA COM CARNE SECA

Do Pão ao Caviar



DADINHO DE TAPIOCA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

300g de carne seca

Azeite a gosto

1 litro de leite

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

Noz moscada a gosto

500g de tapioca granulada

300g de queijo meia cura ralado





DADINHO DE TAPIOCA COM CARNE SECA

MODO DE PREPARO

Frite 300g de carne seca no azeite e reserve.

Agora ferva 1 litro de leite, tempere com sal, noz moscada, pimenta do reino e 500g de tapioca granulada, então mexa até engrossar.

Desligue o fogo e junte 300g de queijo meia cura ralado e a carne seca. Leve para uma assadeira com papel filme, coloque a massa do dadinho e leve para a geladeira por no mínimo 4 horas.

Frite na hora de servir.



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @paula.tanamesa



PANQUECAS DE CHOCOLATE COM CALDA QUENTE DE CHOCOLATE

Tá na Mesa, Paula Rizkallah



PANQUECAS DE CHOCOLATE COM CALDA QUENTE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Para as panquecas:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 1 colher de chá de fermento em pó químico
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/3 de xícara de açúcar
- 1 xícara de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara de leite integral
- 1 xícara de nata
- 2 ovos grandes, levemente batidos
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida
- 3 claras
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal, para untar

Para a calda:

- 1 xícara de chocolate meio amargo picado
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 2 colheres de sopa de glucose de milho
- 1/2 xícara de açúcar demerara
- 1/2 xícara de nata





PANQUECAS DE CHOCOLATE COM CALDA QUENTE DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

Numa tigela, peneire a farinha, o cacau, o fermento e o bicarbonato, junte o açúcar e o chocolate meio amargo picado e faça um buraco no meio dessa mistura.

Em outra tigela, usando um batedor de arame, bata o leite, a nata, os ovos e a manteiga derretida.

Despeje a mistura líquida no centro da mistura de farinha e chocolate, mexa bem, cubra e deixe descansar por 15 minutos.

Em outra tigela, bata as claras em neve, despeje um pouco das claras na massa e misture. Adicione as claras restantes e incorpore delicadamente com uma espátula.

Continua...





PANQUECAS DE CHOCOLATE COM CALDA QUENTE DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

Aqueça uma frigideira levemente untada com manteiga, despeje um pouco de massa no centro e cozinhe em fogo brando até que o lado de baixo fique dourado. Vire a panqueca com uma espátula, deixe cozinhar do outro lado, depois retire e reserve.

Então coloque todos os ingredientes da calda numa panela e leve ao fogo baixo por 7 minutos, até que tudo tenha derretido e a mistura esteja homogênea.

Sirva a calda quente sobre as panquecas também quentes.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @paula.tanamesa



BOLO DE CHOCOLATE E BANANA

Tá na Mesa, Paula Rizkallah



BOLO DE CHOCOLATE E BANANA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de chocolate meio amargo em pedaços
- 1/2 colher de chá de gengibre em pó
- 1 xícara de manteiga sem sal
- 2 bananas-nanicas maduras
- 1 xícara de açúcar
- 3 ovos grandes
- 2 xícaras de farinha de trigo com fermento
- 1/2 colher de chá de fermento em pó químico
- 1/3 de xícara de chocolate ao leite picado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal, para untar





BOLO DE CHOCOLATE E BANANA

MODO DE PREPARO

Unte ligeiramente o fundo e as laterais de uma forma de bolo com manteiga e reserve.

Coloque o chocolate meio amargo numa tigela refratária, junte o gengibre e 1 e 2/3 colher de sopa de manteiga e leve ao banho-maria até o chocolate derreter e depois reserve.

Num prato fundo, amasse as bananas e reserve. Na tigela da batedeira, junte a manteiga restante e o açúcar e bata até obter uma mistura cremosa. Adicione os ovos e o purê de banana e misture. Junte a farinha e o fermento já peneirados e bata até que tudo esteja incorporado.

Coloque 1/4 dessa mistura cremosa na forma e despeje 1/3 do chocolate meio amargo derretido. Coloque mais 1/4 da mistura de massa e cubra com mais 1/3 do chocolate derretido.

Continua...

Tá na Mesa, Paula Rizkallah





BOLO DE CHOCOLATE E BANANA

MODO DE PREPARO

Repita o procedimento mais uma vez e finalize com uma camada da mistura de bolo.

Distribua o chocolate ao leite picado no centro do bolo e leve ao forno preaquecido a 180°C por 1 hora e 30 minutos, ou até que, ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.

Retire do forno e deixe esfriar por 10 minutos antes de desenformar.



IGUATEMI **DAILY**