

**IGUATEMI DAILY**

*E-book  
de Receitas*



**IGUATEMI DAILY**

Confira o catálogo de receitas do dia 19 ao dia 25 de abril.  
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



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @carolinaferraz



## FUSILLI COM OVO E ABOBRINHA

Carolina Ferraz, Tá na Mesa



# FUSILLI COM OVO E ABOBRINHA

## INGREDIENTES

- 500g de fusilli de grano duro
- 3,5 litros de água
- 3 ovos grandes
- 4 colheres de sopa de azeite de oliva extravirgem, ou a gosto
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alho médios, em tiras finas
- 2 abobrinhas italianas grandes, passadas no ralador grosso
- 1 tablete de caldo de carne, esfarelado
- 1/2 xícara de vinho branco seco
- 1/4 de xícara de creme de leite fresco
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado, ou a gosto
- Sal e pimenta-do-reino branca a gosto





## FUSILLI COM OVO E ABOBRINHA

### MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, cozinhe a massa em 3 litros de água fervente com sal até ficar al dente, e depois escorra.

Em outra panela, cozinhe na água restante os ovos por uns 15 minutos. Escorra, esfrie, descasque e passe no ralador grosso.

Numa frigideira, aqueça 3 colheres de sopa de azeite e refogue a cebola e o alho, mexendo sempre para que não escureçam.

Acrescente a abobrinha ralada e refogue por mais alguns minutos. Quando a abobrinha começar a mudar de cor (ela deve ficar um verde bem vivo), junte o caldo de carne bem esfarelado, regue com o vinho e abafe por 1 minuto apenas. Então, retire a tampa e, com uma colher de pau, vá mexendo para que os sabores se misturem e o álcool evapore. Por último, incorpore o creme de leite.

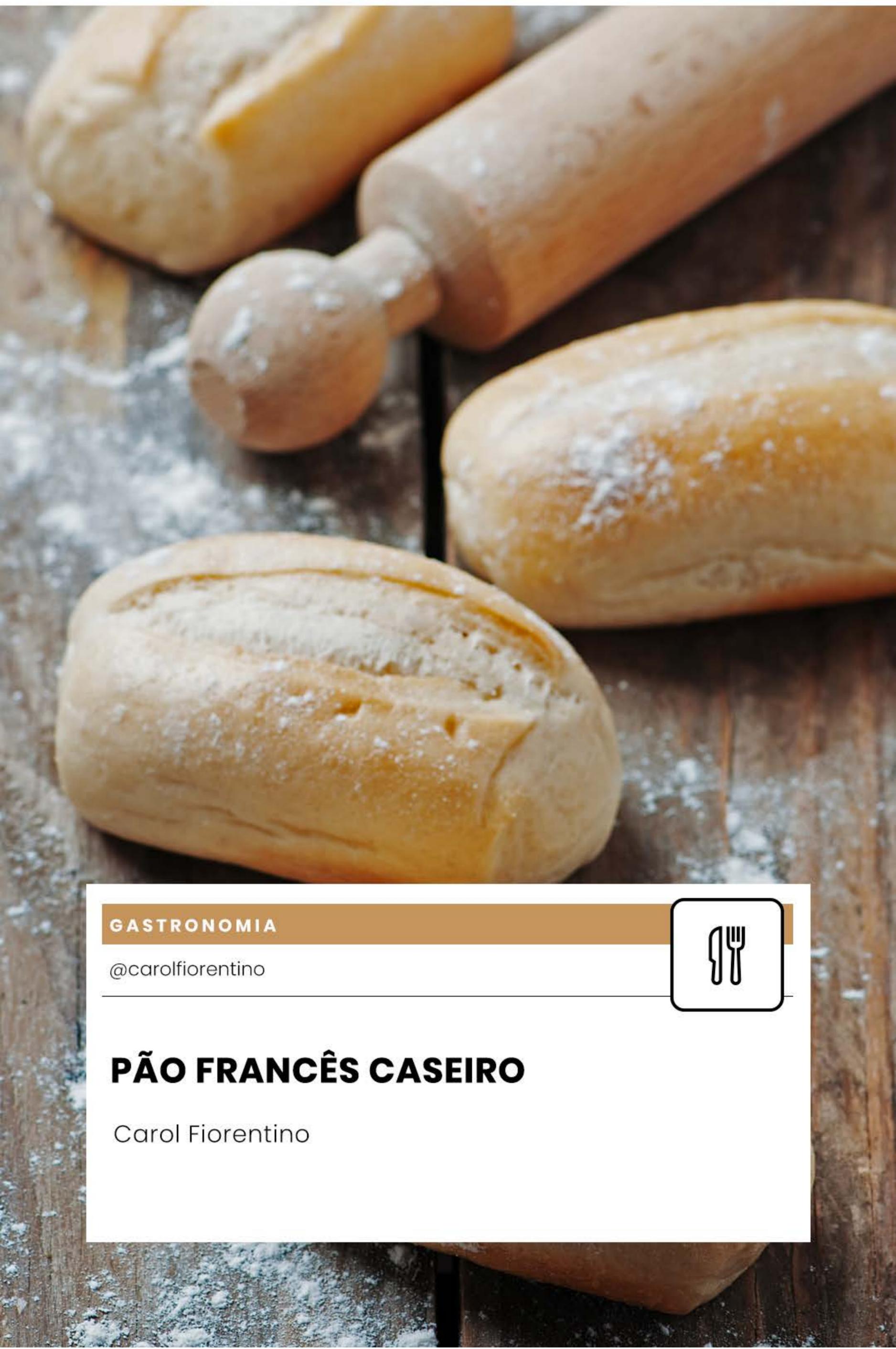
Junte o macarrão ao molho, acrescente os ovos ralados, o azeite restante e o parmesão, misture bem e acerte o sal e a pimenta.

Misturar bastante é o segredo dessa massa, para dar liga. O macarrão deve ficar macio, delicado e bastante úmido, mas não molhado. Sirva com um bom vinho branco seco e aproveite!

Carolina Ferraz, Tá na Mesa



# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carolfiorentino



## PÃO FRANCÊS CASEIRO

Carol Fiorentino



# PÃO FRANCÊS CASEIRO

## INGREDIENTES

- 300g de farinha de trigo
- 1 colher de café de sal
- 150ml de água com gelo
- 1 colher de sobremesa de açúcar
- 1 colher de sobremesa de manteiga
- 5g de fermento biológico seco (meio pacotinho)





# PÃO FRANCÊS CASEIRO

## MODO DE PREPARO

Faça a medida da água já com o gelo e então coloque na batedeira a água com gelo, a manteiga, o sal e o açúcar. Misture um pouco com o batedor gancho. Coloque a farinha com o fermento aos poucos e deixe sovar por uns 10 minutos na batedeira. Se for na mão, deve sovar até deixar a massa bem lisa.

Deixe descansar por uns 30 minutos ou até dobrar de tamanho. Modele os pães, coloque na forma enfarinhada e deixe crescer por 1 hora pelo menos ou até dobrar de volume. Faça o corte com uma lâmina bem afiada e borrife água por cima dos pães.

Preaqueça o forno a 200°C com uma forma vazia dentro, encostada na base do forno. Quando estiver bem quente, coloque os pães e umas 3 ou 4 pedras de gelo nessa forma bem quente para fazer o vapor. Deixe assar por 25 min ou até que estejam dourados.

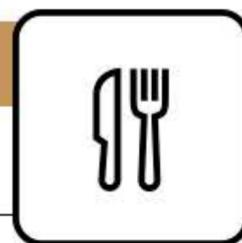


# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoocaviar



## MAC AND CHEESE

Do Pão do Caviar



# MAC AND CHEESE

## INGREDIENTES

200g de massa, se possível caracolino

200g de Gruyere ou Mussarela

40g de manteiga

40g de farinha

400ml de leite quente

20g de Cheddar inglês

Sal, pimenta do reino e noz moscada

80g de bacon

150g de farinha Panko





## MAC AND CHEESE

### MODO DE PREPARO

Comece pelo molho branco. Coloque em uma panela a manteiga, espere derreter e então junte a farinha e mexa por 5 min em fogo baixo. Junte o leite aos poucos, sempre mexendo.

Depois de incorporado, tempere com sal, pimenta-do-reino e noz moscada. Junte o cheddar. Coloque a massa para cozinhar, tire 3 minutos antes do tempo de cozimento total, junte no molho, acrescente o gruyere e leve para um refratário.

Para finalizar, basta fritar o bacon e juntar a farinha panko, colocando a farofa em cima da massa e levando para o forno por 20 minutos.



# IGUATEMI **DAILY**

---

**DOCES**

---

# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



## PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE

Do Pão ao Caviar



# PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE

## INGREDIENTES

- 200g de doce de leite
- 100g de manteiga
- 60g de açúcar
- 40g de farinha de trigo
- 2 ovos inteiros
- 2 gemas
- 1 colher de chá de canela
- 1 pitada de sal
- Manteiga, para untar
- Farinha de trigo ou açúcar para enfarinhar





## PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE

### MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque 100g de manteiga e 200g de doce de leite. Coloque a tigela em banho maria para derreter a mistura. Assim que derreter, misture 2 ovos e 2 gemas.

Junte 60g de açúcar e 40g de farinha de trigo peneirada e use um fouet para deixar a mistura mais homogênea. Finalize com uma pitada de canela e de sal.

Unte as formas com manteiga e açúcar, levando a massa do Petit Gateau ao forno a 180°C por 8 minutos. A cobertura tem que ficar mais crocante com o centro mole. Sirva com uma bola de sorvete de coco ou tapioca.



# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carolfiorentino



## BRIGADEIROS VARIADOS

Carol Fiorentino



# BRIGADEIROS VARIADOS

## INGREDIENTES

### Brigadeiro Cajuzinho:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 10 paçocas esfareladas
- 1 colher de sopa de manteiga
- Amendoim e açúcar cristal para decorar

### Brigadeiro Leite em Pó:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 4 colheres de sopa de leite em pó
- 1 colher de sopa de manteiga
- Leite em pó para decorar

### Brigadeiro Beijinho:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 100g de coco ralado
- 1 colher de sopa de manteiga
- Açúcar cristal e cravo para decorar





## BRIGADEIROS VARIADOS

### MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em fogo médio para alto, mexendo sem parar. Quando começar a ferver, abaixe o fogo (para não correr o risco de pegar no fundo da panela) e continue mexendo até engrossar e desgrudar do fundo da panela.

Deixe mais uns 4 minutos e desligue o fogo. Continue mexendo para desfazer alguns grumos que possam ter formado.

Retire da panela e coloque em um recipiente para esfriar. Cubra com filme plástico grudado no brigadeiro. Deixe esfriar bem antes de enrolar.

Molhe levemente a palma da mão para facilitar fazer as bolinhas. Se preferir um brigadeiro tradicional, passe no chocolate granulado. Se quiser variar ou sofisticar, utilize chocolate em barra raspado, confeitos diversos, nozes, castanha, pistache picado e afins.



IGUATEMI **DAILY**