

IGUATEMI DAILY

E-book de Receitas



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas do dia 24 ao dia 30 de maio.
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

@dopaoocaviar



STEAK TARTAR E CARNE CRUDA

Do Pão ao Caviar



STEAK TARTAR E CARNE CRUDA

INGREDIENTES

Para o Steak Tartar:

- 360 g de alcatra de angus
- 1/4 de cebola picada
- 1 colher de pickles de pepino picado
- 1/2 colher de alcaparra picada
- 3/4 de colher de ketchup
- 1 colher de sopa de molho inglês
- 1 colher de mostarda djon
- 1 colher de azeite
- Sal e pimenta a gosto
- 1 xícara de cebolinha e salsinha picada
- 1 ovo de codorna

Para a Carne Cruda:

- Alcatra
- Muito azeite
- Vinagre de vinho tinto
- Sal e pimenta do reino
- Queijo parmesão





STEAK TARTAR E CARNE CRUDA

MODO DE PREPARO

Pique a cebola, o picles, a alcaparra, a cebolinha e a carne crua, todos em pedaços bem pequenos.

Coloque em uma tigela com gelo (para manter gelado) e outra tigela por cima com a carne crua, acrescente mostarda Dijon, mostarda Anziani, Ketchup, pepino em conserva, alcaparra, a cebolinha, pikles, a cebola, sal, pimenta, azeite e misture tudo.

Finalize com molho inglês, azeite e misture bem. Coloque em um aro redondo para a montagem do prato. Acrescente por cima a gema de ovo de codorna no centro da carne e pimenta do reino a gosto e sirva!



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @milenatoscano



CASSOULET

Milena Toscano, Tá na Mesa



CASSOULET

INGREDIENTES

- 2 xícaras de feijão-branco
- 2,4 litros de água
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 3 dentes de alho picados
- 1 cebola grande
- 1 colher de chá de semente de erva-doce
- 200 g de lombo de porco em cubos
- 200 g de costelinha de porco defumada
- 200 g de linguiça calabresa fatiada
- 2 folhas de louro
- 1 xícara de vinho branco seco
- 4 tomates Débora em cubinhos
- 30 g de bacon picado
- 1 xícara de farinha de rosca





CASSOULET

MODO DE PREPARO

Na véspera, lave o feijão, cubra com água fria e deixe de molho até o dia seguinte.

No dia do preparo, escorra o feijão, coloque na panela de pressão, adicione 1 litro de água, cozinhe por 15 minutos, contados a partir do início da pressão, e escorra. Em outra panela, aqueça 2 colheres de sopa de azeite e refogue o alho, a cebola e a erva-doce até a cebola murchar. Acrescente o lombo, a costelinha, a linguiça e o louro e refogue um pouco mais.

Regue com o vinho, adicione o tomate e a água, deixando cozinhar por cerca de 1 hora, até que as carnes estejam macias. Junte o feijão escorrido, tempere com sal e pimenta a gosto, deixe apurar um pouco e transfira para um refratário. Em outra panela, frite o bacon no azeite restante, acrescente a farinha de rosca e misture para formar uma farofa.

Polvilhe metade da farofa sobre o cassoulet e leve ao forno preaquecido a 180°C até gratinar. Então retire do forno misture a farofa gratinada ao feijão, polvilhe a farofa restante por cima e leve para gratinar novamente.

Retire do forno e sirva o cassoulet com a crosta de farofa crocante.

Milena Toscano, Tá na Mesa



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @paula.tanamesa



MOUSSAKA

Paula Rizkallah, Tá na Mesa



MOUSSAKA

INGREDIENTES

Para a berinjela:

- 1 kg de berinjela com casca
- 4 colheres de sopa de azeite de oliva para untar
- Sal a gosto

Para o molho de carne:

- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 kg de patinho moído
- 250 g de tomate pelado picado
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- 1/2 xícara de vinho branco seco
- 1 colher de chá de açúcar
- 1/4 de colher de chá de canela em pó
- Sal e pimenta do reino branca a gosto

Para o molho bechamel:

- 4 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 1/3 de xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras de leite semidesnatado
- 1/2 colher de chá de noz-moscada ralada
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta do reino branca a gosto

Para a montagem:

- 1 ovo grande, levemente batido
- 3/4 de xícara de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva, para untar





MOUSSAKA

MODO DE PREPARO

Berinjela:

Lave bem a berinjela e, mantendo a casca, corte-a em fatias longitudinais de 5 mm de espessura. Polvilhe as fatias com sal, deixe descansar por 1 hora numa peneira e depois seque com papel-toalha.

Unte uma assadeira grande com azeite, espalhe uma camada de fatias de berinjela, pincele azeite também por cima e leve ao grill para dourar. Então vire as fatias, pincele-as com mais azeite e deixe dourar do outro lado. Retire as fatias da assadeira e as espalhe numa travessa.

Molho de carne:

Aqueça o azeite numa panela grande e frite a cebola e o alho por 10 minutos.

Adicione o restante dos ingredientes e deixe cozinhar em fogo baixo por 30 minutos.

Molho Bechamel:

Numa panela, derreta a manteiga, junte a farinha e deixe cozinhar em fogo brando, mexendo sempre, por 2 minutos. Adicione o leite todo de uma vez e deixe ferver, mexendo constantemente.

Espere o molho borbulhar delicadamente por 1 minuto, então retire do fogo e junte a noz-moscada, o parmesão e sal e pimenta a gosto.

Continua...





MOUSSAKA

MODO DE PREPARO

Montagem:

Unte um refratário com azeite, faça uma camada de berinjela no fundo do refratário e cubra com um pouco do molho de carne. Repita as camadas até acabar a berinjela e o molho de carne, finalizando com a berinjela.

Misture o ovo ao molho bechamel, espalhe-o sobre a moussaka e polvilhe o parmesão.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 1 hora. Retire do forno e deixe descansar por 10 minutos antes de cortar e servir.



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS SEM ASSAR

Do Pão do Caviar



CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS SEM ASSAR

INGREDIENTES

Para a crosta:

250 g de biscoito Oreo (só o biscoito, sem recheio)

70 g de manteiga derretida

Sal a gosto

Para o recheio:

150 g de açúcar

70 g de frutas vermelhas congeladas

455 g de cream cheese

Suco de 1 limão espremido

395 g de creme de leite fresco





CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS SEM ASSAR

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito e misture a manteiga derretida. Coloque na forma de torta de 22cm de diâmetro. Leve para a geladeira.

Na tigela do processador de alimentos, triture o açúcar e as frutas congeladas, por cerca de 1 minuto. Misture o cream cheese, as frutas vermelhas com açúcar, o suco de limão, e o sal na tigela da batedeira equipada com um acessório de pá. Misture em velocidade baixa para formar uma pasta espessa, aumente para a velocidade média e bata até ficar macio e liso. Raspe a tigela e o batedor com uma espátula flexível e, em seguida, mude para o batedor.

Adicione o creme de leite, misture em velocidade baixa para incorporar, aumente para alto e bata até que a mistura possa segurar picos firmes, 3 a 5 minutos dependendo da potência do mixer. Raspe na crosta preparada e espalhe em uma camada uniforme, usando as costas de uma colher para esculpir o recheio em voltas e redemoinhos.

Cubra com plástico e leve à geladeira até que o recheio esteja firme, cerca de 6 horas.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @bellarandis



TORTA DE SANTIAGO

Bella Randis, Tá na Mesa



TORTA DE SANTIAGO

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar demerara
- 4 ovos médios
- 2 xícaras de farinha de amêndoa
- Raspas da casca de 1 limão Taiti
- 1/2 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal, para untar
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo, para polvilhar
- 2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro, para polvilhar





TORTA DE SANTIAGO

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar no liquidificador e bata um pouco.

Depois junte os ovos, a farinha, as raspas de limão e a canela e bata até obter uma massa homogênea.

Despeje a massa na forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por uns 25 minutos, ou até que esteja bem dourada.

Retire do forno, espere esfriar por 10 minutos e desenforme.

Antes de servir, polvilhe o açúcar de confeiteiro.



IGUATEMI **DAILY**