

IGUATEMI DAILY



E-book de Receitas With Love



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas do dia 07 ao dia 13 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**

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@lesilvarolli



BRIE FOLHADO

Helena Silvarolli

GASTRONOMIA



BRIE FOLHADO

INGREDIENTES

- 1 queijo brie
- 1 massa folhada
- 1 gema de ovo
- 1 geleia de pimenta (opcional)

Helena Silvarolli





BRIE FOLHADO

MODO DE PREPARO

Abra a massa folhada e coloque o queijo brie no meio.

Pincele por toda a massa com a gema de ovo e, enquanto você fecha a massa, pincele a gema por toda parte que ficar branca.

Opcional: adicione a geleia de pimenta antes de fechar a massa.

Leve ao forno de 180 a 200°C e deixe dourar de acordo com o tempo estipulado pelo fabricante da sua massa folhada.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoaocaviar



MOUSSAKA

Do Pão ao Caviar



MOUSSAKA

INGREDIENTES

Para as berinjelas:

2 berinjelas médias (corte-as com 1 cm de espessura e colocar sal nelas sob um papel toalha durante 1 hora)

3 batatas cortadas com 1 cm de espessura

100 ml de azeite ou óleo de girassol

20 g de farinha de rosca

Para o ragú de carne:

500g de carne moída (pode ser carne moída de boi cordeiro ou porco, e ainda sola para os vegetarianos)

1 cebola picadas

1 dente de alho

2 tomates sem pele e sem semente picado

50 ml de vinho tinto (opcional)

Sal e pimenta do reino

1 clara de ovo

Especiarias a gosto: canela, cominho, cravo, noz moscada, coentro em pó

Para o bechamel:

50 g de farinha de trigo

50 g de manteiga

1/2 cebola bem picada

500 ml de leite integral

Noz moscada a gosto

Sal e pimenta do reino branca a gosto

50 g de Queijo parmesão ralado para finalizar

Do Pão ao Caviar





MOUSSAKA

MODO DE PREPARO

Fatie as berinjelas em rodela de no máximo 1 centímetro. Em uma travessa, coloque as rodela com sal suficiente para cobri-las e deixar "chorar" por uma hora. Esse procedimento faz com que eliminemos o amargo da berinjela. Depois de uma hora, lave bem com água abundante para retirar o excesso de sal. Seque bem com papel toalha.

Enquanto deixamos a berinjela "chorar", fatiamos as batatas em rodela de no máximo um centímetro e deixamos de molho em água gelada.

Para o preparo do ragú, vamos precisar de uma panela grande. Colocamos metade do azeite na panela com duas cebolas bem picadas e o dente de alho. Refogamos até ficar transparente e acrescentamos a carne moída. Deixamos dourar e acrescentamos todo tomate. Nesse momento, colocamos o vinho e as especiarias a gosto, deixamos cozinhar por 1 hora. Quando finalizar acertamos o sal e a pimenta do reino. Depois de frio nós colocaremos a clara, para dar liga quando assar.

Enquanto preparamos o bechamel: em uma panela grande, colocamos a manteiga e a cebola picada, em seguida a farinha peneirada. Quando obtivermos quase que uma massa, colocamos o leite aos poucos, mexendo bem. Temperamos com noz moscada, sal e pimenta branca a gosto.

Por fim, pegue uma frigideira grande e coloque o restante do azeite, frite levemente as berinjelas e as batatas a fim de deixá-las mais molinhas e não crocantes.

Montagem:
Em uma assadeira, forramos o fundo com farinha de pão, e montamos uma camada de batata, outra de berinjela e outra de ragu. Repetimos até completar a assadeira. Finalizamos a última camada com o bechamel e queijo parmesão. Leve ao forno a 180 graus por 50 minutos.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



RIGATONI AO FUNGHI PORCINI E TRUFA

Do Pão ao Caviar

GASTRONOMIA



RIGATONI AO FUNGHI PORCINI E TRUFA

INGREDIENTES

20 g de funghi Porcini
1/2 cebola
150 g de cogumelo Paris
150 g de Shitake
Azeite Paganini
100 ml de caldo de carne caseiro
150 ml de creme de leite fresco
1 colher de sopa de manteiga de trufas
200 g de Rigatoni

Do Pão ao Caviar





RIGATONI AO FUNGHI PORCINI E TRUFA

MODO DE PREPARO

Hidrate o Funghi Porcini no caldo morno de carne ou frango ou legumes por 10 minutos.

Frite bem a cebola no azeite, depois junte os cogumelos e frite bem, então junte o funghi picado e deixe eles murcharem. Enquanto isso, coloque a massa para cozinhar na água com sal.

Coloque o caldo que você hidratou o funghi no refogado de cogumelos e então junte o creme de leite fresco. Deixe ferver.

Junte a massa, coloque a manteiga de trufas e sirva em seguida.



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI **DAILY**

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dengochocholates



FONDUE DE CHOCOLATE CREMOSO DENGO

Dengo

GASTRONOMIA



FONDUE DE CHOCOLATE CREMOSO DENGO

INGREDIENTES

250 g de chocolate ao leite em gotas 50% ou 70%

200 g de creme de leite fresco

2 colheres de sopa de rum

Frutas cortadas a gosto (sugestão: morango, uva, manga, abacaxi e banana)

Dengo





FONDUE DE CHOCOLATE CREMOSO DENGO

MODO DE PREPARO

Lave as frutas e corte-as em pedaços pequenos.

Coloque em um prato e reserve.
Leve ao fogo uma panela de creme de leite fresco.

Quando ferver, desligue o fogo.

Acrescente o chocolate em gotas e mexa, tampe e deixe em infusão por 3 minutos.

Abra a panela, misture levemente com uma espátula até ficar homogêneo.

Adicione o rum e misture bem.
Transfira para o aparelho de Fondue especial de chocolate (o modelo com vela). Sirva as frutas e o fondue no recipiente apropriado com os garfinhos. Se engrossar muito, vá afinando com o creme de leite fresco.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carolfiorentino



TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE E GELEIA DE LARANJA

Carol Fiorentino



TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE E GELEIA DE LARANJA

INGREDIENTES

Para a massa:

1 pacote de biscoito de maisena

100 g ou ½ tablete de manteiga

Para o mousse de chocolate:

300 g de chocolate meio amargo

300 ml de creme de leite fresco

Para a geleia de casca de laranja:

2 laranjas

2 xícaras de água

2 xícaras de açúcar





TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE E GELEIA DE LARANJA

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito até virar uma farinha. Misture bem com a manteiga e cubra o fundo e as laterais de uma forma de aro removível de 15 cm.

Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 15 minutos e depois deixe esfriar.

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos. Depois bata o creme de leite até ponto de chantilly e misture os dois aos poucos, delicadamente.

Corte as laranjas em rodellas com casca e tudo, retire a semente, coloque em um recipiente e cubra com a água de um dia para o outro.

Colocar no liquidificador a água e a laranja e bata até ficar em pedaços. Então leve tudo para panela com o açúcar e deixe cozinhar, mexendo sempre, até que fique em consistência de geleia.

Com a massa da torta fria, coloque uma camada de geleia, cubra com a mousse e decore com pedaços de chocolate ou geleia de laranja.

Carol Fiorentino



IGUATEMI **DAILY**