

IGUATEMI DAILY

*E-book
de Receitas
Dia dos Pais*



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas de Dia dos Pais.
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

@giocozinha



BATATAS HASSLEBACK

Giovanna Cury



BATATAS HASSLEBACK

INGREDIENTES

- 1 kg de batata bolinha
- 1/3 de xícara de azeite de oliva ou manteiga ghee derretida
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 de xícara de salsinha picada (ou as ervas frescas de sua preferência)
- 1 dente de alho, finamente picado
- 2 colheres de chá de sal
- Pimenta do reino a gosto
- 1 colher de chá de pimenta calabresa
- 2 colheres de chá de orégano seco
- 2 colheres de sopa de vinagre de vinho branco
- Suco e raspas de 1/2 limão siciliano
- 1/4 de xícara de azeite extra virgem

RENDIMENTO

6 porções





BATATAS HASSLEBACK

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 200 graus. Lave e escove bem as batatas. Com a faca, remova uma fatia fina de um dos lados da batata para remover a sua curva, formando uma superfície reta e estável. Apoie a batata sobre essa superfície reta e posicione-a entre os dois palitos de hashi, ou por cima de uma colher de sopa.

Faça cortes extremamente finos por toda a batata, passando a faca até um pouco mais do meio do caminho, a fim de que o corte seja interrompido quando a faca entrar em contato com o hashi ou a colher de sopa.

Disponha as batatas em uma assadeira e pincele o azeite por cima de toda a superfície e tempere com sal e pimenta do reino. Cubra com papel alumínio e asse por 20 minutos. Remova o papel alumínio, pincele mais azeite e asse por mais 20-30 minutos até ficarem bem douradas e crocantes.

Para fazer o molho, pique as ervas de sua preferência e leve para uma tigela com o alho, sal, pimentas, orégano, vinagre, limão e azeite. Misture bem e sirva com as batatas!



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoocaviar



BOBÓ DE CAMARÃO

Do Pão ao Caviar



BOBÓ DE CAMARÃO

INGREDIENTES

Para o refogado de leite de coco:

- 30 ml Azeite de oliva
- 5 dentes de alho picados
- 100 g de cebola picada
- 75 g pimentão vermelho picado
- 75 g pimentão amarelo picado
- 75 g pimentão verde picado
- 50 g de molho de tomates
- 400 ml leite de coco
- 1 pimenta dedo de moça picada
- 10 g de folhas de coentro
- Sal a gosto

Para o Bobó:

- 400 g de Camarão
- Pimenta do reino moída
- Semente de coentro moída
- 30 ml de azeite
- 800 g do refogado de leite de coco
- 150 g de camarão seco defumado ou caldo de camarão
- 150 g de camarão pequeno
- 200 g de mandioca cozida
- 30 g de coentro ou salsinha
- 30 ml de azeite de dendê (opcional)
- Sal a gosto

RENDIMENTO

6 porções

Do Pão ao Caviar





BOBÓ DE CAMARÃO

MODO DE PREPARO

Refogue o alho no azeite, em fogo baixo, até começar a dourar. Junte a cebola e os pimentões e cozinhe por aproximadamente 30 minutos ou até que os vegetais estejam bem cozidos. Acrescente o leite de coco e o molho de tomate.

Continue cozinhando e mexendo de vez em quando, para não grudar no fundo da panela, acerte o sal e reserve.

Tempere os camarões com sal, pimenta do reino e semente de coentro. Salteie os camarões antecipadamente, retire da panela e deixe na geladeira para interromper o cozimento.

Processe o refogado de leite de coco junto com a mandioca e o camarão seco. Aqueça bem o refogado, até começar a ferver. Acrescente os camarões. Acerte o sal, finalize com o dendê e o coentro.



IGUATEMI DAILY

GASTRONOMIA

@cescacivita



PASTA ALL'AMATRICIANA

Francesca e Giancarlo Civita



PASTA ALL'AMATRICIANA

INGREDIENTES

1 e ½ cebola

3 latas de tomate italiano

1 bandeja de bacon (de preferência magro)

Azeite de oliva extravirgem

Grana Padano

Conhaque

Macarrão de sua preferência

Sal, pimenta e açúcar





PASTA ALL'AMATRICIANA

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e doure com azeite de oliva, adicione o bacon até dourar. Adicione o molho de tomate e uma pitada de açúcar. Cozinhe por aproximadamente 30 minutos.

Acerte o sal e adicione $\frac{1}{2}$ dose de conhaque e cozinhe por mais 10 minutos.

Enquanto isso, cozinhe o macarrão. Quando estiver al dente, adicione uma colher de manteiga ou azeite e misture na massa.

Bom apetite!



IGUATEMI **DAILY**

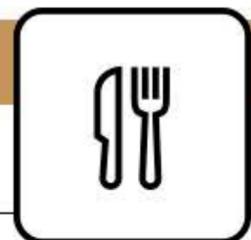
DOCES

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carlofiorentino



TORTA BANOFFEE

Carol Fiorentino



TORTA BANOFFEE

INGREDIENTES

Para a massa:

1 pacote de biscoito de maisena
100 g de manteiga
(aproximadamente 1/2 tablete)

Para o caramelo:

300 g de açúcar
As cascas das bananas utilizadas,
bem picadas
100 ml de creme de leite
Sal

Para a montagem:

4 bananas picadas
200 g de doce de leite
100 ml de creme de leite fresco gelado





TORTA BANOFFEE

MODO DE PREPARO

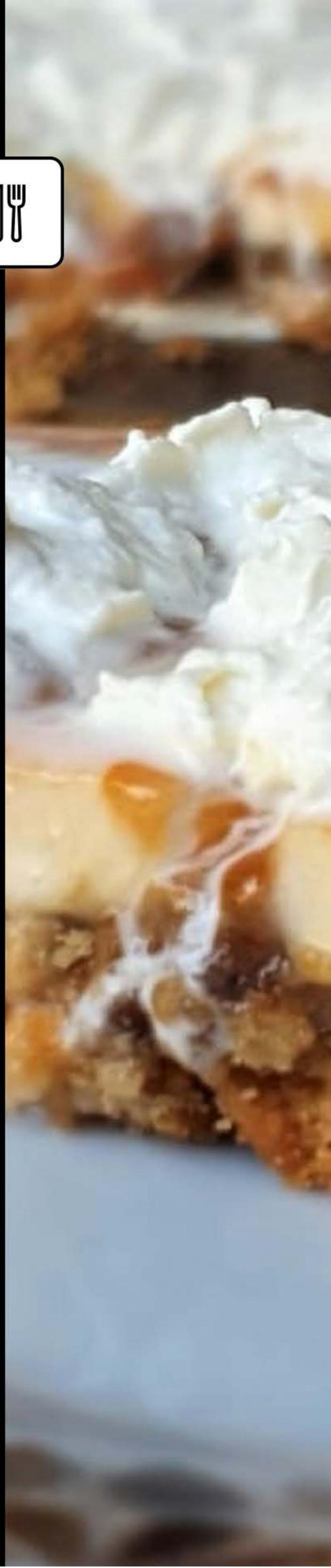
Triture o biscoito até virar uma farinha. Misture bem com a manteiga e cubra o fundo de uma forma de aro removível de 20 cm.

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

Derreta o açúcar com as cascas de banana até ficar dourado, coloque o creme de leite de caixinha e misture até o caramelo derreter.

Bata o creme de leite fresco até virar chantilly.

Cubra a massa já fria com o caramelo, depois com as bananas e um pouco de doce de leite e finalize com o chantilly.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoocaviar



TORTA DE LIMÃO

Do Pão ao Caviar



TORTA DE LIMÃO

INGREDIENTES

Para a massa Sablé:

250 g de farinha de trigo

125 g de manteiga

1 ovo

90 g de açúcar

Para o recheio:

1 lata de leite condensado

2 caixas de creme de leite

120 ml de limão

Raspa de 2 limões

12 g de gelatina incolor dissolvida,
conforme embalagem

Para o marshmallow:

3 claras de ovo

1 xícara de açúcar





TORTA DE LIMÃO

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes para a massa e mexa com as mãos, até ficar homogêneo.

Enrole no plástico filme e leve para a geladeira por 30 minutos.

Agora abra a massa com o rolo e coloque em uma forma de 25 cm de diâmetro. Fure a massa toda e leve ao forno por 180°C por 15 minutos.

Bata todos os ingredientes para o recheio no liquidificador e coloque o recheio sobre a massa sablé já assada e fria.

Misture a clara com o açúcar no bowl da batedeira e leve ao fogo em banho maria sempre mexendo, até dissolver o açúcar. Ou, que atinja a temperatura de 56 graus.

Em seguida, leve o bowl para a batedeira e bata de 8 a 10 minutos, até que esteja brilhante. E coloque por cima do recheio de limão.



IGUATEMI **DAILY**