

IGUATEMI DAILY

*E-book
de Receitas
para um dia
em família*



Confira o catálogo de receitas do dia 16 a 22 de agosto.

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

11

IGUATEMI **DAILY**

SALGADOS

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@giocozinha



RISOTO DE ABÓBORA E ALHO PORÓ COM COALHADA SECA E DILL

Por Giovanna Cury



RISOTO DE ABÓBORA E ALHO PORÓ COM COALHADA SECA E DILL

INGREDIENTES

- Azeite de oliva a gosto
- 1 alho poró pequeno, cortado em rodela
- 1/2 cebola, cortada em cubos pequenos
- 1 xícara de arroz arbóreo ou carnaroli
- 1/4 de abóbora cabotiá, descascada e cortada em cubos
- 1/2 xícara de vinho branco seco
- De 1 a 2 litros de caldo de legumes
- 50 g de queijo parmesão ralado ou levedura nutricional
- 30 g de manteiga gelada (opcional)
- Coalhada seca a gosto
- Dill picado a gosto
- Sal e pimenta do reino a gosto





RISOTO DE ABÓBORA E ALHO PORÓ COM COALHADA SECA E DILL

MODO DE PREPARO

Em uma panela larga e de fundo grosso, aqueça o azeite e comece a refogar a cebola picada e metade do alho poró em rodelas. Adicione o arroz arbóreo e a abóbora em cubos, refogue por alguns minutos.

Deglace com o vinho branco e espere evaporar um pouco do álcool. Comece a adicionar o caldo de legumes aos poucos, concha por concha, sem encher demais a panela e também sem deixar secar completamente antes de adicionar a próxima concha.

Quando o arroz ficar "al dente" (o processo leva entre 15-20 minutos), adicione a segunda metade do alho poró. Desligue o fogo e adicione o queijo parmesão ralado, misturando bem para incorporar.

Por último, acerte o sal e adicione a manteiga gelada. Mexa vigorosamente para emulsionar e dar ainda mais cremosidade para o risoto. Sirva com uma colherada generosa de coalhada seca por cima, dill picado e pimenta do reino a gosto.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



POLENTA COM QUEIJO E PISTACHE

Por Do Pão ao Caviar



POLENTA COM QUEIJO E PISTACHE

INGREDIENTES

2/3 xícara de polenta instantânea

1 litro de caldo de frango

Queijo gorgonzola

Queijo Lua Cheia

Queijo Meia Cura

Pistache

Pimenta do reino a gosto

Sal a gosto





POLENTA COM QUEIJO E PISTACHE

MODO DE PREPARO

Coloque o caldo de frango na panela e entre aos poucos com a polenta, sempre mexendo com o fuê. Quando ela estiver bem dissolvida, deixe cozinhar por meia hora.

Junte o queijo lua cheia e o queijo meia cura e misture até derreter os queijos.

Acerte o sal e a pimenta do reino a gosto.

Coloque a polenta em ramequins, coloque o pistache picado em cima e acrescente o queijo gorgonzola.

Leve ao forno a 180 graus para gratinar por 15 minutos e sirva!



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



MASSA CONCHIGLIONE COM RICOTA E ESPINAFRE

Por Do Pão ao Caviar



MASSA CONCHIGLIONE COM RICOTA E ESPINAFRE

INGREDIENTES

Para o creme de ricota:

200 g de ricota fresca (de búfala)

50 g parmesão

200 ml de leite

Sal e pimenta do-reino a gosto

Pimenta calabresa a gosto

Para o molho de tomate:

1 lata de tomate mutti

500 ml de passata de tomate tutti

1 cebola

2 dentes de alho

Sal e pimenta do reino a gosto

Para o pesto de espinafre:

1 maço de espinafre

2 dentes de alho

70 g de parmesão ralado

4 pedras de gelo

3 castanhas do Pará

100 a 150 ml de azeite





MASSA CONCHIGLIONE COM RICOTA E ESPINAFRE

MODO DE PREPARO

Molho de tomate:

Em uma panela, coloque azeite e frite a cebola picada. Então entre com o tomate pelado e a passata de tomate. Coloque o sal a gosto, os dois dentes de alho inteiros e deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos.

Pesto de espinafre:

Coloque o espinafre na água fervendo por 30 segundos, tire e coloque na água gelada para parar o cozimento.

Bata no liquidificador a castanha do Pará, os 3 dentes de alho, o queijo parmesão, o azeite e algumas pedras de gelo.

Feito o creme, junte o espinafre e adicione sal e pimenta do reino a gosto. Acrescente azeite e bata novamente.

Massa:

Cozinhe a massa na água quente e acrescente sal a gosto. Assim que a massa estiver "al dente", escorra a água.

Continua...





MASSA CONCHIGLIONE COM RICOTA E ESPINAFRE

MODO DE PREPARO

Creme de Ricota:

Em uma panela, entre com a manteiga Ghee e cebola picada até que ela fique dourada.

Depois, em um bowl, coloque a ricota e o leite e amasse com garfo até formar um creme. Junte o queijo parmesão, a noz moscada ralada e sal a gosto. Acrescente a cebola dourada e misture tudo (pode colocar pimenta calabresa opcional).

MONTAGEM

Em uma forma, coloque o molho de tomate e retire os dentes de alho. Coloque as conchas da massa viradas para cima para poder rechear.

Recheie as conchas da massa com creme de ricota e leve ao forno a 180 graus por 20 minutos.

Tire do forno e acrescente o pesto de espinafre por cima e folhas de tomilho para decorar e sirva!



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carolfiorentino



BOLO NA TAÇA

Por Carol Fiorentino



BOLO NA TAÇA

INGREDIENTES

Para o Creme Branco:

600 ml de leite

800 ml de leite condensado

8 colheres de leite em pó

4 colheres de manteiga

4 colheres de sopa amido de milho

Essência de baunilha a gosto

Para o creme de chocolate, basta acrescentar:

200 g de chocolate em gotas ou em pó

*Se usar chocolate em pó, coloque no começo do preparo.

Para Calda:

2 a 3 colheres de sopa de leite condensado

½ xícara de leite

Essência de Baunilha a gosto





BOLO NA TAÇA

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes na panela e leve ao fogo até engrossar.

Não pare de mexer até ficarem em ponto de creme. Reserve e deixe esfriar.

Higienize os morangos, seque bem e disponha tudo dentro da taça.

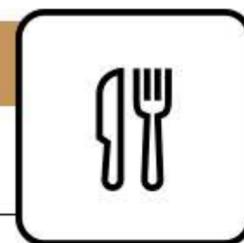


IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carlofiorentino



PUDIM DE LEITE

Por Carol Fiorentino



PUDIM DE LEITE

INGREDIENTES

Para a calda:

2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

Para o Pudim de leite:

2 latas de leite condensado

A mesma medida de leite integral (600 ml)

8 gemas





PUDIM DE LEITE

MODO DE PREPARO

Comece levando o açúcar da calda para a panela. Quando começar a derreter, puxe delicadamente com a espátula para que caramelize por inteiro. Acrescente um pouco de água e dilua o açúcar derretido.

Unte as laterais e o centro das formas com óleo, sem untar os fundos. Divida a calda nas duas formas e leve à geladeira enquanto prepara os pudins.

Então misture os ingredientes para o pudim com a ajuda de um batedor de arame. Passe a mistura pela peneira três vezes. Esse processo, além de tirar a película da gema, é o segredo para fazer um pudim sem furinhos. Leve para assar em banho-maria no forno médio por cerca de 1 hora e meia ou até que a superfície esteja firme.

Deixe amornar e leve para a geladeira por pelo menos 3 horas antes de desenformar.



IGUATEMI **DAILY**