

IGUATEMI DAILY

*E-book de
receitas de
massas*



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

IGUATEMI **DAILY**

SALGADOS

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@giocozinha



MASSA CASEIRA DE GRÃO DE BICO COM PESTO DE KALE

Por Giovanna Cury



MASSA CASEIRA DE GRÃO DE BICO COM PESTO DE KALE

INGREDIENTES

Para a massa:

- 4 colheres de chá de farinha de linhaça dourada
- 350 g de farinha de grão de bico
- 1 colher de chá de goma xantana
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 150 a 180 ml de água

Para o pesto:

- 1 maço de couve kale sem o talo
- Sal a gosto
- 1 xícara de nozes
- 1/2 xícara de azeite
- Suco de 1/2 limão
- 2 dentes de alho assados ou 1 dente de alho cru picado
- 1/3 de xícara de parmesão ralado

RENDIMENTO

4 porções





MASSA CASEIRA DE GRÃO DE BICO COM PESTO DE KALE

MODO DE PREPARO

Em uma pequena tigela, misture a farinha de linhaça com 150 ml de água morna e deixe descansar por 15 minutos até formar um gel.

Em um processador de alimentos ou em uma tigela, coloque a farinha de grão de bico, a goma xantana, o sal, o azeite e 150 ml de água. Pulse ou misture manualmente até formar uma bola – e caso seja necessário, adicione mais água aos pouquinhos até dar a liga. Embale com um paninho ou plástico filme e reserve por 10 minutos. Enquanto isso, faça o molho pesto. Leve uma panela grande cheia de água, salgue a água e leve ao fogo até ferver. Mergulhe as folhas da kale nessa água por aproximadamente 30 segundos, remova da panela e reserve. Reserve a água fervente no fogão para cozinhar a massa. Leve para uma frigideira com o molho pesto. Adicione um pouco da água do cozimento para diluir a textura do molho e envolva por toda a massa.

Sirva com parmesão ralado e pimenta do reino.

Em um liquidificador ou processador de alimentos, adicione as nozes, o suco de limão, o azeite e o alho, batendo até homogeneizar bem. Adicione a kale e o queijo parmesão e continue batendo.

Giovanna Cury





MASSA CASEIRA DE GRÃO DE BICO COM PESTO DE KALE

MODO DE PREPARO

Se necessário, adicione mais água filtrada para dar o ponto no molho.

Prove, adicione sal a gosto para acertar o sabor e reserve.

Polvilhe uma superfície com farinha de grão de bico e corte a massa em 2 pedaços. Abra a massa com um rolo até a espessura mais fina que conseguir (a massa vai inchar quando for cozida). Corte em tiras no formato de fettuccine de no máximo 1/2 cm de largura. Reserve as tiras em uma assadeira com farinha polvilhada na superfície também.

Quando toda a massa estiver cortada, adicione na água fervente para cozinhar por 2 a 3 minutos. Essa massa é mais sensível do que a comum, portanto não se preocupe se algumas tiras se quebrarem na metade. Escorra a massa com uma concha furada e leve para uma frigideira com o molho pesto. Adicione um pouco da água do cozimento para diluir a textura do molho e envolva por toda a massa. Sirva com parmesão ralado e pimenta do reino.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



PAPARDELLE COM RAGU DE PATO

Por Do Pão ao Caviar



PAPARDELLE COM RAGU DE PATO

INGREDIENTES

Para a Massa:

270 g de semolina

50 g de farinha 00

5 gemas

2 ovos inteiros

Para o ragu de pato:

2 cebolas em cubos

2 cenouras em cubos

2 talos de salsão em cubos

1/2 pato em pedaços

Louro, tomilho e alecrim

1 anis estrelado e 1 pau de canela

Água para cobrir

400 g de mix de cogumelos (Paris, Shitake, Shimeji)





PAPARDELLE COM RAGU DE PATO

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes para a massa com as mãos e trabalhe por 10 minutos, até ficar lisa e homogênea. Deixe descansar por 30 minutos e depois abra a massa, cortando de maneira grossa para formar o papardelle.

Em uma panela de pressão, toste os legumes no azeite e depois reserve. Agora tempere o pato com sal, pimenta do reino e azeite e toste bem, volte os legumes, coloque as ervas, as especiarias, cubra com água e leve para a pressão por 30 minutos. Retire a pressão da panela, coe o caldo e desfie o pato.

Em outra panela, frite os cogumelos no azeite, junte o pato desfiado e o caldo, deixe reduzir até engrossar. Cozinhe a massa e entre com ela na panela, servindo em seguida!



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



FETTUCCINE ALFREDO

Por Do Pão ao Caviar



FETTUCCINE ALFREDO

INGREDIENTES

Para a massa:

280 g de semolina

130 a 150 g de água morna

1 pitada de sal

Trufas opcionais

Para o molho:

150 g de parmesão ralado fino

80 g de manteiga em cubos





FETTUCCINE ALFREDO

MODO DE PREPARO

Em um bowl, misture todos os ingredientes e comece a mexer com um garfo, quando parecer uma areia, comece a trabalhar a massa com a mão.

Trabalhe a massa por 10 min, enrole no plástico filme e leve para a geladeira por 3 horas.

Abra a massa com um rolo até que fique bem fina, depois corte em formato de fettuccine.

Então cozinhe a massa por 3 minutos em água fervente.

Coloque a manteiga no fundo do prato e coloque por cima a massa tirada direto da panela. Adicione 1/2 concha da água do cozimento e comece a mexer a massa, junte o parmesão aos poucos e vá mexendo até formar o creme, se estiver muito seco, coloque mais água do cozimento. Sirva em seguida com trufas raladas em cima!



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@ed.prado



PENNE AO MOLHO DE AZEITONA

Por Eduardo Prado



PENNE AO MOLHO DE AZEITONA

INGREDIENTES

300 g de penne
300 g de azeitona preta
100 g de presunto cru
180 g de tomate cereja
200 g de mussarela de búfala bolinha
Manjeriço a gosto

RENDIMENTO

4 porções





PENNE AO MOLHO DE AZEITONA

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente com bastante sal.

Enquanto o macarrão cozinha, retire os caroços das azeitonas e, com uma faca, pique bem elas, transformando em uma pasta rústica.

Corte os tomates em 4 e faça pequenos rolinhos com o presunto cru. Tire a massa do fogo e misture com a pasta de azeitona, os tomates, o presunto cru e o manjericão.

Por último, acrescente a mussarela bolinha e é só aproveitar!



IGUATEMI DAILY

GASTRONOMIA

@smallactsfoods



NHOQUE DE INHAME AO PESTO

Por Nininha Lacombe



NHOQUE DE INHAME AO PESTO

INGREDIENTES

- 250 g de Inhame
- 3/4 de xícara de chá de farinha de arroz/zaya flour
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de azeite
- 2 xícaras de chá de manjericão
- 7 colheres de sopa de azeite
- 1/4 de xícara de chá de nozes
- 1 xícara de chá de parmesão
- 50 ml de água
- Suco de 1/2 limão





NHOQUE DE INHAME AO PESTO

MODO DE PREPARO

Cozinhe o inhame no vapor – ou se fizer na água, coloque no forno por 15 minutos para secar.

Processe ou amasse o inhame e misture com a farinha. Então modele no formato de Nhoque e coloque para ferver na água com sal. Quando eles boiarem significa que está pronto.

Enquanto isso, processe todos os ingredientes para o molho.

Depois retire os nhoques prontos da água e coloque em um refratário com molho e parmesão por cima e leve ao forno para gratinar.



IGUATEMI **DAILY**