

IGUATEMI DAILY

E-book de

receitas

italianas



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

17

IGUATEMI **DAILY**

SALGADOS

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@ed.prado



SPAGHETTI À PUTANESCA

Por Eduardo Prado



SPAGHETTI À PUTANESCA

INGREDIENTES

- 400 g de Spaghetti
- 1/2 pimenta dedo de moça
- 2 colheres de azeite
- 3 dentes de alho
- 1 colher de sopa de alcaparras
- 6 unidades de aliche ou anchova
- 2 ramos de salsinha
- 80 g de azeitona preta
- 1 lata de tomate pelado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto





SPAGHETTI À PUTANESCA

MODO DE PREPARO

Comece colocando o macarrão para cozinhar em água fervente com bastante sal, 1 minuto a menos do tempo indicado na embalagem.

Parta para o mis-en-place. Amasse o alho rústicamente, tire sua casca, corte a pimenta dedo de moça ao meio (sentido comprido) e retire suas sementes.

Agora, em fogo baixo, coloque o azeite e refogue por 3 minutos o alho, a pimenta, a alcaparra, o aliche e o ramo de salsinha, deixe soltar bastante sabor.

Acrescente a azeitona preta e o tomate pelado na panela e deixe ferver. Tire o macarrão da água e coloque-o diretamente no molho, e deixe por 3 minutos, terminando sua cocção.

Spaghetti à putanesca está pronto! Agora é só aproveitar e se deliciar.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@smallactsfoods



PENNE AO LIMÃO COM CAMARÕES

Por Do Pão Ao Caviar



PENNE AO LIMÃO COM CAMARÕES

INGREDIENTES

160 g de penne (ou outro macarrão de sua preferência)

400 ml de creme de leite fresco

250 g de camarão (também vai muito bem com frango)

4 dentes de alho espremidos

1/2 cebola cortada em cubos bem pequenos

2 limões sicilianos, suco e raspa

40 g de manteiga





PENNE AO LIMÃO COM CAMARÕES

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com azeite, sal e pimenta do reino. Aqueça uma frigideira antiaderente com um pouco de azeite, adicione a manteiga e os camarões aos poucos, deixe-os grelhar por cerca de 2 minutos de cada lado e reserve. Cozinhe a massa conforme as instruções da embalagem. Refogue a cebola e o alho rapidamente, acrescente o creme de leite e deixe ferver. Quando começar a engrossar, adicione o suco do limão siciliano. Tempere com uma pitada de sal, pimenta-do-reino e noz-moscada. Escorra a água da massa e devolva-a à panela. Junte o creme de leite com os camarões e finalize com as raspas da casca de limão.



IGUATEMI DAILY

GASTRONOMIA

@smallactsfoods



GNOCCHI DE BETERRABA

Por Nininha Lacombe



GNOCCHI DE BETERRABA

INGREDIENTES

- 200 g de beterraba
- 200 g de batata doce ou
mandioquinha
- 200 g de zaya flour ou farinha de arroz
- 1 colher de chá de noz-moscada
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de azeite





GNOCCHI DE BETERRABA

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata doce e a beterraba no vapor.

Coloque a beterraba no forno por 30 minutos para secar.

Processe ou amasse a beterraba e a batata doce.

Misture todos os ingredientes e faça formato de Nhoque.

Coloque água com sal para ferver.

Assim que ferver, adicione os nhoques na água.

Quando eles boiarem significa que estão prontos.

Retire da água e coloque em um refratário com molho e parmesão por cima.

Leve ao forno para gratinar e sirva em seguida.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@giocozinha



GNOCCHI DE RICOTTA COM ESPINAFRE E MANTEIGA DE SÁLVA

Por Giovanna Cury



GNOCCHI DE RICOTTA COM ESPINAFRE E MANTEIGA DE SÁLVA

INGREDIENTES

- 250 g de ricota firme
- 2 maços grandes de folhas de espinafre
- 2 colheres de sopa de parmesão ralado
- 1 ovo orgânico
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Farinha de arroz, para polvilhar e enrolar
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 6 folhas de sálvia
- Noz-moscada a gosto
- Pinoles tostados, para finalizar





GNOCCHI DE RICOTTA COM ESPINAFRE E MANTEIGA DE SÁLVA

MODO DE PREPARO

Aqueça um fio de azeite em uma frigideira ampla e adicione as folhas de espinafre. Tampe e deixe cozinhar até murcharem bem, o que vai reduzir pela metade o volume inicial de espinafre. Apoie uma peneira sob uma tigela e deixe o espinafre escorrer, espremendo com uma colher.

Em uma tigela, quebre o ovo, bata com um garfo e misture com a ricota, o parmesão ralado e o espinafre.

Tempere com sal e pimenta do reino. Unte uma assadeira com um pouco da farinha de arroz e com as mãos úmidas para não grudar, comece a moldar os gnudis, fazendo bolinhas com as mãos e passando na farinha de arroz. Leve a assadeira para a geladeira por 30 minutos para firmar os gnudis.

Aqueça uma panela com água até ferver e salgue a água. Em uma frigideira ao lado, derreta a manteiga com a sálvia e a noz moscada ralada. Coloque os gnudis para cozinhar na água e quando eles subirem à superfície estarão prontos. Retire com uma escumadeira e coloque os na frigideira com a manteiga de sálvia, misturando delicadamente para cobrir. Sirva com parmesão ralado por cima e os pinos tostados.



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoocaviar



AFFOGATO

Por Do Pão do Caviar

GASTRONOMIA



AFFOGATO

INGREDIENTES

Chocolate meio amargo

Sorvete de baunilha

Avelã

Café





AFFOGATO

MODO DE PREPARO

Pique o chocolate meio amargo em pedaços pequenos.

Em uma panela, toste a avelã no fogão e depois pique em pedaços pequenos.

Coloque o sorvete de baunilha no copo, depois o café quente, jogue o chocolate picado por cima, as avelãs e sirva!



IGUATEMI **DAILY**