

IGUATEMI DAILY

E-book de receitas de Natal



IGUATEMI DAILY

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

@reginabariani



COCKTAIL DE CAMARÃO

Por Regina Bariani –
receita da mãe Biba Magalhães



COCKTAIL DE CAMARÃO

INGREDIENTES

4 kg camarões GG (aproximadamente 9 camarões)
1 creme de leite fresco de 500 g
1 vidro de maionese tradicional de 500 g
8 colheres sopa de Ketchup
2 colheres sopa mostarda Dijon
1 colher chá molho inglês

RENDIMENTO

10 pessoas

Por Regina Bariani –
receita da mãe Biba Magalhães





COCKTAIL DE CAMARÃO

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com sal e limão e afervente por pouco tempo para que não fiquem duros e reserve.

Em um liquidificador ou mixer, bata todos os ingredientes, acrescentando-os aos poucos e controlando para não perder o ponto.

Está pronto! Sirva gelado.

MONTAGEM

Você pode colocar em lindas taças para consumo individual ou em uma travessa de cerâmica alta, com os camarões em volta apoiados na borda, dispondo o molho no centro. É sempre um sucesso refrescante para a Noite de Natal.

HARMONIZAÇÃO

Fica divino com um bom Champagne ou um Vinho Rosé da Provence, que vão combinar com a Ceia toda!

Por Regina Bariani –
receita da mãe Biba Magalhães



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA



CUSCUZ DE NATAL



CUSCUZ DE NATAL

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cozido e desfiado (reserve a água do cozimento)
3/4 de xícara de chá de azeite de oliva
3 dentes de alho espremidos
1 cebola picadinha
Sal e pimenta-do-reino
4 tomates sem sementes em cubinhos e 1 tomate em fatias
1 lata de ervilha com a água
1 lata de milho com a água
1 vidro de 300 g de palmito picado (reserve 2 pedaços para decorar)
1 xícara de chá de cheiro-verde
200 g de molho de tomate pronto
2 colheres sopa de manteiga
3/4 de xícara de chá de azeitona verde picada
4 ovos cozidos cortados em rodelas
Pimenta-de-cheiro (opcional)
Farinha de milho misturada com farinha de mandioca na mesma proporção
Folhas de alface para guarnecer





CUSCUZ DE NATAL

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite e doure levemente a cebola e o alho. Acrescente o frango, temperando com sal e pimenta a gosto. Refogue por alguns minutos.

Junte o tomate em cubinhos e cozinhe até que comece a desmanchar. Agregue a ervilha, o milho, 1 xícara de chá da água do cozimento do frango e 1 xícara de chá da água do palmito e misture bem.

Junte o palmito picado, o molho de tomate, a manteiga, a azeitona, o cheiro-verde e, se desejar, a pimenta-de-cheiro.

Vá adicionando a mistura de farinhas aos poucos, mexendo rapidamente até atingir a consistência desejada (umedeca as farinhas com um pouco de água antes de colocar o molho quente).

Unte com azeite uma forma de cone central (26 cm de diâmetro) e decore o fundo e a lateral com o palmito reservado, as fatias de tomate e as rodela de ovo.

Coloque a massa na forma sem alisá-la ou pressioná-la muito, para que fique firme e não quebre na hora de desenformar.

Decore um prato com folhas de alface e desenforme o cuscuz sobre ele. Sirva frio.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA



FAROFA CASEIRA



FAROFA CASEIRA

INGREDIENTES

100 g de bacon
2 dentes de alho
1/2 cebola
300 g de farofa de milho
2 ovos
Azeite a gosto
Páprica defumada a gosto
Pimenta do reino a gosto
Sal a gosto





FAROFA CASEIRA

MODO DE PREPARO

Pique o bacon e o alho em cubinhos e a cebola em tiras. Em uma panela, acrescente o azeite e o bacon. Assim que o bacon estiver bem frito, acrescente o alho e a cebola. Espere dourar e acrescente a farofa de milho. Coloquei sal, páprica defumada, pimenta do reino e sal a gosto. Acrescente os dois ovos e mexa rapidamente até o cozimento.



IGUATEMI DAILY

GASTRONOMIA



PERU DE NATAL



PERU DE NATAL

INGREDIENTES

1 peru de 4 a 5 kg
1 cebola grande
1 lata de cerveja
1 colher de chá de açafrão
3 dentes de alho
4 colheres de sopa de óleo





PERU DE NATAL

MODO DE PREPARO

Descongele o peru com um dia de antecedência.

Bata, no liquidificador a cebola, o alho e o óleo. Junte a cerveja e o açafrão.

Tempere o peru, deixando-o marinando por 5 horas.

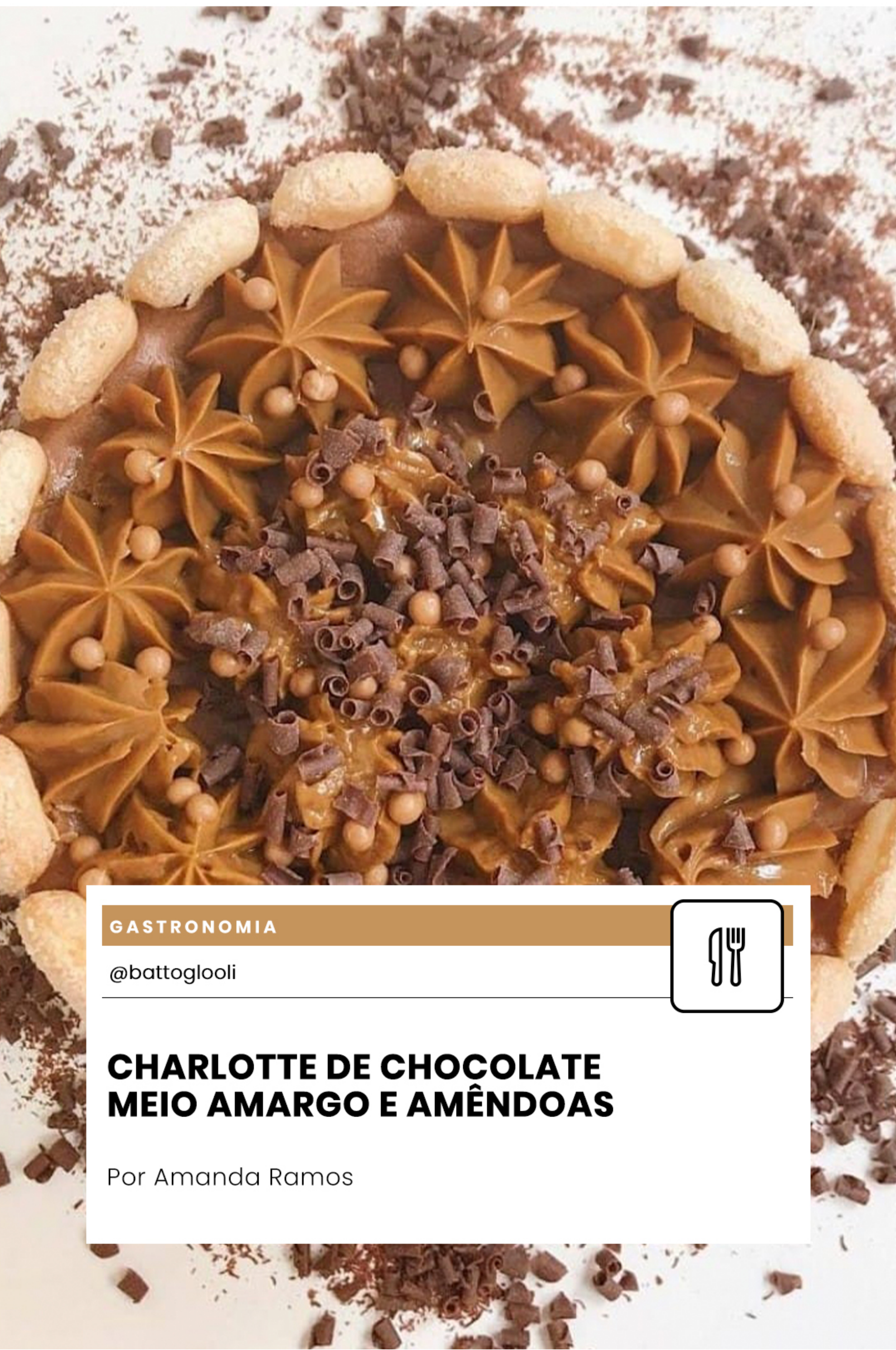
Leve ao forno em 180° graus, coberto com papel alumínio por cerca de 2 horas. Retire o papel alumínio e aumente a temperatura do forno até corar e estará pronto para servir!



IGUATEMI DAILY

DOCES

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@battogloli



CHARLOTTE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO E AMÊNDOAS

Por Amanda Ramos



CHARLOTTE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO E AMÊNDOAS

INGREDIENTES

Para o Pão de Ló:

2 ovos

180 g de açúcar refinado

120 g de farinha de amêndoas

6 g de fermento em pó

120 ml de leite quente

Para o mousse meio amargo:

130 ml de leite

180 g de açúcar refinado

100 g de gemas

350 g de chocolate meio amargo

500 ml de creme de leite fresco

Para a finalização:

400 g de doce de leite

100 g de amêndoas laminadas

1 ½ caixa de bolacha champanhe

Chocolate meio amargo

Raspas de chocolate (opcional)

UTENSÍLIOS:

Forma de 25 cm

Folha de acetato

Base de isopor

Saco de confeitar

Por Amanda Ramos





CHARLOTTE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO E AMÊNDOAS

MODO DE PREPARO

Pão de Ló:

Separe as claras das gemas.

Bata as claras em neve e reserve.

Bata a gema com o açúcar até ficar homogêneo.

Adicione a farinha, alternando com o leite quente.

Com uma espátula, incorpore as claras na mistura e, por último adicione o fermento.

Disponha na forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30min ou até o palito sair limpo.





CHARLOTTE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO E AMÊNDOAS

MODO DE PREPARO

Mousse meio amargo:

Dentro de uma panela, coloque o leite com 60 g de açúcar para esquentar. Mexa um pouco e deixe ferver.

Enquanto isso, em uma tigela, coloque as gemas e o restante do açúcar. Misture com um fouet.

Quando o leite ferver, faça a temperagem despejando um pouco dentro da tigela com as gemas e misture muito bem.

Volte toda a mistura para a panela até chegar em ponto napê, em que você consiga passar o dedo nas costas de uma colher e o líquido se separe, formando um "corredor".

Coloque o creme na tigela com o chocolate e deixe que amoleça.

Depois, mexa muito bem até ficar homogêneo.

Em outra tigela, bata o creme de leite fresco até atingir ponto de chantilly.

Coloque metade do creme na mistura com chocolate e misture com delicadeza até tudo se misturar completamente. Adicione a outra metade e incorpore bem.





CHARLOTTE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO E AMÊNDOAS

MONTAGEM

Coloque uma folha de acetato em volta de uma forma de fundo falso (25cm), com uma base de isopor no fundo.

Acomode a massa do pão de ló no fundo da forma.

Despeje a mousse e dê leve batidas para que fique reto.

Leve para gelar por 4 horas ou até que fique bem firme.

Mergulhe metade das bolachas champagne no chocolate meio amargo e acomode em papel manteiga, levando para gelar até secar o chocolate.

Desenforme o doce já no prato que irá servir e decore a lateral com as bolachas.

Com saco de confeitar faça "pitangas" de doce de leite no topo e decore com raspas de chocolate.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tizifoz



DOCE DE FRUTAS

Por Tizi Foz



DOCE DE FRUTAS

INGREDIENTES

Para o Doce:

250 g frutas passas, sem caroço
250 g de amêndoas torradas e
picadas em pedacinhos
250 g de tâmaras picadas
250 g de nozes bem picadas
600 ml creme de leite fresco
1 xícara de açúcar

Para a Calda de Chocolate:

250g de açúcar
1 xícara de leite
2 colheres de mel
2 colheres de manteiga
1 xícara de chocolate em pó





DOCE DE FRUTAS

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture as frutas e nozes com o açúcar.

Bata o creme de leite fresco em ponto de chantilly e acrescente na tigela.

Misture tudo rapidamente com uma espátula (não use a mão).

Despeje em uma forma redonda lisa, forrada com papel alumínio.

Leve para a geladeira por 24 horas.

Antes de servir, faça coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até atingir ponto de calda.

Cubra o doce com a calda e sirva!



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@giocury



TORTA DE LIMÃO COM COALHADA E PIMENTA ROSA

Por Giovanna Cury



TORTA DE LIMÃO COM COALHADA E PIMENTA ROSA

INGREDIENTES

Para o Curd de limão:

200 ml de suco de limão

(aproximadamente 5 limões)

4 ovos e 4 gemas

Raspas de 2 limões sicilianos ou Tahiti

200 g de açúcar demerara pulverizado

100 g de manteiga gelada em cubos

Para a massa:

60 g de óleo de coco

40 ml melado de cana

100 g farinha de aveia

80 g farinha de amêndoas

1 pitada de sal

Para a finalização:

1/2 xícara de coalhada seca

Mel a gosto

Folhinhas de hortelã fresca

Pimenta rosa em grãos





TORTA DE LIMÃO COM COALHADA E PIMENTA ROSA

MODO DE PREPARO

Reduza o suco de limão com as raspas em fogo baixo por 10 minutos. Enquanto isso, bata os ovos e as gemas com o açúcar até a mistura clarear e ficar levemente espumosa.

Verta o suco de limão na tigela mexendo sempre, passando as raspas por uma peneira. Leve a mistura ao fogo bem baixo, mexendo sempre com uma espátula no fundo e nas bordas para não deixar coagular a proteína do ovo.

O curd vai engrossar entre 10 e 15 minutos. Se tiver um termômetro, não deixe passar de 85°C. Bata o curd ainda morno com a manteiga gelada, usando um fouet, incorporando colher por colher. Leve para a geladeira por no mínimo duas horas, em contato com alguma superfície para não formar película.





TORTA DE LIMÃO COM COALHADA E PIMENTA ROSA

MODO DE PREPARO

Para a massa, misture em uma tigela a farinha de aveia, a farinha de amêndoas e o sal. Derreta o melado de cana e o óleo de coco, misturando-os. Verta os ingredientes líquidos sob os secos e misture com as mãos até a massa ficar moldável.

Transfira a massa para uma forma de torta com fundo removível, encaixando-a o mais rente possível das bordas e laterais. Faça furos com um garfo na base da forma e leve para assar no forno pré-aquecido a 180°C por 15-20 minutos, ou até dourar totalmente. Ao tirar do forno, espere a massa esfriar e monte a torta. Recheie com o curd de limão e finalize com colheradas grandes da coalhada adoçada com o mel por cima. Para servir, decore com a hortelã e pimenta rosa por cima.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@ed.prado



BOLO DE NOZES COM CREME DE OVOS

Por Eduardo Prado



BOLO DE NOZES COM CREME DE OVOS

INGREDIENTES

Para o Bolo:

300 g de nozes trituradas

12 ovos separados

150 g de açúcar refinado

4 colheres de sopa de farinha de rosca

Para o creme de ovos:

8 gemas

170 g de açúcar

1 colher de sopa de manteiga





BOLO DE NOZES COM CREME DE OVOS

MODO DE PREPARO

BOLO

Pré-aqueça o forno a 180°C enquanto bate as nozes no processador, formando uma farinha.

Separe os ovos tomando cuidado para não cair gema nas claras. Na batedeira, bata as claras em neve. Após isso, na velocidade mais baixa da batedeira, acrescente nessa ordem: as gemas (uma de cada vez), o açúcar, a farinha de nozes e por último a farinha de rosca.

Coloque a massa em uma forma untada com manteiga e farinha de rosca, e leve-a imediatamente para o forno. A massa estará pronta quando você pressionar levemente e ela voltará à posição inicial.

RECHEIO

Peneire as gemas e, em uma panela, junte com o açúcar e a manteiga e mexa em fogo baixo para médio, até chegar no ponto desejado. Uma dica importante: não pare de mexer! Seu creme estará pronto para servir com seu bolo de nozes.

Dica: coloque raspinhas de limão em cima do creme para servir!

Por Eduardo Prado



IGUATEMI **DAILY**