

IGUATEMI DAILY

E-book
de Receitas
Christmas



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas edição especial Christmas N° 01,
do dia 30 de novembro ao dia 6 de dezembro.

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

13

IGUATEMI **DAILY**

SALGADOS

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @nekamennabarreto



SALADA DE GRÃOS COM TÂMARA, DAMASCO E AVELÃ

Neka Menna, Tá na Mesa

RECEITA



SALADA DE GRÃOS COM TÂMARA, DAMASCO E AVELÃ

INGREDIENTES

Para a Salada:

1/2 xícara de cevada em grão

2,75 litros de água

2/3 de xícara de arroz-selvagem

1/2 xícara de trigo em grão

5 cebolas-roxas médias em rodela
de 3 cm de espessura

2 colheres de sopa de azeite de
oliva

1/4 de xícara de damasco seco
picado

100g de tâmara seca, picada

40g de salsa, picada
grosseiramente

1/4 de xícara de cebolinha-francesa
picada

2/3 de xícara de avelã, para finalizar

1/3 de xícara de gergelim branco,
para finalizar

Sal a gosto

Continua...





SALADA DE GRÃOS COM TÂMARA, DAMASCO E AVELÃ

INGREDIENTES

Para o Molho:

4 colheres de sopa de melado de romã

1 colher de sopa de vinagre balsâmico

7 colheres de sopa de azeite de oliva

3 e 2/3 colheres de sopa de suco de limão-siciliano

Sal a gosto





SALADA DE GRÃOS COM TÂMARA, DAMASCO E AVELÃ

MODO DE PREPARO

SALADA

Numa panela, coloque a cevada, 750ml de água e 1 colher de chá de sal e cozinhe por 30 minutos. Desligue o fogo e mantenha a panela tampada por mais 20 minutos.

Em outra panela, coloque o arroz-selvagem em 1 litro de água e 1 colher de sopa de sal e cozinhe por 40 minutos.

Em outra panela, coloque o trigo, 1 litro de água e 1 colher de sopa de sal e cozinhe por 1 hora.

Numa frigideira antiaderente, grelhe a cebola. Depois retire do fogo, regue com o azeite, mexendo delicadamente, e reserve.

Coloque os grãos numa saladeira, misture o damasco, a tâmara e a cebola e regue com o molho.





SALADA DE GRÃOS COM TÂMARA, DAMASCO E AVELÃ

MODO DE PREPARO

Polvilhe a salsinha e a cebolinha, decore com a avelã e o gergelim e sirva em seguida.

MOLHO

Numa tigela, misture todos os ingredientes com um fouet.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @paulatanamesa



BACALHAU AO FORNO

Paula Rizkallah, Tá na Mesa

RECEITA



BACALHAU AO FORNO

INGREDIENTES

- 500g de lombo de bacalhau dessalgado congelado
- 1,5 litro de água
- 1 lata de creme de leite
- 2 ovos grandes
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de molho inglês
- 2 tomates Débora em rodela
- 1 e 1/2 xícara de palmito juçara em rodela finas
- 1 cebola pequena em rodela finas
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal, para untar
- Pimenta-do-reino branca a gosto





BACALHAU AO FORNO

MODO DE PREPARO

Afervente o bacalhau na água, escorra, desfie e reserve.

Numa tigela, misture o creme de leite, as gemas, a manteiga, o queijo parmesão, a farinha, o sal, o molho inglês e pimenta a gosto.

Despeje metade do creme na forma untada com manteiga, espalhe uma parte do bacalhau por cima e sobre este distribua metade das rodelas de tomate e palmito.

Repita as camadas, sendo a última de tomate, cebola e palmito.

Bata as claras em neve e espalhe por cima.

Leve para assar em forno preaquecido a 175°C por 30 minutos.



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @ka_alinesilva



BUCHE DE NOEL

Karen Silva, Tá na Mesa

RECEITA



BUCHE DE NOEL

INGREDIENTES

MASSA:

- 4 ovos grandes
- 125g de açúcar
- 125g de farinha de trigo
- 50g de manteiga sem sal derretida
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal, para untar
- 1 colher de sopa de farinha de trigo, para polvilhar

CRÈME PARA TISSIÈRE DE AVELÃ:

- 3 gemas
- 120g de açúcar
- 50g de amido de milho
- 400ml de leite integral
- 200g de creme ou pasta de avelã

COBERTURA

- 300ml de creme de leite fresco
- 300g de chocolate meio amargo

FINALIZAÇÃO

- 50g de mirtilo (blueberry) fresco
- 50g amora fresca
- 1 galho de alecrim





BUCHE DE NOEL

MODO DE PREPARO

MASSA

Preaqueça o forno a 180°C.

Coloque os ovos e o açúcar numa tigela e leve ao banho-maria, mexendo constantemente com um fouet, até derreter o açúcar.

Transfira essa mistura para a batedeira e bata até triplicar de volume.

Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo em 3 porções, mexendo delicadamente com a espátula até incorporar tudo.

Por último, junte a manteiga derretida e mexa.

Despeje a massa na fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve para assar por 7 minutos.

Retire do forno, espere amornar e desenforme sobre um pano de prato úmido.

CRÈME PARA TISSIÈRE DE AVELÃ

Numa tigela, bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura cremosa e, então, junte o amido de milho e misture.

Continua...





BUCHE DE NOEL

MODO DE PREPARO

Numa panela, leve o leite para ferver.

Despeje um pouco do leite quente sobre o creme de gemas e misture bem. Depois, verta toda a mistura da tigela na panela do leite e leve para cozinhar em fogo baixo, mexendo sem parar, até engrossar.

Retire do fogo, espere o creme esfriar um pouco e acrescente a pasta de avelã.

Transfira o creme para outra tigela, cubra com filme plástico, deixando o filme colado ao creme para evitar que se forme uma película na superfície, e deixe esfriar.

COBERTURA

Ferva o creme de leite numa panela, despeje sobre o chocolate e misture delicadamente até derreter.

FINALIZAÇÃO

Espalhe o recheio uniformemente sobre o pão de ló e enrole à maneira de um rocambole.

Cubra com a ganache e, usando uma colher, faça desenhos imitando um tronco de árvore.

Decore com as frutas vermelhas e o galho de alecrim.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@ed.prado



BISCOITOS NATALINOS (SPECULOOS)

Eduardo Prado

RECEITA



BISCOITOS NATALINOS (SPECULOOS)

INGREDIENTES

- 200g de farinha de trigo
- 1 colher de café de gengibre em pó
- 1 colher de café de canela em pó
- 1 colher de café de especiarias misturadas (coentro, noz moscada, pitada de cravo em pó, pimenta da Jamaica)
- 1/2 colher de café de fermento em pó
- 110g de manteiga sem sal
- 85g de açúcar mascavo
- Amêndoas para a decoração

por Eduardo Prado





BISCOITOS NATALINOS (SPECULOOS)

MODO DE PREPARO

Com as pontas do dedo, misture a farinha com as especiarias, o fermento e a manteiga gelada cortada em pequenos pedaços.

Acrescente o açúcar e mexa até ficar consistente.

Faça um paralelepípedo ou um cilindro com a massa e enrole-a em papel filme (O formato da base será o formato da bolacha). Leve essa massa para geladeira por pelo menos 2 horas.

Pré-aqueça o forno a 200°C.

Corte sua massa em fatias finas e coloque meia amêndoa em cima de cada bolacha.

Leve ao forno em uma forma com papel manteiga por 5 a 7 minutos, até os Speculoos ficarem dourados.

Espera esfriar (caso tenha uma grelha, disponha-os nela para ajudar no resfriamento). As bolachas duram 1 semana fora da geladeira em um pote hermeticamente fechado.

Aproveite e se delicie no natal com essa tradicional receita belga.



IGUATEMI DAILY

GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @paulatanamesa



TORTA AUSTRALIANA DE NATAL

Paula Rizkallah, Tá na Mesa

RECEITA



TORTA AUSTRALIANA DE NATAL

INGREDIENTES

MASSA

1 xícara de chocolate meio amargo picado

6 ovos grandes

1 xícara de açúcar

1 xícara de amêndoa crua, sem pele, moída

2 colheres de sopa de farinha de rosca caseira

1 colher de sopa de manteiga sem sal, para untar

GLACÊ

1 lata de creme de leite

2 xícaras de chocolate meio amargo picado

por Paula Rizkallah, Tá na Mesa





TORTA AUSTRALIANA DE NATAL

MODO DE PREPARO

MASSA

Coloque o chocolate numa tigela, coloque a tigela sobre uma panela com água morna e leve ao fogo baixo, sem deixar a água ferver, até o chocolate derreter. Reserve para esfriar um pouco.

Na batedeira, bata as gemas com o açúcar até formar um creme esbranquiçado.

Acrescente o chocolate derretido e bata para misturar.

Sem parar de bater, adicione aos poucos a amêndoa e a farinha de rosca e bata até incorporar.

Em outra tigela, bata as claras até o ponto de neve.

Usando uma espátula, incorpore delicadamente as claras batidas à mistura de chocolate.

Continua...





TORTA AUSTRALIANA DE NATAL

MODO DE PREPARO

Despeje a massa na fôrma untada com manteiga e leve para assar por 30 minutos em forno preaquecido a 225°C.

Retire do forno e espere esfriar antes de desenformar.

GLACÊ

Aqueça o creme de leite em banho-maria, junte o chocolate picado e mexa até derreter.

Corte a massa da torta ao meio para obter 2 discos.

Coloque o primeiro disco no prato de servir e espalhe metade do glacê.

Disponha o segundo disco por cima e cubra o topo e as laterais com o glacê restante.



IGUATEMI **DAILY**