

IGUATEMI DAILY

*E-book
de Receitas
Christmas*



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas edição especial Christmas N° 02,
do dia 7 ao dia 13 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

25

IGUATEMI **DAILY**

SALGADOS

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoocaviar



FOLHADO DE BACALHAU

Do Pão ao Caviar

RECEITA



FOLHADO DE BACALHAU

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa folhada
- 800g de bacalhau dessalgado
- 3 dentes de alho
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 15ml de azeite
- 2 cebolas cortadas em cubos
- 2 talos de alho poró cortados em rodela
- Azeitonas pretas sem caroço a gosto
- Cebolinha e salsinha picadas
- 2 colheres de sopa de catupiry
- 3 gemas

Para o molho branco:

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de cebola
- 2 colheres de sopa de farinha
- 2 xícaras de leite
- Noz-moscada a gosto





FOLHADO DE BACALHAU

MODO DE PREPARO

Ferva o bacalhau na água com 1 dente de alho por 15 min. Depois deste tempo, retire o bacalhau da panela, desfie e tire as espinhas.

Aqueça uma frigideira e coloque uma colher de sopa de manteiga e 1 colher de sopa de alho e deixe-o "suar" até ficar transparente, acrescente o alho poró e deixe fritar até ficar macio.

Retire o alho poró da frigideira e reserve.

Na mesma frigideira coloque duas colheres de sopa da manteiga e do azeite, refogue a cebola e o alho, e em seguida acrescente o bacalhau, refogue ligeiramente e acrescente a azeitona, o alho-poró, uma pitada de sal e as ervas picadas.

Em uma panela coloque 2 colheres de manteiga e frite a cebola, junte a farinha e cozinhe por 2 min, em seguida acrescente o leite e mexa vigorosamente com a ajuda de um batedor de arame, para não empelotar, acerte o sal e coloque um pouco de noz-moscada.

Continua...





FOLHADO DE BACALHAU

MODO DE PREPARO

Misture este molho branco com o bacalhau e por último acrescente o catupiry. Deixe o recheio esfriar por completo.

Quando o recheio já estiver frio, abra a massa folhada, e estique ela com um rolo para que fique fina. Coloque o recheio no centro e feche a massa folhada. Pincele ela por inteiro com gema, e coloque-a em uma assadeira untada com manteiga. Leve ao forno pré aquecido a 180°C até dourar e a massa ficar crocante, mais ou menos de 25 a 30 min.

por Do Pão ao Caviar

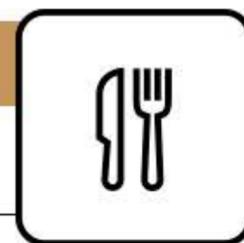


IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carolfiorentino



LEGUMES ASSADOS

Carol Fiorentino

RECEITA



LEGUMES ASSADOS

INGREDIENTES

- 300g de mini abobrinha
- 300g de mini berinjela
- 200g de tomate cereja
- 300g de cebola pequena
- 300g de mini cenoura
- Batatinhas
- 3 galhos de alecrim
- 2 galhos de tomilho
- Dill
- Sal
- 100 ml de azeite
- Pimenta (se quiser)

por Carol Fiorentino





LEGUMES ASSADOS

MODO DE PREPARO

Lave todos os legumes e o tomate. Corte de comprido a abobrinha e a berinjela em quatro, deixe os outros ingredientes inteiros.

Coloque todos os ingredientes em uma assadeira, besunte com azeite, tempere com sal, tomilho, pimenta, alecrim e dill e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 1h30min.

Lembre-se de 30 em 30 minutos de dar uma espiada e uma mexidinha nos legumes.

Sirva em uma travessa bonita.

por Carol Fiorentino



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoocaviar



LOMBO RECHEADO COM TÂMARAS

Do Pão ao Caviar

RECEITA



LOMBO RECHEADO COM TÂMARAS

INGREDIENTES

1.5kg de lombo aberto em manta
(lombo de porco inteiro)

2 limões em suco

5 dentes de alho amassados igual
uma pasta

1/2 xícara de gengibre ralado

Sal e pimenta do reino a gosto

300g de tâmara

150g de castanha do pará picada

4 colheres de sopa de mel

100ml de água

150ml de vinho branco

Para a manteiga:

100g de manteiga em ponto de
pomada

Tomilho a gosto

Raspa de 2 limões sicilianos

Sal e pimenta do reino

Legumes:

Mini cebola

Tomate cereja a gosto





LOMBO RECHEADO COM TÂMARAS

MODO DE PREPARO

Primeiro misture todos os ingredientes da manteiga e reserve.

Faça a pasta de alho amassando-o com sal e reserve

No processador, processe as tâmaras até formar uma pasta. Misture a ela a castanha.

Abra o lombo suíno como uma manta e tempere-o com sal, pimenta do reino, suco de limão, a pasta de alho, a pasta de manteiga, e recheie com as tâmaras.

Enrole o porco e feche com o barbante.

Aqueça bem uma frigideira com azeite e doure o porco de todos os lados. Retire o porco e na frigideira coloque uma cebola picada, o vinho e o mel, acrescente a água.

Volte o porco para a frigideira ou coloque em uma assadeira para ir ao forno. Acomode os legumes, cubra com papel alumínio e leve ao forno pré aquecido a 180°C por 45 min, regando sempre com o molho que se forma.

Retire o papel alumínio e deixe por mais 15/20 minutos a 200°C até dourar. Reserve a calda que se formou. Sirva fatiado, acompanhado da calda.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carlofiorentino



PERU SUCULENTO

Carol Fiorentino

RECEITA



PERU SUCULENTO

INGREDIENTES

- 1 peru
- 200g de manteiga
- 1 maço de dill
- 2 cebolas
- 1 laranja
- 1 lata de cerveja
- Sal
- Pimenta
- 500g de cebola Pérola e batatinhas

por Carol Fiorentino





PERU SUCULENTO

MODO DE PREPARO

No dia anterior, faça uma marinada para o peru: bata no liquidificador, o suco da laranja, 1 cebola grande, a cerveja, sal e pimenta. Pegue um saco grande e coloque o peru nessa marinada, feche o saco e deixe o peru de um dia para o outro nesse líquido.

Deixe a manteiga amolecer um pouco e misture o dill picado.

No dia seguinte, retire o peru da marinada e com muito cuidado, descole a pele da carne, Entre a carne e a pele, coloque essa mistura de manteiga com dill. Massageie bem o peru. Coloque a manteiga em todo ele. Coloque uma cebola inteira descascada dentro do peru. Cubra as asinhas e ossinhos com papel alumínio para não queimar e leve ao forno a 180°C por aproximadamente 2h, dependendo do tamanho do peru.

Vá regando de 30 em 30 min com o próprio caldo da forma. Quando tiver passado uma 1h, coloque as cebolas ou batatinhas na forma do peru e deixe assar junto. Retire do forno e coloque o peru em uma travessa bem bonita.

Continua...





PERU SUCULENTO

MODO DE PREPARO

Passe por uma peneira o caldo que sobrou na forma, coloque em uma panela e reduza até formar um molho. Decore a travessa com as cebolinhas e as batatinhas. Pode colocar uns tomatinhos para dar uma cor, regue com um pouco do molho e sirva.

por Carol Fiorentino



IGUATEMI DAILY

GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @driqueiroz



TENDER

Adriana Queiroz, Tá na Mesa

RECEITA



TENDER

INGREDIENTES

1 tender, de aproximadamente 1,19kg

375ml de Champagne seco

400g de abacaxi em calda

1/4 de xícara de melado de cana

1/2 xícara de cereja em calda

200g de pêssego em calda

Sal a gosto

por Adriana Queiroz, Tá na Mesa





TENDER

MODO DE PREPARO

Na véspera do preparo, retire a pele grossa do tender, conservando a gordura, coloque-o num refratário fundo, regue com o Champagne, tempere com sal e deixe na geladeira por 12 horas, regando com o Champagne algumas vezes durante esse período.

No dia seguinte, transfira o tender para uma assadeira com o lado da gordura voltado para cima, junte o Champagne do molho e a calda do abacaxi (reserve os pedaços de abacaxi para acompanhar) e leve ao forno preaquecido a 180°C, coberto com papel-alumínio e regando constantemente com a calda da assadeira, por 2 horas ou até que esteja bem macio.

Retire o papel-alumínio, faça alguns cortes rasos na parte de cima, cubra com o melado de cana e deixe no forno até dourar.

Retire do forno e deixe esfriar.

Sirva com a cereja, o abacaxi e o pêssego escorridos.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @paulatanamesa



FAROFA DE DAMASCO

Paula Rizkallah, Tá na Mesa

RECEITA



FAROFA DE DAMASCO

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de manteiga sem sal
- 2 cebolas médias raladas
- 1 xícara de damascos secos picados
- 1/2 xícara de castanha-do-pará picada
- 1 xícara de bolacha de água e sal esfarelada
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- Sal a gosto

por Paula Rizkallah, Tá na Mesa



GASTRONOMIA



FAROFA DE DAMASCO

MODO DE PREPARO

Numa frigideira, derreta a manteiga e refogue a cebola até dourar.

Junte os demais ingredientes e mexa por uns 3 minutos, até obter uma farofa úmida.

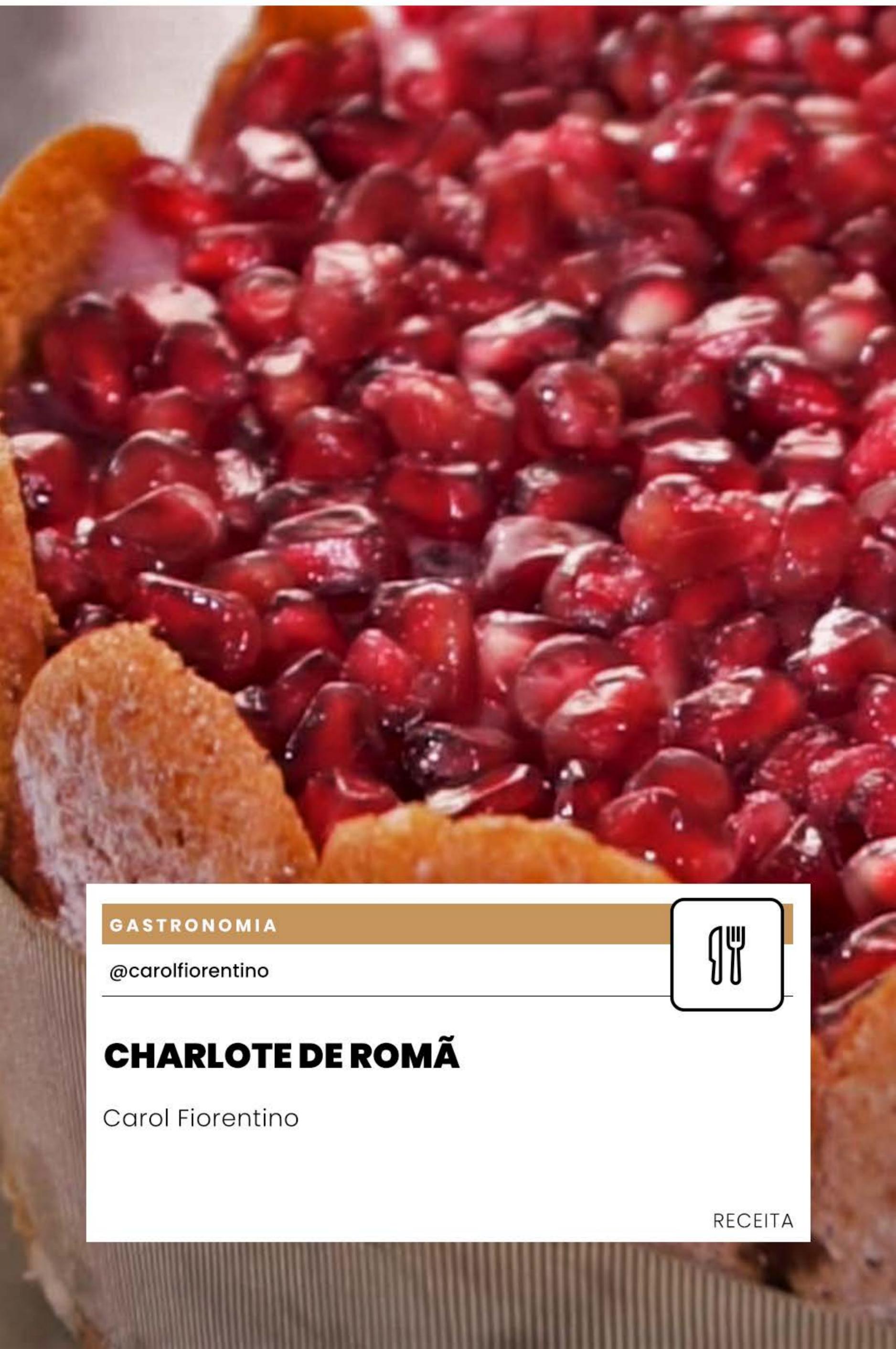
por Paula Rizkallah, Tá na Mesa



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carolfiorentino



CHARLOTE DE ROMÃ

Carol Fiorentino

RECEITA



CHARLOTE DE ROMÃ

INGREDIENTES

Massa:

3 ovos

190g de açúcar refinado

210g de farinha

5ml de essência de baunilha

Açúcar de confeiteiro para salpicar

Recheio:

400g de leite condensado

350ml de leite

4 gemas

20g de amido

10g de gelatina em pó

200ml de champanhe

250 ml de creme de leite fresco

Geleia de Romã:

4 romãs pequenas ou 1 romã grande

60g de açúcar

30ml de água

1g de Agar





CHARLOTE DE ROMÃ

MODO DE PREPARO

Massa:

Pré-aqueça o forno a 180 graus. Bata os ovos com o açúcar até dar ponto firme. Reserve. Acrescente a farinha, peneirando delicadamente. Coloque no saco de confeitar com o bico e modele os biscoitos. Modele também a base de biscoito, utilizando o molde no papel manteiga. Salpique o açúcar e leve ao forno por aproximadamente 15 minutos.

Recheio:

Hidrate a gelatina no champanhe e reserve.

Leve ao fogo as gemas peneiradas, o amido, o leite e o leite condensado. Mexa até começar a engrossar e acrescente a gelatina hidratada. Mexa por aproximadamente 5 minutos, cubra com plástico filme e leve ao refrigerador.

Bata o creme de leite em ponto de chantilly, incorpore ao creme frio e volte ao refrigerador.

Continua...





CHARLOTE DE ROMÃ

MODO DE PREPARO

Geleia de Romã:

Separe as sementes da romã e leve metade das sementes ao fogo com o açúcar, água e agar agar, até encorpar.

Passe pelo processador, coe a geleia e misture o restante das sementes.

Reserve.

Montagem:

Utilizando o aro de acetato, coloque a base de biscoito e os biscoitos na lateral.

Coloque o creme de champanhe e leve ao refrigerador para firmar um pouco, depois cubra com a geleia.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carlofiorentino



GUIRLANDA DE SUSPIRO

Carol Fiorentino

RECEITA



GUIRLANDA DE SUSPIRO

INGREDIENTES

3 claras

1 xícara de açúcar

1 colher de café de essência de
baunilha

1 colher de café de sal

1 colher de café de vinagre branco
ou suco de limão

1 colher de sopa de amido de milho

Frutas picadas

por Carol Fiorentino





GUIRLANDA DE SUSPIRO

MODO DE PREPARO

Misture as claras de ovos com o açúcar e leve ao fogo até que o açúcar derreta completamente.

Depois bata a mistura na batedeira até que forme um creme branco, liso e brilhante. Então acrescente a pitada de sal, a essência, o vinagre e o amido de milho.

Agora bata até virar merengue (quanto mais você bater o merengue, mais fácil ele seca no forno).

Monte sobre o papel manteiga o círculo da guirlanda, e com uma colher pequena, marque os detalhes.

Leve ao forno na menor temperatura que você tiver, 120°C (se não tiver esta temperatura, coloque na menor que tiver e deixe o forno entreaberto), por cerca de 40 min à 1 hora.

Retire do forno quando estiver sequinha e ainda branca. Por fim, coloque as frutas de sua preferência por cima para decorar como quiser.

por Carol Fiorentino



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @chefval_araujo



MONTANHA RUSSA NATALINA

Val Araújo, Tá na Mesa

RECEITA



MONTANHA RUSSA NATALINA

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de amido de milho

1 litro de leite integral

1 lata de leite condensado

200ml de leite de coco

1 colher de chá de essência de baunilha

3 ovos grandes

100g de açúcar

150g de biscoito inglês esfarelado

450g de pêssego em calda, escorrido e picado

1 xícara de ameixa em calda

450g de abacaxi em calda, escorrido e picado

3/4 de xícara de coco seco em flocos



por Val Araújo, Tá na Mesa



MONTANHA RUSSA NATALINA

MODO DE PREPARO

Numa tigela, dissolva o amido em 1 xícara de leite.

Numa panela, ferva o leite restante, depois junte o leite condensado, o leite de coco, a essência de baunilha e o amido dissolvido e misture.

Na tigela da batedeira, bata as gemas com 3 colheres de sopa de açúcar por 3 minutos.

Despeje a mistura de leite quente sobre as gemas e misture. Depois, despeje tudo na panela e leve ao fogo por 25 minutos, mexendo constantemente, até engrossar um pouquinho.

Despeje o creme numa tigela e deixe esfriar completamente.

Bata as claras na batedeira com o açúcar restante até obter um merengue.

Numa travessa de servir, monte camadas na seguinte ordem: creme, biscoito, creme, pêssigo, creme, ameixa, creme, biscoito, creme, abacaxi, creme e merengue.

Finalize com o coco em flocos e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

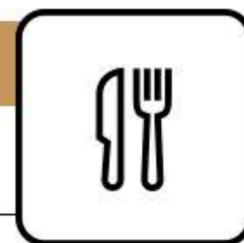


IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoocaviar



TORTA DE FRUTAS VERMELHAS

Do Pão ao Caviar

RECEITA



TORTA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

Para a massa:

- 250g de Farinha de trigo
- 125g de Manteiga gelada
- 1 Ovo
- 90g de Açúcar

Para a mousse:

- 200g de chocolate meio amargo
- 100g de manteiga sem sal
- 4 gemas
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 4 claras
- Frutas vermelhas a gosto

por Do Pão ao Caviar





TORTA DE FRUTAS VERMELHAS

MODO DE PREPARO

Para a massa:

Primeiro misture a farinha com a manteiga e amasse com as pontas do dedo até formar uma farofa, em seguida junte os demais ingredientes e amasse até formar uma massa homogênea. Enrole a massa no papel filme e leve para a geladeira por 30 min.

Tire a massa da geladeira e abra em uma forma de 25 cm de diâmetro, por 4 cm de altura mais ou menos, leve a massa para a geladeira por mais 15 min.

Tire a massa da geladeira, fure a massa com um garfo e asse em forno pré aquecido 180°C por 20 min. Retire do forno e reserve.

Para o mousse de chocolate:

Derreta o chocolate com a manteiga, e espere esfriar até ficar em temperatura ambiente.

Bata o açúcar com a gema até ficar uma mistura esbranquiçada. Agora junte o chocolate com esta gemada.

Continua...





TORTA DE FRUTAS VERMELHAS

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve. Aos poucos, junte as claras com o chocolate sempre misturando de baixo para cima.

Agora coloque o mousse de chocolate de volta na torta e leve para gelar por pelo menos 3 horas.

Na hora de servir decore com as frutas vermelhas.

por Do Pão ao Caviar



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@manimanioca



TORTA DE PÊSSEGO

Manioca

RECEITA



TORTA DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

Massa:

- 225g farinha de trigo
- 175g manteiga sem sal em cubos e gelada
- 35g açúcar
- 5g sal
- 78g água
- 1 ovo para finalização

Recheio:

- 500g pêsego sem caroço e cortado em tiras
- 140g açúcar
- 30g amido de milho
- 1 casca de limão siciliano em raspas
- 20ml de Cointreau
- 1 fava de baunilha

Continua...



GASTRONOMIA



TORTA DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

Creme de baunilha:

80g leite

200g creme de leite fresco

1 fava de baunilha

32g açúcar

2 gemas

12g amido de milho

Rendimento:

8 Fatias

por Maniocaá





TORTA DE PÊSSEGO

MODO DE PREPARO

Massa:

Em um bowl, misture a farinha de trigo, o açúcar, o sal e a manteiga até que forme uma farofa úmida, acrescente a água e forme uma mistura homogênea, reserve na geladeira por pelo menos 1 hora.

Em uma superfície enfarinhada, abra a massa até a espessura de aproximadamente 0,5cm. Reserve na geladeira por 30 minutos.

Recheio:

Misture os pêssegos com o açúcar, o amido de milho, o Cointreau, as raspas de limão siciliano e a baunilha. Reserve por pelo menos 2 horas para absorver bem os sabores.

Creme de Baunilha:

Bata 120g de creme de leite fresco até o ponto de chantilly. Reserve na geladeira.

Numa panela, adicione o leite, o restante do creme de leite, o açúcar e a baunilha. Ferva e reserve.





TORTA DE PÊSSEGO

MODO DE PREPARO

Num bowl, adicione as gemas peneiradas e o amido de milho, mexa até ficar homogêneo e coloque a mistura da panela para "temperar" os ovos.

Volte essa mistura à panela e misture em fogo baixo por aproximadamente 3 minutos, até a mistura engrossar. Deixe esfriar na geladeira por pelo menos 1 hora. Quando a mistura estiver fria, misture gentilmente com o creme chantilly.

Montagem:

Sobre a massa aberta, polvilhe 1 colher de sopa de açúcar e 1 colher de sopa de amido de milho, disponha os pêssegos (sem a água que soltou da marinada) e asse a 200 graus por aproximadamente 30 minutos.

Sirva com o creme de baunilha como acompanhamento.

por Manioca



IGUATEMI **DAILY**