

IGUATEMI DAILY

*E-book
de Receitas
Christmas*



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas edição especial Christmas N° 03,
do dia 14 ao dia 20 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

@tanamesa.tm @paulatanamesa



ARROZ DE NATAL COM NOZES, UVA-PASSA E CASTANHA DE CAJU

Paula Rizkallah, Tá na Mesa

RECEITA



ARROZ DE NATAL COM NOZES, UVA-PASSA E CASTANHA DE CAJU

INGREDIENTES

- 1 cebola pequena picada
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 2 xícaras de chá de arroz branco tipo 1, lavado e escorrido
- 4 xícaras de chá de água quente
- 1/2 xícara de chá de nozes picadas
- 1/2 xícara de chá de uva-passa escura
- 1/2 xícara de castanha de caju, torrada, picada
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- 2 colheres de sopa de castanha de caju torrada inteira, para decorar
- Sal a gosto





ARROZ DE NATAL COM NOZES, UVA-PASSA E CASTANHA DE CAJU

MODO DE PREPARO

Numa panela, refogue a cebola na manteiga.

Junte o arroz e refogue por mais alguns minutos, até fritar bem.

Adicione a água quente e tempere com sal.

Quando o caldo começar a secar, reduza o fogo, tampe a panela e finalize o cozimento.

Desligue o fogo e deixe o arroz descansar, tampado, por 5 minutos.

Afofe o arroz com um garfo, misture as nozes, a uva-passa, a castanha picada e a salsinha.

Disponha numa travessa de servir e decore com as castanhas inteiras.

por Paula Rizkallah, Tá na Mesa



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @paulatanamesa



PERU CLÁSSICO DE NATAL

Paula Rizkallah, Tá na Mesa

RECEITA



PERU CLÁSSICO DE NATAL

INGREDIENTES

PERU

1 peru grande, aproximadamente 7 kg

1 laranja-pera bem amarela

1 limão-siciliano

1 limão Taiti

1 xícara de manteiga sem sal, à temperatura ambiente

1/4 de xícara de azeite de oliva extravirgem

3 colheres de sopa de sal (ajuste a quantidade de sal se o peru for maior ou menor)

3 dentes de alho esmagados

1/2 maço de salsinha picada

2 cebolas grandes, com casca, cortadas ao meio

3 folhas de louro

200g de bacon em tiras

2 cebolas grandes, com casca, em gomos

2 batatas Monalisa médias, em gomos

3 colheres de sopa de mel

Pimenta-do-reino branca a gosto

MOLHO

2 galhos de alecrim

3 tomates Débora, sem sementes, cortados em 4

1 xícara de vinho branco seco

2 xícaras de caldo de frango

Sal e pimenta-do-reino branca moída a gosto





PERU CLÁSSICO DE NATAL

MODO DE PREPARO

PERU

Com 2 dias de antecedência, retire o peru do freezer e deixe descongelar. Quando estiver descongelado, transfira para a geladeira.

Na véspera, faça raspas da casca de 1/2 laranja, 1/2 limão-siciliano e 1/2 limão Taiti usando um zester.

Numa tigela, junte a manteiga, 2 colheres de sopa de sal, pimenta, o alho, as raspas da laranja e dos limões e a salsinha picada e misture tudo até formar uma pasta.

Com a mão, descole a pele do peito do peru, cuidando para não rasgá-la, e espalhe metade da pasta de manteiga embaixo dela, distribuindo bem.

Esfregue 1 colher de sopa de sal e pimenta dentro do peru e coloque ali as metades de cebola, dos limões e da laranja e as folhas de louro.

Arrume o peru na assadeira, amarre as pernas com barbante e inverta as asas, virando para baixo do peru.

Esfregue o restante da pasta de manteiga por todo o peru, regue com azeite e cubra o peito com as fatias de bacon.

Continua...





PERU CLÁSSICO DE NATAL

MODO DE PREPARO

Cubra com filme plástico e leve à geladeira até o dia seguinte.

No outro dia, preaqueça o forno a 180°C, coloque o peru numa assadeira grande (se possível, dessas que têm grelha, para a ave não ficar em contato direto com o líquido) disponha o caldo, o vinho, a cebola e a batata em volta e cubra o peru com papel-alumínio.

Leve para assar por 2 horas, regando a cada 30 minutos e girando a assadeira para que ele asse por igual.

Retire a assadeira do forno, remova o bacon, pincele o peru com o mel e volte ao forno por mais 1 hora, regando a cada 30 minutos.

Para saber se o peru está cozido, observe se a carne está começando a se soltar do osso da perna. Espete o peito com um garfo e, se o líquido sair transparente e em pouca quantidade, o peru estará no ponto. Se você tiver um termômetro, meça a temperatura. O peru estará assado quando a temperatura interna atingir 74°C.

Continua..





PERU CLÁSSICO DE NATAL

MODO DE PREPARO

Transfira o peru para uma travessa e deixe descansar por 2 horas antes de cortá-lo.

MOLHO

Transfira todo o conteúdo da assadeira para uma panela, junte o alecrim, o tomate, o vinho e o caldo e deixe reduzir um pouco (não há necessidade de reduzir muito, mas se quiser o molho mais grosso, deixe reduzir por mais tempo).

Com um amassador ou um garfo, esmague delicadamente os legumes para engrossar o caldo.

Coe o molho, acerte o sal e a pimenta, deixe esfriar e remova com uma colher a gordura que se acumular na superfície.

Aqueça o molho na hora de servir.



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@ed.prado



BOLO DE NOZES MASTERCHEF

Eduardo Prado

RECEITA



BOLO DE NOZES MASTERCHEF

INGREDIENTES

PARA O BOLO

- 300g de nozes trituradas
- 12 ovos separados
- 150g de açúcar refinado
- 4 colheres de sopa de farinha de rosca

PARA O CREME DE OVOS

- 8 gemas
- 170g de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga



por Eduardo Prado



BOLO DE NOZES MASTERCHEF

MODO DE PREPARO

MODO DE PREPARO DO BOLO
Pré aqueça o forno à 180°C.

Bata suas nozes no processador formando uma farinha com elas.

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 voltar à posição inicial, e seu bolo estará pronto para alegrar ainda mais o natal!

MODO DE PREPARO DO CREME DE OVOS
Peneire as gemas.

Continua...





BOLO DE NOZES MASTERCHEF

MODO DE PREPARO

Em uma panela junte as gemas com o açúcar e a manteiga e mexa em fogo baixo-médio, até chegar no ponto desejado. É importante que você não pare de mexer!

Seu creme está pronto para servir com seu bolo de nozes.

DICA

Coloque raspas de limão em cima do creme para servir!



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @paulatanamesa



BOLO PAPAÍ NOEL

Paula Rizkallah, Tá na Mesa

RECEITA



BOLO PAPAI NOEL

INGREDIENTES

- 1 xícara de manteiga sem sal
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 3 colheres de sopa de açúcar vanilado
- 4 ovos grandes
- 2 colheres de sopa de rum escuro
- 1/8 de colher de chá de sal
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico
- 3/4 de xícara de amido de milho
- 1 xícara de amêndoa crua, sem pele, moída
- 1 e 1/2 xícara de chocolate meio amargo ralado
- 3/4 de xícara de cidra cristalizada picada
- 1/2 xícara de mistura para glacê real
- 1 colher de sopa de água
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal, para untar
- 1 colher de sopa de farinha de trigo, para polvilhar





BOLO PAPAI NOEL

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata bem a manteiga, depois junte aos poucos o açúcar, o açúcar vanilado, os ovos, o rum e o sal.

Acrescente aos poucos a farinha peneirada com o fermento e o amido de milho.

Desligue a batedeira e misture a amêndoa, o chocolate e a cidra cristalizada.

Despeje a massa numa fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve para assar em forno preaquecido a 175°C por 50 minutos.

Deixe esfriar antes de desenformar.

Misture o glacê com a água e espalhe sobre o bolo para decorar.

por Paula Rizkallah, Tá na Mesa



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carolfiorentino



CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS

Carol Fiorentino

RECEITA

GASTRONOMIA



CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha Maisena
4 colheres de sopa de manteiga sem sal
3 potes de cream cheese
4 ovos
1 colher de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de farinha
Suco de 1 limão
Essência de baunilha

PARA A CALDA:

Morangos
Amoras
Mirtilos
1/2 xícara de açúcar

por Carol Fiorentino





CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS

MODO DE PREPARO

Triture as bolachas com a manteiga para fazer a massa.

Espalhe a massa numa forma, preferencialmente de fundo/aro removível, e aperte para ficar bem “juntinho”.

Bata na batedeira o cream cheese com os ovos, o suco do limão, o açúcar, a farinha e a essência de baunilha até formar um creme homogêneo.

Despeje o creme sobre a massa, e leve ao forno pré-aquecido de 180° a 200°C por 30 minutos ou até assar completamente.

Enquanto assa, faça a calda, levando as frutas limpas e açúcar no fogo, mexendo até engrossar.

Quando a cheesecake estiver fria, desenforme e cubra com a calda de frutas. Decore com morangos, ou como preferir.

por Carol Fiorentino



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carlofiorentino



STRUFFOLI

Carol Fiorentino

RECEITA



STRUFFOLI

INGREDIENTES

MASSA

- 250g de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher de manteiga
- 1 pitada de sal
- Raspas de 1/2 laranja
- 10ml de licor de anis

CALDA

- 200ml de mel
- Frutas cristalizada (abóbora, cidra, laranja)

por Carol Fiorentino





STRUFFOLI

MODO DE PREPARO

Coloque em um recipiente a farinha, o açúcar e o sal peneirados.

Faça uma cova no centro e acrescente os ovos batidos e o restante dos ingredientes.

Trabalhe a massa com uma colher e depois trabalhe na mesa. Sove bem até ficar lisa.

Deixe descansar por 30 minutos.

Divida a massa em 6 partes iguais. Abra cada pedaço como uma minhoca, de aproximadamente 1 centímetro, depois corte pequenos pedaços de 1x1 centímetros.

Aqueça o óleo, frite as bolinhas até que fiquem ligeiramente douradas. Retire do óleo e deixe escorrer em papel toalha.

MONTAGEM

Leve o mel para aquecer, coloque as bolinhas de struffoli e misture bem.

Em um prato lindo, coloque o struffoli em formato de uma coroa ou guirlanda.

Decore com as frutas e sirva.

Essa sobremesa pode ser feita com antecedência já que é bem trabalhosa. Ela se mantém deliciosa por até 10 dias.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoocaviar



TORTA DE ABÓBORA COM NOZES PECÃ

Do Pão ao Caviar

RECEITA



TORTA DE ABÓBORA COM NOZES PECÃ

INGREDIENTES

Para a massa:

250g de farinha de trigo

125g de manteiga

1 ovo

90g de Açúcar

Para o recheio:

400g de Purê de Abóbora (coloque a abóbora na panela sem nada, e deixe ela cozinhar com a água que ela solta, e depois amasse-a)

1 lata de leite condensado

2 ovos

Noz-moscada a gosto

Canela a gosto

1 pitada de Sal

Para a cobertura:

120g de açúcar mascavo

2 ovos

200g de noz Pecã

1 colher de sopa de extrato de baunilha

por Do Pão ao Caviar





TORTA DE ABÓBORA COM NOZES PECÃ

MODO DE PREPARO

MASSA

Peneire a farinha. Então misture a manteiga fria (cortada em cubos pequenos) à farinha peneirada com a ponta dos dedos até esfarelar.

Misture então o ovo e o açúcar. Mexa até ficar homogêneo.

Faça uma bola e leve à geladeira coberta com papel filme por duas horas, para descansar.

Depois retire, estique com um rolo de confeito, e forre a forma de mais ou menos 25 cm de diâmetro (dê preferência às formas com fundo removível).

Coloque a forma na geladeira novamente por 15 minutos.

Com o garfo, faça leves furos na massa, isso evita que ela estufe. Asse a massa no forno pré aquecido 180°C, até ficar dourada. Reserve.

RECHEIO

Em um bowl, misture o purê de abóbora, o leite condensado e os ovos, bata bem com um fouet e adicione os temperos (noz-moscada, canela e sal). Reserve.

Continua...



GASTRONOMIA



TORTA DE ABÓBORA COM NOZES PECÃ

MODO DE PREPARO

COBERTURA

Em um bowl, misture com fouet o açúcar mascavo, os ovos e a baunilha. Acrescente as nozes quebradas. Reserve.

MONTAGEM

Coloque o creme de abóbora e a cobertura, sobre a massa pré-assada e já fria. Asse por 40min à 180C. Deixe esfriar e desenforme.



por Do Pão ao Caviar

IGUATEMI **DAILY**