

# IGUATEMI DAILY

## E-book de Receitas



IGUATEMI DAILY



Confira o catálogo de receitas do dia 8 ao dia 14 de fevereiro.  
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

11

---

# IGUATEMI **DAILY**

---

**SALGADOS**

---



# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



## POLVO À LAGAREIRO

Do Pão ao Caviar





# POLVO À LAGAREIRO

## INGREDIENTES

1 polvo de mais ou menos 2 kg

12 mini batatas

1 cebola

4 dentes de alho

Pimenta do reino

Páprica defumada

Louro







# POLVO À LAGAREIRO

## MODO DE PREPARO

Em uma panela com água coloque as mini batatas e cozinhe até que fiquem macias. Quando estiverem macias, tire-as da água.

Em uma panela grande, coloque a água, uma cebola, louro, 2 dentes de alho, pimenta do reino e leve para ferver.

Assim que ferver, coloque o polvo na panela, afunde ele três vezes para que fique mais bonito. Então cozinhe em fogo baixo sem ferver.

Quando der 40 min, comece a espetar o garfo, se entrar com facilidade, retire da água imediatamente e leve ao freezer para dar um choque.

Aqueça muito bem uma frigideira, coloque azeite e doure as batatas com 2 dentes de alho amassados, páprica e sal.

Na mesma frigideira, bem quente, doure o polvo no azeite até que fique crocante. Tempere com sal e páprica. Sirva em seguida.





# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @paula.tanamesa



## TORTA DE QUEIJO MINAS

Tá na Mesa, Paula Rizkallah





# TORTA DE QUEIJO MINAS

## INGREDIENTES

Para a massa:

1 xícara de manteiga sem sal gelada

1 ovo grande

1 e 3/4 de xícara de farinha de trigo

1/4 de colher de chá de fermento em pó químico

Para o creme básico:

3 ovos grandes

1 e 1/4 de xícara de creme de leite fresco

1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

1/3 de xícara de ricota fresca, esfarelada

1/4 de colher de chá de noz-moscada ralada

1/2 de colher de chá de sal

2/3 de xícara de queijo de minas ralado

Para o recheio e montagem:

2 xícaras de queijo de minas ralado

Tá na Mesa, Paula Rizkallah







# TORTA DE QUEIJO MINAS

## MODO DE PREPARO

### Massa:

Numa tigela, misture a manteiga e o ovo, depois junte a farinha e o fermento e amasse até formar uma massa homogênea. Cubra a massa com filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

Depois desse tempo, abra a massa com um rolo, forre o fundo e as laterais de uma forma, deixando as laterais com 4 cm de altura, cubra com filme plástico e reserve na geladeira por mais 30 minutos.

### Creme básico:

Peneire as gemas e adicione-as no liquidificador, junto de todos os demais ingredientes para o creme básico e bata até formar um creme.

### Recheio e montagem:

Espalhe metade do queijo de minas no fundo da massa, distribua metade do creme por cima, espalhe o restante do queijo e cubra com o restante do creme, mantendo-o na mesma altura da massa. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.

Retire o papel-alumínio e deixe assar por mais 10 minutos.





# IGUATEMI **DAILY**

---

**DOCES**

---



# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @natalearios



## **TORTA SECA DE BANANA COM DOCE DE LEITE**

Tá na Mesa, Natália Rios





# TORTA SECA DE BANANA COM DOCE DE LEITE

## INGREDIENTES

- 1/2 xícara de manteiga sem sal, bem gelada
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 4 unidades de banana-nanica em rodela
- 1/2 colher de canela em pó
- 3 ovos grandes
- 3/4 de xícara de leite integral
- 1 xícara de doce de leite pastoso, para finalizar
- 1/4 de xícara de nozes tostadas, para finalizar
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal, para untar







# TORTA SECA DE BANANA COM DOCE DE LEITE

## MODO DE PREPARO

Rale a manteiga usando um ralador grosso, coloque numa tigela, adicione a farinha e o açúcar e misture até obter uma farofa.

Em outra tigela, misture as fatias de banana com a canela até que estejam bem cobertas.

Espalhe 1/4 da mistura de farinha e manteiga no fundo da assadeira untada com manteiga ou com spray desmoldante e cubra com 1/3 da banana. Repita o procedimento fazendo mais 2 camadas de banana e 3 camadas da mistura de farinha e manteiga.

Em outra tigela, bata os ovos com o leite e despeje delicadamente na assadeira. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Retire do forno e espere esfriar antes de desenformar.

Coloque o doce de leite numa tigelinha e leve ao micro-ondas por 40 segundos ou até que esteja cremoso o suficiente para cobrir a torta.





# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



## TARTE TATIN

Do Pão ao Caviar





# TARTE TATIN

## INGREDIENTES

- 6 maçãs verdes descascadas
- 1 limão
- 1 xícara de açúcar
- 150g de manteiga em ponto de pomada
- 2 paus de canela
- 2 anis estrelados
- 1 fava de baunilha
- 1 rolo de massa folhada Arosa
- Sorvete para acompanhar







# TARTE TATIN

## MODO DE PREPARO

Corte as maçãs em 4 e vá passando limão nelas, para não pretejar enquanto você corta as outras.

Em uma panela que possa ir ao forno, ou em uma forma que possa ter contato com a chama do fogão, coloque os pedaços de manteiga e amasse com um dedo de modo que você forme uma camada uniforme de manteiga na panela, por cima disso coloque o açúcar, os paus de canela, o anis estrelada e a fava de baunilha. Coloque as maçãs por cima e ligue o fogo até formar um caramelo claro.

Tire a panela da forma e coloque a massa folhada por cima das maçãs, faça então três furinhos na massa folhada – isso ajuda com que ela fique crocante e sem nenhuma parte crua.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos, ou até a sua massa dourar. Tire do forno, e coloque a panela na boca do fogão para garantir que o caramelo está derretido e não vai grudar.

Agora com muito cuidado, pois o caramelo estará fervendo, desenforme a tarte tatin em um prato e sirva em seguida com sorvete.



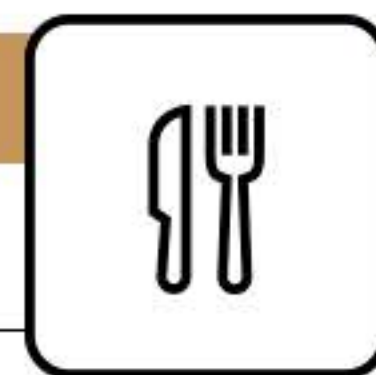


# IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carlofiorentino



## **MOUSSE DE LARANJA COM GANACHE DE CHOCOLATE**

Carol Fiorentino



GASTRONOMIA



# MOUSSE DE LARANJA COM GANACHE DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

Para o Mousse:

2 ou 3 laranjas

1 limão

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

Para a Ganache:

100g de creme de leite

200g de chocolate meio amargo

Carol Fiorentino







# MOUSSE DE LARANJA COM GANACHE DE CHOCOLATE

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o suco de 2 ou 3 laranjas – depende da quantidade de suco delas, junto do suco de limão, o creme de leite e o leite condensado até ficar uma mistura homogênea.

Aqueça o creme de leite em uma panela, desligue o fogo e adicione o chocolate bem puxado. Mexa bem até o chocolate derreter.

Em um pote, “suje” as laterais com o chocolate, coloque a mousse e finalize com o ganache e chocolate picado.

Leve para geladeira para gelar e firmar e sirva gelado.





IGUATEMI **DAILY**