

IGUATEMI DAILY



E-book de Recetas



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas do dia 12 ao dia 18 de abril.
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	12

IGUATEMI DAILY

SALGADOS

IGUATEMI DAILY

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @paula.tanamesa



CORDEIRO NA BRASA

Paula Rizkallah, Tá na Mesa



CORDEIRO NA BRASA

INGREDIENTES

- 1 paleta de cordeiro de 1 kg
- 1/2 colher de sopa de pimenta calabresa
- 1/2 colher de sopa de sementes de cominho
- 1 colher de sopa de sementes de coentro
- 1/2 cabeça de alho cortada em 3, para a marinada
- 3 galhos de alecrim fresco
- 3 galhos de tomilho fresco
- 3 galhos de orégano fresco
- 2 colheres de sopa de óleo de girassol
- 3 cebolas grandes, em cubos grandes
- 1/2 cabeça de alho, cortada ao meio na horizontal
- 1 cenoura média, em rodela de 2 cm
- 1 talo de salsão, em rodela de 2 cm
- 1 talo de alho-poró, em rodela de 2 cm
- 1 xícara de vinho branco seco
- 1 litro de caldo de frango
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 bouquet garni (com galhos de hortelã, orégano e salsinha)
- Sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto





CORDEIRO NA BRASA

MODO DE PREPARO

Na noite da véspera, tempere a paleta com sal, pimenta-do-reino, pimenta calabresa e as sementes de cominho e coentro moídas na hora, coloque num recipiente hermético, junte o alho e as ervas frescas e leve à geladeira até o dia seguinte.

No outro dia, separe a paleta e reserve a marinada.

Numa panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e a cabeça de alho cortada ao meio, em fogo médio, por 6 a 8 minutos. Acrescente a cenoura, o salsão e o alho-poró e deixe dourar por mais 6 a 8 minutos, mexendo sempre para não grudar. Incorpore os ingredientes da marinada e deixe cozinhar um pouco mais. Tempere com sal e pimenta.

Aqueça o forno a 180°C e, numa assadeira de borda alta, disponha os legumes refogados e arrume a paleta sobre eles. Regue com o vinho e caldo de galinha suficiente para cobrir a carne até a metade. A quantidade de caldo vai variar de acordo com o tamanho da assadeira. Cubra com papel-alumínio, vedando bem, e leve ao forno por 45 minutos.

Continua...





CORDEIRO NA BRASA

MODO DE PREPARO

Após 4 horas de cocção, retire a assadeira do forno, transfira a paleta para uma travessa, coe o caldo e descarte os legumes.

Junte a farinha de trigo ao caldo coado e leve para ferver por 5 minutos, eliminando com uma escumadeira a espuma que se formar na superfície.

Desligue o fogo, junte o bouquet garni e deixe em infusão por 10 minutos. Retire o bouquet e sirva a paleta com o molho.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoaocaviar



ARROZ DE POLVO

Do Pão ao Caviar



ARROZ DE POLVO

INGREDIENTES

Para o polvo:

01 polvo inteiro e limpo, pesando cerca de 1,5 kg

03 colheres de sopa de azeite

10 dentes de alho inteiros

01 cebola picada

½ cenoura picada

Tomilho, louro e alecrim a gosto

700 ml de água fervendo

1 pitada generosa das 3 pápricas: doce, picante e defumada

Para o arroz:

02 colheres de sopa de azeite

02 cebolas roxas picadas em cubos pequenos

½ pimenta dedo de moça, sem caroço e picada grande

20 azeitonas pretas sem caroço

150 g de chorizo espanhol, picado grande (opcional)

200 ml de vinho tinto seco

400 g de arroz Bomba, Parboilizado ou comum

Caldo do cozimento do polvo

01 bandeja de mini tomatinhos inteiros

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Suco de limão

Azeite

Salsa picada





ARROZ DE POLVO

MODO DE PREPARO

Numa panela que caiba o polvo e todos os outros ingredientes com folga, refogue o alho, a cebola, a cenoura e as ervas no azeite. Junte a água e deixe ferver, então abaixe o fogo e coloque o polvo.

Deixe cozinhar sem ferver por mais ou menos 45 minutos – ou até que você espete o polvo e ele esteja macio. Retire o polvo do caldo, deixe esfriar um pouco e corte-o em pedaços. Reserve o caldo quente para o arroz.

FINALIZAÇÃO

Em uma panela que possa ir à mesa, refogue a cebola, a pimenta e as azeitonas no azeite; junte o chorizo e, em seguida, o polvo em pedaços.

Coloque o vinho e mexa um pouco, misturando bem. Acrescente o arroz e cubra com o caldo do cozimento do polvo.

Deixe cozinhar tampado e em fogo baixo, mexendo de vez em quando. Acrescente mais caldo ou água, se necessário.

Quase ao final do cozimento do arroz, junte os tomatinhos. Ajuste o sal e finalize com azeite, limão e salsa. Sirva bem quente.



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI **DAILY**

IGUATEMI DAILY

GASTRONOMIA

@carolfiorentino



BROA DE MILHO COM GOIABADA

Carol Fiorentino



BROA DE MILHO COM GOIABADA

INGREDIENTES

- 1 xícara de fubá de milho
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher de sopa de semente de erva doce
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- Água ou leite o quanto baste, até dar o ponto da massa
- 1 ovo
- Goiabada cascão





BROA DE MILHO COM GOIABADA

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture todos os ingredientes secos, deixando por último as sementes de erva doce. Depois de misturar, abra um buraco no meio e coloque a manteiga (temperatura ambiente) e o ovo. Misture novamente.

Quando virar uma farofa, você pode acrescentar um pouquinho de água ou leite, só para atingir o ponto da massa.

Em seguida, misture todos os ingredientes até a massa ficar homogênea. Depois pegue uma porção de massa, abra um buraco e coloque um pedaço da goiabada.

Asse em forno preaquecido, de 180 a 200°C, por aproximadamente 20 minutos. Agora é só servir com um café para acompanhar!



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @crisoca



BOLO PRESTÍGIO

Cristina Martins, Tá na Mesa



BOLO PRESTÍGIO

INGREDIENTES

Para o bolo:

2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de chocolate em pó com pelo menos 30% de cacau
1 colher de sopa de fermento em pó químico
3 ovos grandes
3/4 de xícara de óleo de canola
1 e 1/2 xícara de açúcar
1 xícara de água fervente
1 colher de sopa de manteiga sem sal, para untar
2 colheres de sopa de chocolate em pó, para polvilhar

Para a cocada:

395 g de leite condensado
200 g de leite de coco
100 g de coco em flocos, úmido e adoçado
50 ml de creme de leite fresco

Para a cobertura:

395 g de leite condensado
1 colher de sopa de cacau em pó
1 e 1/3 de colher de sopa de manteiga sem sal

Continua....





BOLO PRESTÍGIO

INGREDIENTES

Para a calda:

1 e 1/2 de xícara de leite integral

2 colheres de sopa de chocolate em pó

2 colheres de sopa de açúcar

Para a montagem e finalização:

100 g de chocolate granulado





BOLO PRESTÍGIO

MODO DE PREPARO

Bolo:

Numa tigela, peneire a farinha, o chocolate, o fermento e reserve. No liquidificador, junte os ovos, o óleo e o açúcar e bata até homogeneizar. Adicione a água fervente, os secos peneirados e misture bem.

Despeje a massa na assadeira untada com manteiga e polvilhada com chocolate em pó e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 35 minutos. Antes de retirar, faça o teste do palito. Deixe o bolo esfriar antes de desenformá-lo.

Cocada:

Numa panela, misture todos os ingredientes para a cocada e leve para cozinhar em fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo e espere esfriar antes de aplicá-la.

Cobertura:

Numa panela, junte todos os ingredientes para a cobertura e cozinhe em fogo brando.

Continua...





BOLO PRESTÍGIO

MODO DE PREPARO

Continue mexendo até que comece a desgrudar da panela, mas ainda esteja bem mole (ponto de brigadeiro mole). Retire do fogo e espere esfriar antes de aplicá-la.

Calda:

Misture os ingredientes para a calda e leve ao fogo para ferver. Retire do fogo e deixe esfriar antes de usá-la.

MONTAGEM E FINALIZAÇÃO

Divida o bolo ao meio no sentido da altura e recolque a parte de baixo na assadeira. Se preferir, monte num prato amplo.

Umedeça a primeira camada com a calda e cubra com a cocada. Disponha por cima a segunda camada de bolo, umedeça com a calda e espalhe a cobertura por cima.

Cubra tudo com o chocolate granulado e leve à geladeira por no mínimo 4 horas antes de servir.

Cristina Martins, Tá na Mesa



QUATERNI DAILY



CASTELHONIA

@castelhonia



COCADA DE FORNO

Do Fão da Caviar



COCADA DE FORNO

INGREDIENTES

3/4 de xícara de farinha de trigo

3 e 1/2 xícaras de açúcar

2 xícaras de água

2 xícaras de coco seco ralado

500 ml de leite

70 g de manteiga sem sal

18 gemas





COCADA DE FORNO

MODO DE PREPARO

Faça uma calda em ponto de fio e junte o coco, depois o leite e a manteiga, deixando cozinhar por mais 5 minutos. Tire do fogo e deixe esfriar.

Bata as gemas na batedeira até ficarem brancas, e então junte a farinha e o leite, batendo até ficar homogêneo.

Junte as duas misturas e leve para a geladeira por no mínimo 1 hora. Asse no forno em banho maria por 30 minutos a 180°C. Depois tire a forma do banho maria, e asse no forno a 210°C até dourar.



IGUATEMI **DAILY**