

IGUATEMI DAILY

*E-book
de Receitas*



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas do dia 26 de abril ao dia 2 de maio.

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

14

IGUATEMI **DAILY**

SALGADOS

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @paula.tanamesa



FILE-MIGNON COM ESCAROLA E CENOURINHAS

Paula Rizkallah, Tá na Mesa



FILÉ-MIGNON COM ESCAROLA E CENOURINHAS

INGREDIENTES

- 2/3 de xícara de bacon magro picado
- 2 cebolas médias picadas
- 1 dente de alho picado
- 180g de manteiga sem sal
- 1kg de folhas de escarola, cortadas em tiras longas e finas
- 1/2 xícara de tomate seco picado
- 1,6kg de filé-mignon limpo (reservando as aparas)
- 1/2 xícara de óleo de girassol
- 1 cenoura picada
- 1 talo de salsão picado
- 2 galhos de tomilho
- 1 folha de louro
- 150ml de vinho branco seco
- 500ml de caldo de carne
- Sal e pimenta do reino branca a gosto





FILE-MIGNON COM ESCAROLA E CENOURINHAS

MODO DE PREPARO

Numa panela, frite o bacon e reserve. Em outra panela, refogue uma das cebolas e o alho em 3 colheres de sopa de manteiga. Junte a escarola e refogue rapidamente. Tempere com sal e a pimenta, acrescente o tomate seco e o bacon, retire do fogo e reserve.

Amarre o filé-mignon com barbante para manter o formato e aqueça 5 colheres de sopa de manteiga com o óleo, para dourar a carne de todos os lados.

Retire toda a gordura que restou na assadeira, juntando com ela as aparas reservadas, a cenoura, a cebola restante, o salsão, o tomilho e o louro. Doure bem, sacudindo a assadeira, ainda sobre a chama do fogão.

Cubra a assadeira com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 220°C por 20 minutos. Retire a assadeira do forno e transfira a carne para uma travessa, mantendo-a coberta com papel-alumínio.

Leve a assadeira novamente ao fogão, regue com o vinho, raspe bem o fundo da assadeira com uma colher de pau e deixe ferver por 5 minutos, para formar um molho. Acrescente o caldo de carne, misture bem e transfira tudo para uma panela.

Deixe cozinhar em fogo baixo por 30 minutos, depois passe o molho por uma peneira e leve de volta ao fogo até reduzir pela metade do volume inicial. Retifique o tempero e reserve. Disponha a escarola numa travessa, corte o filé em fatias finas e arrume sobre a escarola, regue com o molho e sirva com cenourinhas.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carlofiorentino



PÃO DE LIQUIDIFICADOR

Carol Fiorentino



PÃO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

70ml de óleo

1 xícara de leite morno

1 pitada de sal

1 colher de sobremesa de açúcar

2 ovos

5g de fermento em pó (meio saquinho) ou 1
tablete de fermento fresco

500g de farinha de trigo





PÃO DE LIQUIDIFICADOR

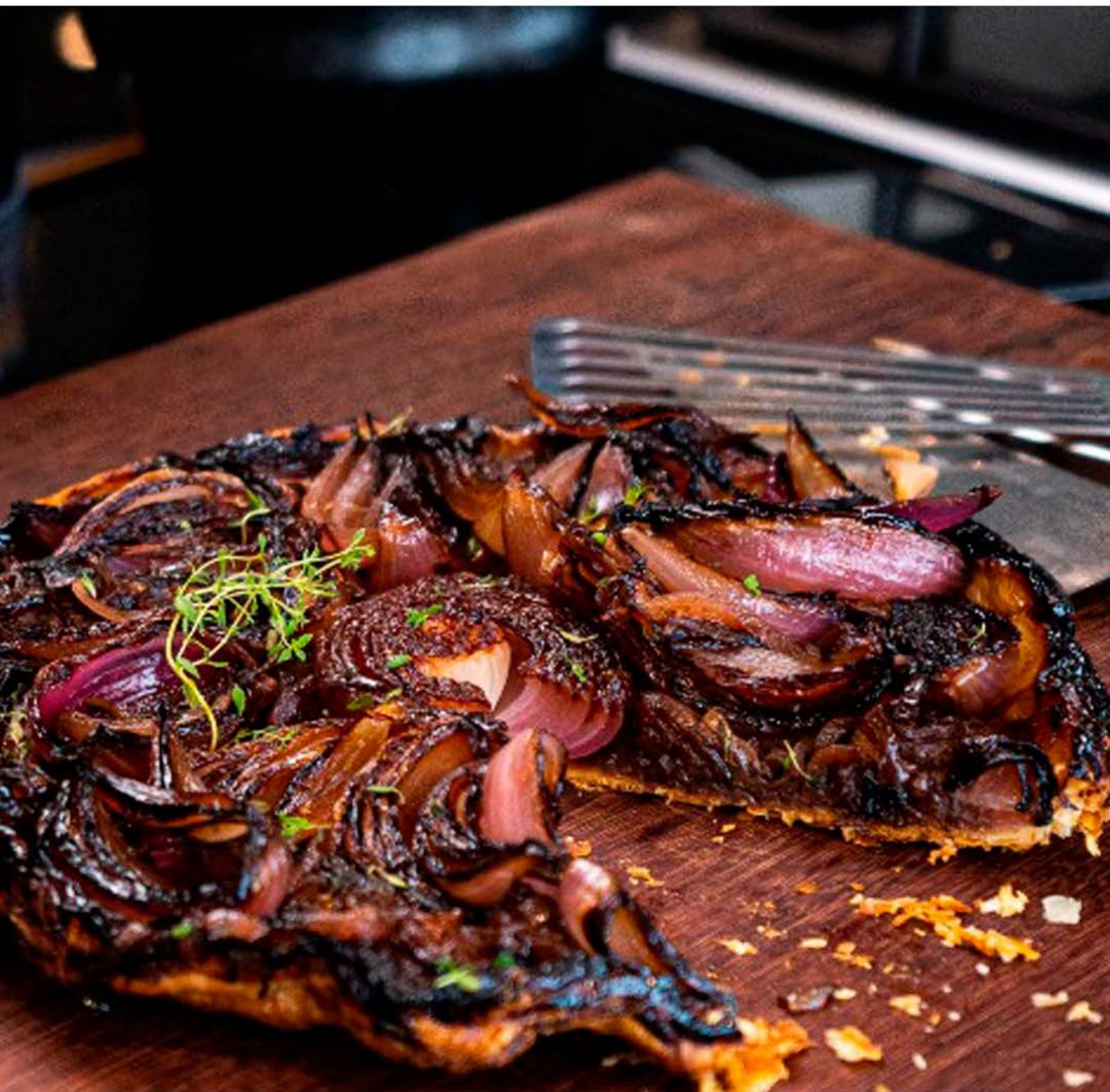
MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes, menos a farinha, no liquidificador. Depois misture-os com a farinha de trigo em um recipiente. É uma massa realmente mole, então mexa na mão ou na batedeira por aproximadamente 5 a 10 minutos.

Depois coloque na forma e deixe a massa crescer por cerca de 40 minutos, para então assar em forno preaquecido a 200° C, até dourar.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoocaviar



TARTE TATIN DE CEBOLA

Do Pão ao Caviar



TARTE TATIN DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 1 folha de massa folhada
- 5 cebolas roxas descascadas
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- Sal e pimenta do reino
- 1/2 colher de chá de folhas de tomilho frescas picadas
- 2 colheres de chá de açúcar

Utensílios:

Frigideira com cabo removível, para ir ao forno.





TARTE TATIN DE CEBOLA

MODO DE PREPARO

Corte 2 cebolas em meia lua, leve para uma frigideira em fogo baixo, com azeite. Frite até que ela reduza para metade do tamanho. Adicione uma colher de chá de açúcar e vinagre balsâmico para caramelizar. Corte as outras 3 cebolas em canoas – cada cebola terá 4 canoas. Coloque em uma frigideira toda a manteiga e espalhe pelo fundo. Tempere com pimenta do reino a gosto. Disponha as canoas de cebola em cima da manteiga e leve ao fogo. Assim que dourar, vire para dourar dos dois lados.

Quando os dois lados estiverem dourados, coloque mais 1 colher de chá de açúcar e 2 colheres de sopa de vinagre balsâmico. Coloque a cebola caramelizada na frigideira entre as canoas de cebola para preencher os espaços vazios. Desligue o fogo e espere descansar.

Abra a massa folhada, faça vários furos com o garfo para que não estufe e corte no formato da frigideira. Coloque a massa por cima das cebolas que estão na frigideira, cobrindo-as por completo.

Com o auxílio de um garfo, coloque as bordas da massa que sobraram para dentro da frigideira, fechando-a como se fossem as bordas de uma torta invertida. Faça mais furos com garfo em cima da massa.

Tire o cabo da frigideira e leve ao forno a 180°C. Tire do forno e descanse. Para desenformar, coloque novamente no fogo para soltar o caramelo da frigideira. Depois vire em um prato e sirva!



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoocaviar



MOUSSE DE CHOCOLATE

Do Pão do Caviar



MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

250g de chocolate meio amargo

250ml de creme de leite fresco

3 ovos, claras e gemas separadas

Chocolate meio amargo picado





MOUSSE DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate meio amargo em banho maria e deixe amornando.

Bata o creme de leite em ponto de chantilly e então misture o chocolate.

Bata as claras em neve e depois misture as gemas.

Misture tudo e adicione o chocolate aos poucos, sempre de baixo para cima.

Leve para gelar por 12 horas e sirva em seguida.

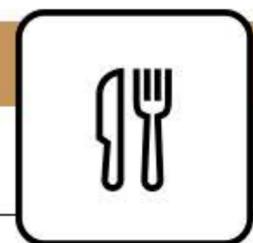


IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @_crisoca



PALHA ITALIANA

Cristina Martins, Tá na Mesa



PALHA ITALIANA

INGREDIENTES

200g de bolacha maisena

395g de leite condensado

2 colheres de sopa de cacau em pó

1 colher de sopa de manteiga sem sal

40g de açúcar de confeiteiro





PALHA ITALIANA

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, quebre levemente as bolachas com as mãos.

Em uma panela, junte o leite condensado, o cacau e a manteiga e leve ao fogo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela.

Retire do fogo e misture imediatamente a bolacha quebrada.

Forre a assadeira com filme plástico, despeje a massa e deixe descansar por 6 horas.

Desenforme sobre uma base de corte, corte em pedaços e passe no açúcar de confeiteiro.



IGUATEMI **DAILY**