

IGUATEMI DAILY

E-book de Receitas



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas do dia 3 ao dia 9 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

11

IGUATEMI **DAILY**

SALGADOS

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@giselasaback



ALCACHOFRAS COZIDAS COM MOLHO DE MOSTARDA

Gisela Saback

GASTRONOMIA



ALCACHOFRAS COZIDAS COM MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

1 litro de água filtrada

1 colher de sopa de azeite de oliva

1 colher de sopa de vinagre balsâmico

Mostarda Dijon a gosto

Sal a gosto

Alcachofras a gosto



Gisela Saback



ALCACHOFRAS COZIDAS COM MOLHO DE MOSTARDA

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque 1 litro de água, um pouco de sal e deixe ferver. Quando a água começar a ferver, acrescente as alcachofras inteiras.

Após 15 minutos, puxe uma das folhas da alcachofra, se estiver soltando com facilidade, está pronta.

Escorra e reserve em uma travessa até esfriar.

Enquanto as alcachofras esfriam, prepare o molho em uma travessa.

Misture o azeite, o vinagre, a mostarda dijon e sal a gosto.

Coloque as alcachofras e o molho em recipientes separados e sirva!



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoocaviar



PAELLA DE FRUTOS DO MAR

Do Pão ao Caviar



PAELLA DE FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

Para o Sofrito:

- 400 ml de Azeite
- 4 cebolas bem picadas
- 1 pimentão vermelho assado por 1h30 (sem pele nem semente)
- 1/2 pimentão verde igualmente assado

Para o Caldo:

- Camarão (cabeça e casca)
- Espinha de peixe (opcional)
- 150 ml de vinho branco
- Água
- 1 cebola
- 1 cenoura
- 1 pedaço de salsão
- 1 talo de alho poró

Outros:

- 200 g de arroz bomba
- 2 colheres de café de tempero para paella com açafrão
- 8 camarões
- 3 lulas
- 100 g de mexilhão
- 2 tomates sem pele e sem semente
- Azeite





PAELLA DE FRUTOS DO MAR

MODO DE PREPARO

Comece o sofrito fritando a cebola em muito azeite, no fogo mais baixo possível, deixe caramelizar por 1 hora. Enquanto isso, asse os pimentões. Quando estiverem pretinhos, tire a pele e as sementes. Misture-os à cebola, coloque mais azeite e deixe cozinhar por mais 1 hora. Reserve.

Para o caldo, frite a casca de camarão no azeite bem quente, depois junte as espinhas de peixe, deixe ficar bem dourado! Depois junte o vinho e deixe evaporar, agora frite o extrato de tomate e os legumes e complete com água. Deixe cozinhar de 30 minutos a 2 horas.

Agora vamos para o arroz: coloque bastante azeite em uma paellera e frite os camarões e lula (temperados com sal e pimenta) por 1 minuto de cada lado, no fogo bem alto! Reserve.

Agora coloque uma colher de sopa grande de sofrito com o azeite que sobra também e frite o arroz. Junte o caldo coado, com o tempero de paella, umas 8 conchas e sal. Deixe cozinhar por 10 minutos no fogo alto e depois 8 minutos no fogo baixo, sem mexer!

Quando o arroz estiver pronto, coloque o camarão, as lulas e o mexilhão e tampe com papel alumínio. Depois de 5 minutos, tire o alumínio e sirva.



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI DAILY

GASTRONOMIA

@cescactivita



BISCOITO AMANTEIGADO

Francesca Civita



BISCOITO AMANTEIGADO

INGREDIENTES

125 g de manteiga sem sal
3 xícaras de açúcar refinado + quantidade
extra para finalizar
2 xícaras de farinha de trigo simples

TEMPO DE PREPARO

Menos de 30 minutos

TEMPO DE COZIMENTO

10 a 30 minutos

RENDIMENTO

20 a 24 biscoitos

INFORMAÇÕES

Vegetariano e dietético.
Experimente fazer esses biscoitos
amanteigados, fáceis de preparar, como
uma atividade com as crianças. Esta receita
também funciona com gotas de chocolate
ou raspas de laranja adicionadas à massa.





BISCOITO AMANTEIGADO

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 190°C.
Bata a manteiga e o açúcar até ficar homogêneo.

Coloque a farinha aos poucos e amasse até criar uma massa macia e consistente.

Coloque a massa em cima de uma mesa e suavemente estenda até que fique com mais ou menos 1cm de espessura. Corte em rodela com os dedos e coloque em uma assadeira. Polvilhe o açúcar refinado e leve à geladeira por 20 minutos.

Asse no forno por 15-20 minutos ou até dourar. Reserve e espere esfriar. Para finalizar, corte em quadrados ou tirinhas.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoocaviar



TORTA DE MAÇÃ

Do Pão ao Caviar



TORTA DE MAÇÃ

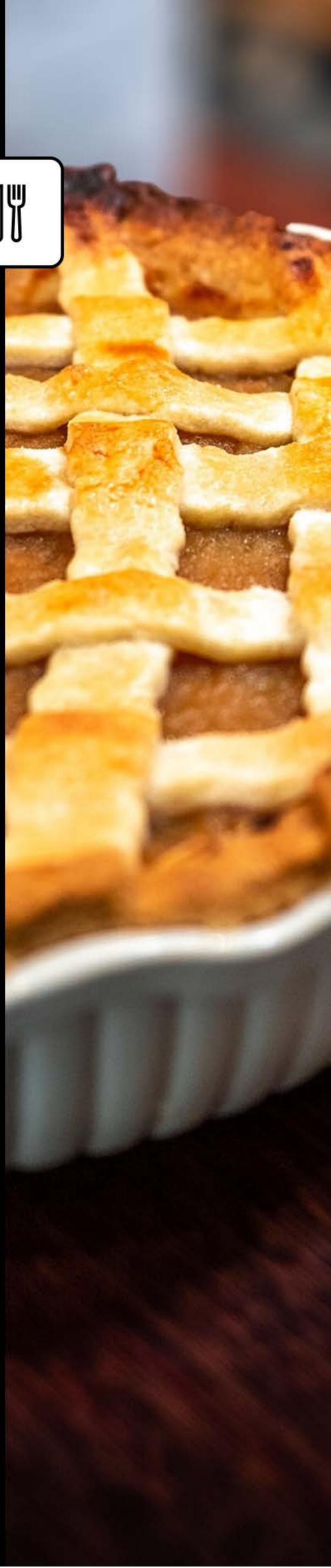
INGREDIENTES

Para a massa:

- 275 g de farinha de trigo
- 175 g de farinha 00 (ou farinha tradicional)
- 22 g de açúcar
- Sal
- 1 pitada de fermento
- 200 g de manteiga sem sal bem gelada
- 72 g de banha de porco ou manteiga
- 52 ml de água bem gelada
- 18 ml de vinagre branco

Para o recheio:

- 8 maçãs em cubos
- 8 maçãs raladas
- 1 fava de baunilha
- Suco de 1 limão
- 125 g de açúcar
- 15 g de maizena
- Uma pitada de gengibre em pó, canela e noz moscada
- Clara de ovo e açúcar para polvilhar





TORTA DE MAÇÃ

MODO DE PREPARO

Da massa:

Bata ou amasse com as mãos todos os secos com a manteiga e a banha, até formar uma farofa grossa. Depois junte a água com o vinagre e bata ou mexa até formar uma massa. Leve para geladeira por 10 minutos. Depois abra a massa, coloque na forma, e leve para a geladeira por mais 10 minutos. Depois asse a massa por 30 minutos.

Recheio:

Cozinhe a maçã ralada com o limão e a fava de baunilha por 15 minutos.

Junte a maçã em cubos e cozinhe por mais 30 min. Tire do fogo, junte os outros ingredientes do recheio e deixe esfriar.

Coloque o recheio na massa, tampe a torta, pincele a clara e açúcar e leve ao forno 180°C até dourar.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@giselasaback



SORVETE DE CHOCOLATE FAZENDA MIMOSA

Gisela Saback

GASTRONOMIA



SORVETE DE CHOCOLATE FAZENDA MIMOSA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 320 ml de leite
- 2 colheres de sopa cheia de chocolate em pó
- 1 ovo inteiro



Gisela Saback



SORVETE DE CHOCOLATE FAZENDA MIMOSA

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador por pelo menos 2 minutos, até o ovo sumir.

Coloque a massa do sorvete em uma travessa e leve ao freezer.

Após 4 horas de freezer, ou quando a massa estiver no início do congelamento, bata novamente no liquidificador e leve ao freezer novamente por mais 2 horas.



IGUATEMI **DAILY**