

IGUATEMI DAILY

*E-book
de Receitas*



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas do dia 31 de maio ao dia
06 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

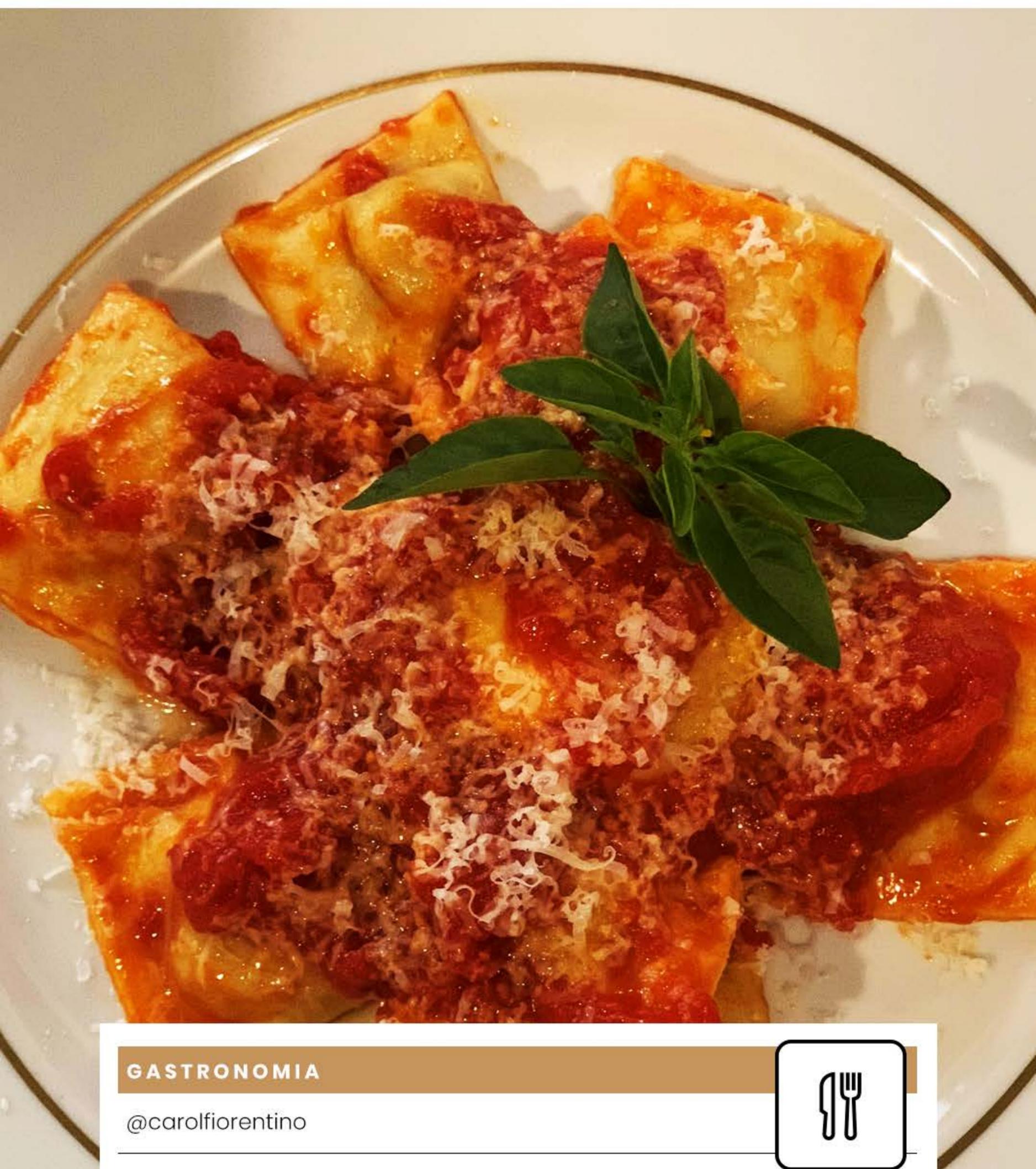
Doces

14

IGUATEMI **DAILY**

SALGADOS

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carolfiorentino



RAVIOLI COM RECHEIO DE ABÓBORA E MOLHO DE TOMATE

Carol Fiorentino



RAVIOLI COM RECHEIO DE ABÓBORA E MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

Para a massa:

4 ovos

500 g de farinha de trigo

Água se necessário

Sal a gosto

Para o recheio:

1/2 abóbora

100 g de parmesão

Noz moscada a gosto

Canela a gosto

Sal a gosto

Para o molho de tomate:

1 lata de tomate pelado

3 a 4 dentes de alho quebrado

3 colheres de sopa de azeite

Sal a gosto

1 colher de sopa de açúcar

Manjericão a gosto





RAVIOLI COM RECHEIO DE ABÓBORA E MOLHO DE TOMATE

MODO DE PREPARO

Coloque a abóbora na pressão com um pouco de água para cobrir apenas o fundo da panela.

Deixe 10 min. Depois retire e amasse com um garfo, misture todos os ingredientes para o recheio e reserve.

Misture a farinha com sal. Coloque os ovos no centro e misture. Se precisar, coloque um pouco de água para dar o ponto na massa. Depois abra a massa e recheie com a abóbora.

Coloque na frigideira o azeite e o alho, deixe fritar um pouco e depois coloque o tomate, sal, açúcar e manjericão. Misture bem e deixe cozinhar por 30 min em fogo baixo.

Então é só cozinhar o ravioli e servir com o molho já pronto!



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carolfiorentino



COXINHA SEM MASSA

Carol Fiorentino



COXINHA SEM MASSA

INGREDIENTES

Para a coxinha:

1 peito de frango

1 cenoura

1 cebola

1 colher de sopa de sal

1 colher de sopa de páprica doce

1 punhado cheio de salsinha picada

2 a 3 colheres de sopa cheias de catupiry

2 colheres cheias de extrato de tomate

Para empanar:

2 ovos

1 colher de sopa de água

Farinha de rosca

Óleo para fritar





COXINHA SEM MASSA

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão o frango com a cebola cortada em 4 e a cenoura cortada grosseiramente. Tempere com sal e deixe pegar pressão.

Conte 20 min e desligue o fogo. Deixe a pressão sair sozinha. Separe o caldo do frango, guarde o caldo para fazer outro prato. Desfie o frango, amasse a cenoura cozida, acrescente a páprica, o extrato de tomate, a salsinha e o catupiry. Fica uma massinha boa para modelar.

Caso fique muito mole, coloque um pouco de farinha de rosca. Modele as coxinhas, passe no ovo batido com a água, depois empane na farinha de rosca. Aqueça o óleo e frite as coxinhas. Escorra no papel toalha e sirva!



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoocaviar



RISONI COM COGUMELOS

Do Pão ao Caviar

GASTRONOMIA



RISONI COM COGUMELOS

INGREDIENTES

250 g de Risoni

300 g de cogumelos picados

2 dentes de alho amassados

Azeite

10 fatias de presunto cru

1/2 maço de espinafre

2 burratas

Parmesão ralado

50 g de manteiga gelada





RISONI COM COGUMELOS

MODO DE PREPARO

Coloque o presunto cru no forno e leve ao forno a 180°C até ficar crocante.

Em uma panela, coloque o azeite e frite o cogumelo, junte o alho picado e o Risoni. Acrescente o caldo de frango ou água e deixe o Risoni cozinhar em fogo alto até ficar al dente.

Quando o Risoni estiver pronto, junte o espinafre, a manteiga, o parmesão ralado e mexa até ficar cremoso.

Sirva em seguida com a burrata picada por cima e o presunto cru.



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carolfiorentino



BOLO PRESTÍGIO PISCINA

Carol Fiorentino



BOLO PRESTÍGIO PISCINA

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chocolate em pó
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 1/4 de xícara de coco ralado
- 1 colher de extrato de baunilha
- 1 lata de leite condensado
- 200 g de coco ralado
- 1 lata de creme de leite
- Coco para decorar





BOLO PRESTÍGIO PISCINA

MODO DE PREPARO

Bata com um batedor de arame os ovos com o açúcar, até ficar mais claro, acrescente o óleo, misture até virar uma maionese.

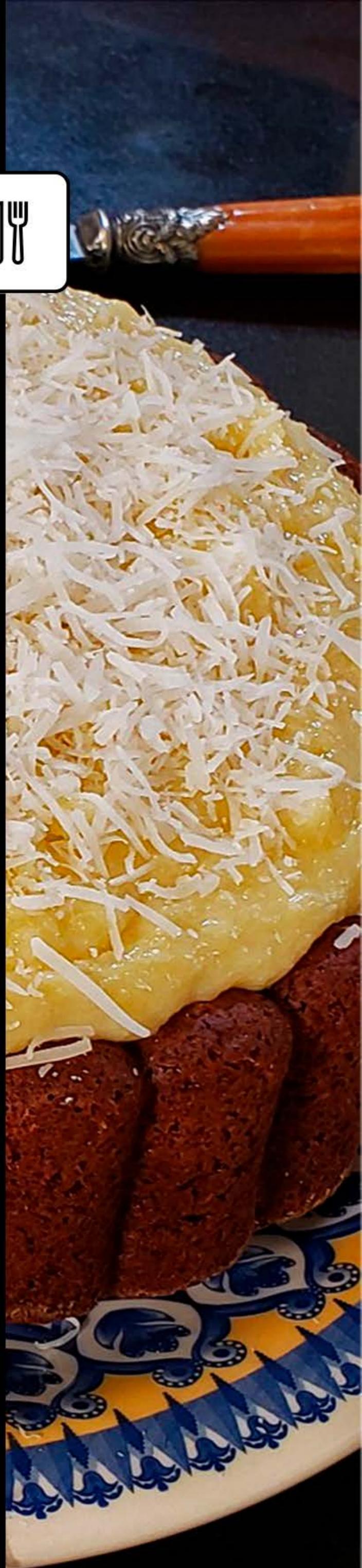
Adicione o leite, e o extrato de baunilha, a farinha, chocolate e o fermento intercalando o seco e o líquido.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno pré-aquecido a 180C por aproximadamente 25 à 30 min.

Coloque o leite condensado, o coco ralado e o creme de leite na panela, deixe cozinhar mexendo sempre, até que desgrude do fundo da panela.

Coloque por cima do bolo de chocolate e cubra com coco ralado.

Bom apetite!

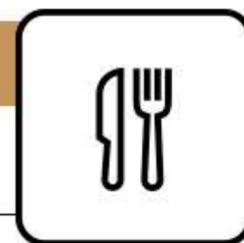


IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoocaviar



BOLO DE BANANA

Do Pão do Caviar



BOLO DE BANANA

INGREDIENTES

Para a massa:

- 2 ovos inteiros
- ½ xícara de manteiga
- 1 e ½ xícara de açúcar
- 1 colher de café de essência de baunilha
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal
- 1 copo de iogurte natural
- 1 xícara de banana amassada
- ½ xícara de nozes picadas (opcional)

Para banana caramelada:

- 1 xícara de açúcar
- 3 bananas nanicas grandes, cortadas em rodela de 0,5 cm de espessura





BOLO DE BANANA

MODO DE PREPARO

Prepare o caramelado: leve o açúcar ao fogo até caramelizar. Despeje numa forma untada de 24 cm de diâmetro e espalhe bem no fundo (cuidado para não se queimar). Distribua as rodelas de banana no fundo da forma.

Então prepare a massa batendo na batedeira: a manteiga com o açúcar, depois os ovos e em seguida a essência de baunilha. Retire da batedeira e acrescente aos poucos a farinha, o bicarbonato, o fermento e o sal, usando uma peneira. Mexendo levemente, intercale o iogurte, deixando a massa uniforme. Acrescente a banana amassada e as nozes picadas.

Despeje a massa sobre a banana e leve ao forno médio por aproximadamente 40 minutos. O segredo (e a coisa mais complicada desse bolo) é a hora de desenformá-lo. A regra é desenformar ele ainda quente, assim o caramelo da banana ainda não endureceu, caso contrário, o bolo vai quebrar todinho. Outra dica é sempre passar a forma, mesmo que ele esteja quente, no fogo, assim garante que o caramelo vai estar bem molinho.



IGUATEMI **DAILY**