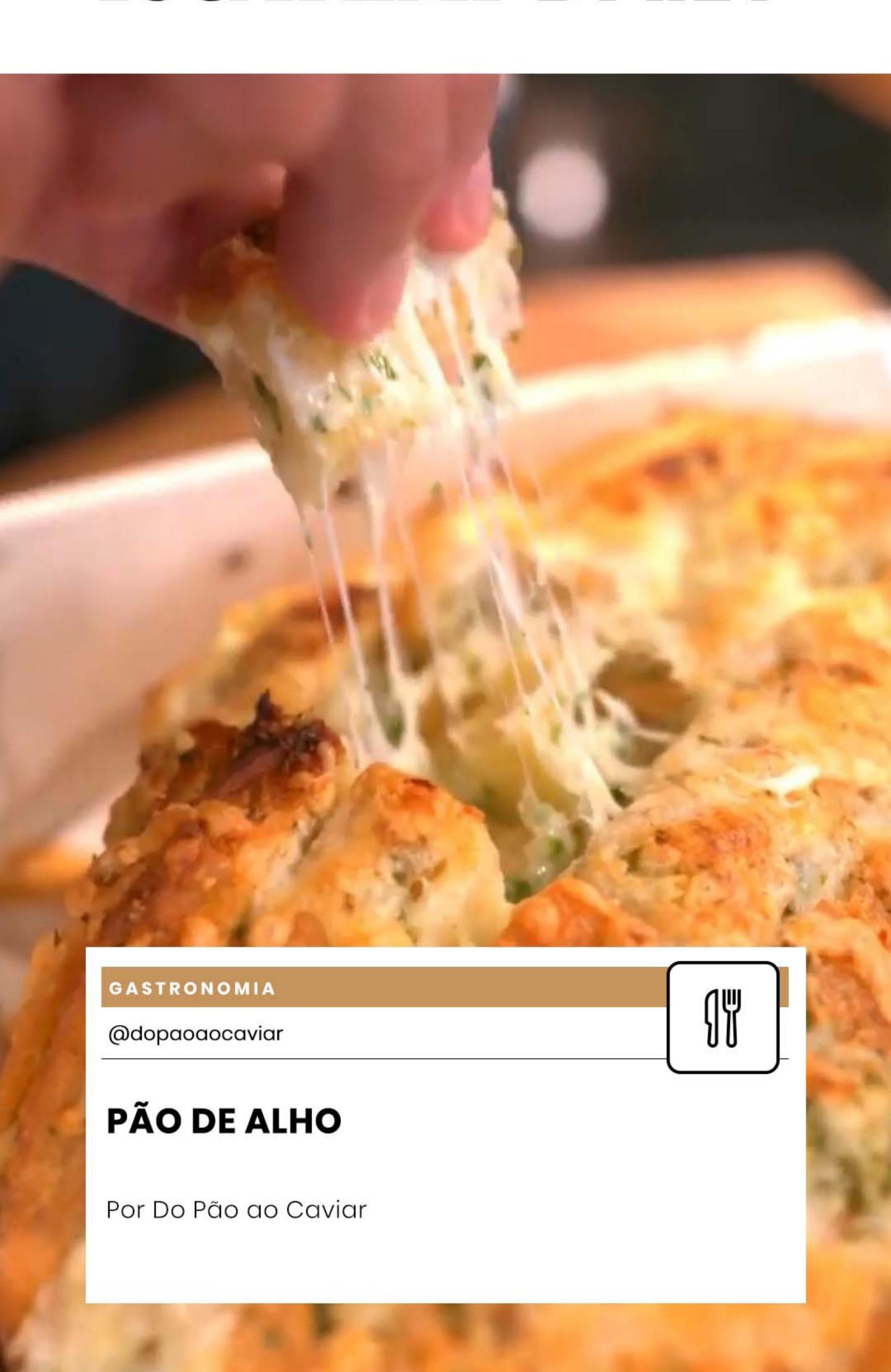


Criadas pelos melhores chefs e restaurantes de São Paulo, disponibilizadas exclusivamente na programação #IguatemiDaily. Continue acompanhando nossas redes sociais para aprender a cozinhar os pratos de seus restaurantes favoritos.

## ÍNDICE

Salgados	04
Doces	17

### SALGADOS



### PÃO DE ALHO

### **INGREDIENTES**

Pão italiano 60 g de manteiga 4 dentes de alho amassados Salsinha a gosto Queijo mussarela





### **MODO DE PREPARO**

Corte o pão italiano.

Derreta a manteiga e coloque o alho amassado, a salsinha, e muito queijo mussarela.

Leve ao forno a 180°C por 25 min e sirva em seguida!





#### GASTRONOMIA

@dopaoaocaviar



### **PÃO DE CALABRESA**

Por Do Pão ao Caviar



### PÃO DE CALABRESA

### INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo 1 colher de sopa de sal 1 e ½ colher de sopa de açúcar 2 colheres de sopa de orégano 10 ml de azeite 600 ml de água fria (aproximadamente) 40 g de fermento biológico seco (dissolvido em ½ xícara de chá de água morna) 1.25 kg de linguiça calabresa moída (dividida em 2 partes de 625 g) 500 g mussarela ralada no ralo grosso (dividida em 2 partes de 250 g)

#### RENDIMENTO

2 pães de 24cm de diâmetro





### PÃO DE CALABRESA

#### **MODO DE PREPARO**

Em uma batedeira, colocamos a farinha de trigo, açúcar, sal a gosto, orégano e azeite e batemos tudo. Acrescente água gelada na mistura enquanto bate.

Em uma xícara, coloque o fermento em água morna e misture, acrescente na batedeira novamente e bata mais. Coloque mais farinha de trigo para desgrudar a massa das bordas e sove até chegar no ponto em que a massa esteja desgrudando da batedeira.

Em um bowl, coloque um pouco de azeite e transfira a massa para o bowl, com plástico filme em cima para terminar de fermentar em temperatura ambiente até a massa dobrar de tamanho.

Após a fermentação, para abrir a massa, coloque em um local plano com farinha de trigo para não grudar e corte a massa no meio para abrir um retângulo nas duas partes.

Acrescente a calabresa moída em cima da massa, muita mussarela e comece a enrolar na diagonal. A ideia é que a massa fique unificada e o mais esticada possível.

Trance as duas partes das massas e coloque em uma forma com azeite, levando ao forno para assar a 180°C por 1 hora.





### PÃO DE QUEIJO MINEIRO

### **INGREDIENTES**

250 ml de leite 50 ml de óleo 1 colher de sopa de sal 300 g de queijo meia cura 700 g de polvilho azedo 3 ovos



### PÃO DE QUEIJO MINEIRO

### **MODO DE PREPARO**

Em uma panela, acrescente o leite, o óleo e o sal. Deixe ferver.

Escalde o polvilho despejando o leite quente em cima dele. Quando o polvilho absorver todo líquido acrescente os ovos, 1 por 1, sempre mexendo.

Deixe a massa descansar por 30 minutos. Asse em forno pré aquecido a 180º por 20 minutos ou até dourar.





### CROQUE MONSIEUR

#### **INGREDIENTES**

4 fatias de pão tipo Brioche com 2 dedos de espessura 4 fatias de presunto 75 g de queijo Gruyére ou Ementhal 250 ml de leite 1 colher de sopa de manteiga 1 colher de sopa de farinha de trigo 1 gema Noz-moscada a gosto Sal a gosto

### **RENDIMENTO**

Serve 2 pessoas



### CROQUE MONSIEUR

#### **MODO DE PREPARO**

Vamos começar pelo molho Mornay, que é uma variação do tradicional molho bechamel (molho branco). Em uma panela, coloque uma colher de manteiga, deixe derreter e acrescente a mesma quantidade de farinha, esse processo se chama roux. Cozinhe por 30 segundos. Acrescente o leite aos poucos, sempre mexendo. Deixe ferver e, quando engrossar, tire do fogo e acrescente a gema e 25 g do queijo já ralado.

#### MONTAGEM

Em uma forma, disponha duas fatias de brioche.

Em cima do brioche, coloque uma colher de molho, um pouco de queijo e cubra com as duas fatias de presunto, um pouco mais de molho, polvilhe com queijo e feche com outra fatia de brioche.

Finalize com mais uma colher de bechamel e um pouco de queijo, levando ao forno a 220°C para gratinar.



### **DOCES**





### RABANADA FUNCIONAL

### INGREDIENTES

1 ovo orgânico

½ xícara de leite vegetal de castanha de caju

½ colher de chá de canela em pó ½ colher de chá de extrato de baunilha 2 colheres de sopa de melado de cana ou açúcar de coco

2 fatias de pão amanhecido (de fermentação natural ou sem glúten) 2 colheres de sopa de manteiga ghee Geleia de laranja ou opcional de sua preferência





### RABANADA FUNCIONAL

#### **MODO DE PREPARO**

Em uma tigela, bata o ovo com o leite vegetal, a baunilha, a canela e uma colher de sopa de açúcar de coco. Despeje em um prato fundo e reserve.

Corte duas fatias grossas do pão amanhecido de sua preferência e mergulhe na mistura de ovo. Vire dos dois lados e deixe que ele absorva bem o líquido.

Em uma frigideira antiaderente no fogo médio para baixo, esquente a manteiga ghee e coloque as fatias úmidas de pão. Enquanto as fatias de pão começam a dourar no lado de baixo, salpique mais uma colher de sopa de açúcar de coco na frigideira, para derreter com a manteiga e formar um caramelo na panela.

Com uma colher ou espátula regue as fatias de pão com a manteiga caramelizada. Vire as fatias até dourar do outro lado. Retire do fogo quando a rabanada estiver caramelizada e se desejar, sirva com a geleia de laranja e com uma pitada de canela polvilhada por cima.

