

IGUATEMI DAILY

*Receitas
para um
Brunch
especial*



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

@dopaoaocaviar



BATATA ROSTI COM RACLETTE E OVO FRITO

Por Do Pão ao Caviar



BATATA ROSTI COM RACLETTE E OVO FRITO

INGREDIENTES

2 batatas Asterix

1 ovo frito

Queijo de raclette ou qualquer outro
queijo que derreta

50 g de manteiga derretida

RENDIMENTO

2 pessoas





BATATA ROSTI COM RACLETTE E OVO FRITO

MODO DE PREPARO

Rale a batata com casca e tudo e depois a esprema em um pano para sair o líquido.

Coloque a manteiga derretida na batata ralada e tempere com sal e pimenta do reino.

Aqueça uma frigideira pequena e coloque toda a batata, ela tem que ficar alta, agora deixe ela dourar em fogo médio por 5 min de cada lado. Frite um ovo, derreta o queijo da sua preferência e sirva com a batata rosti.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@giocozinha



SHAKSHUKA

Por Giovanna Cury



SHAKSHUKA

INGREDIENTES

1/4 de colher de chá de sementes de cominho
1/4 de xícara de azeite de oliva
1 cebola roxa, cortada em meia lua
1 pimentão vermelho, cortado em tiras
1 pimentão amarelo, cortado em tiras
2 colheres de chá de açúcar mascavo
3 ramos de tomilho, folhas selecionadas
2 colheres de sopa de salsinha picada
3 tomates grandes, cortados rusticamente
1/2 colher de chá de coentro em pó
1/4 de colher de chá de canela em pó
1 pitada de pimenta caiena
Raspas de 1 limão siciliano
Sal e pimenta do reino a gosto
De 1/3 a 1/2 xícara de água
4 ovos orgânicos
Folhas de coentro fresco a gosto
2 fatias de pão tostado

RENDIMENTO

Serve 2 pessoas

Por Giovanna Cury





SHAKSHUKA

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira ampla, toste as sementes de cominho no fogo médio por 2 minutos até sentir um aroma. Adicione o azeite e a cebola refogando por, aproximadamente, 5 minutos. Adicione os pimentões, o açúcar mascavo, o tomilho e a salsinha. Cozinhe por 5 a 10 minutos até começar a pegar uma cor.

Adicione os tomates, especiarias, raspas de limão siciliano, sal e pimenta do reino e cozinhe por mais alguns minutos, adicionando água, caso necessário, para a mistura adquirir uma consistência de molho de tomate. Prove e acerte o sabor com mais temperos, se necessário.

Com uma colher, faça 4 furos na mistura da frigideira e quebre delicadamente os ovos em cada um dos furos. Baixe o fogo no mínimo e deixe os ovos cozinharem tampados por 5 a 10 minutos, ou até as claras cozinharem, mantendo a gema ainda mole. Tempere os ovos com sal e pimenta do reino e finalize com folhas de coentro fresco. Sirva com fatias tostadas de pão.

Por Giovanna Cury



IGUATEMI DAILY

DOCES

IGUATEMI DAILY

GASTRONOMIA

@dopaoaocaviar



BOLO DE CASTANHA DO PARÁ COM GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

Por Do Pão ao Caviar



BOLO DE CASTANHA DO PARÁ COM GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

Para o bolo:

220 g de ovos (cerca de 4 ovos jumbo)

170 g de iogurte natural integral ou 180
g de iogurte grego tradicional

140 g de óleo

270 g de açúcar refinado (peneire o
açúcar e descarte o que não passar
na peneira)

215 g de farinha de trigo

54 g de castanha do Pará picada

15 g de fermento

Para a cobertura:

Morango e blueberry

200 ml de suco de framboesa (se tiver)

50 g de açúcar

Suco de 1 limão





BOLO DE CASTANHA DO PARÁ COM GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos e reserve. Misture os ingredientes líquidos e depois adicione aos secos, mexa o suficiente apenas para incorporar os líquidos com os secos e asse em forno pré-aquecido a 180° por, aproximadamente, 40 minutos ou até dourar.

Para a cobertura, misture todos os ingredientes e deixe cozinhar em fogo médio até amolecer tudo e ficar pastoso para formar uma geleia.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@ed.prado



MUFFIN DE BLUEBERRY (MIRTILO)

Por Eduardo Prado



MUFFIN DE BLUEBERRY (MIRTILO)

INGREDIENTES

Para o crumble:

1/4 de xícara de farinha de trigo
1/4 de xícara de açúcar demerara
1 pitada de canela
2 colheres de sopa de manteiga

Para os muffins:

3/4 de xícara de leite
1/4 de xícara de óleo vegetal
1 ovo
2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de açúcar cristal
1/2 colher de sopa de fermento
químico em pó
1 pitada de sal
1 xícara de Blueberries (frescas ou
congeladas)
Farinha de trigo o quanto baste

RENDIMENTO

12 muffins

Por Eduardo Prado





MUFFIN DE BLUEBERRY (MIRTILO)

MODO DE PREPARO

Lave as blueberries e deixe-as secando em um papel toalha.

Vamos começar pelo crumble: coloque todos os ingredientes em um bowl e faça uma "farofa" rústica com a ponta dos dedos. Reserve.

Para a massa do muffin, em um bowl, misture todos os ingredientes secos e faça um buraco no meio. Misture o restante dos ingredientes em outro recipiente e junte aos ingredientes secos, colocando no meio e mexendo com cuidado (de baixo para cima) apenas até incorporar.

Dica do Eduardo: não bata a massa, pois isso desenvolverá o glúten, deixará seu muffin duro e criará uma ponta (como um chapéu) depois de assado.

Passe as blueberries na farinha: isso previne que elas afundem na massa do muffin. Por fim, acrescente as blueberries na massa e mexa delicadamente para não as estourar. Disponha suas forminhas de cupcake na forma e coloque a massa até a metade delas. Esfarele um pouco do crumble em cima e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 20 minutos.

Quando os muffins saírem do forno, retire as forminhas da forma para não ficarem úmidas em baixo. Agora é só se deliciar!

Por Eduardo Prado



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@smallactsfoods



BOLO DE CACAU EM PÓ SEM GLÚTEN

Por Nininha Lacombe



BOLO DE CACAU EM PÓ SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de óleo de coco
1 xícara de chá de água
1 ovo
2 colheres de sopa de cacau 100%
1 xícara de chá de farinha de
amêndoas
1 xícara de chá de farinha de arroz
3/4 de xícara de chá de açúcar de
coco
1 colher de sopa de linhaça
1 colher de sopa de chia
1 colher de sopa de fermento

Por Nininha Lacombe





BOLO DE CACAU EM PÓ SEM GLÚTEN

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos em um bowl.

Bata os ingredientes líquidos no liquidificador por 3 minutos.

Junte os dois, acrescente o fermento e asse a 180 graus por, aproximadamente, 25 minutos.



IGUATEMI **DAILY**