

Especial Natalino de Frango

Receita do chef Dudu Camargo, do Dudu Bar

Ingredientes

- 1kg de coxa e sobrecoxa
- 1 unidade cenoura
- 1 talo de salsão
- 1 unidade de cebola
- 100ml de vinho branco
- Azeite, sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de fazer

- Tempere a coxa e a sobrecoxa com todos os ingredientes cortados de forma rústica.
- Adicione o vinho branco e tempere com sal e pimenta-do-reino, deixe marinar de um dia para o outro.
- Coloque na assadeira coberto por papel alumínio, em forno a 200 graus, por uma hora. Depois, retire o papel alumínio, aumente o fogo e deixe dourar.

Molho Branco

Ingredientes

- 25g de farinha de trigo
- 1 cebola média



Dudu Camargo Bar/Divulgação

- Noz-moscada ralada a gosto
- 1 litro de leite quente
- 50g de manteiga

Modo de fazer

- Coloque a cebola para dourar na manteiga, acrescente a farinha de trigo e vá adicionando o leite aos poucos até ficar cremoso. Acrescente noz moscada, sal e mostarda a gosto.

Arroz

Ingredientes

- 1 colher de sobremesa de manteiga
- 200g de bacon

- 1 cebola inteira grande
- 200g de ervilha fresca
- 1kg de arroz cozido
- 1/2 pacote de batata palha
- Salsinha e cebolinha a gosto
- 6 ovos

Modo de fazer

- Coloque o bacon na manteiga. Em seguida, acrescente a cebola e deixe dourar.
- Abra os ovos, rasgue na frigideira, acrescente a ervilha fresca, o arroz cozido, a salsinha e a cebolinha.
- Prove e corrija o sal, se preciso.
- Finalize com batata palha.

Farofa

Ingredientes

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola inteira grande com corte Juliana
- 100g de uva-passa
- 1 colher de sopa de azeite
- 300g de farinha de mandioca
- Salsinha, cebolinha e sal a gosto

Modo de fazer

- Coloque a manteiga para dourar, acrescente a cebola Juliana, a uva-passa, a farinha, a salsinha e a cebolinha. Corrija o sal, se preciso, e regue com azeite.

Torta dois amores com morango

Receita da confeitadeira Isabela Vitorino

Ingredientes

Base de biscoito

- 300g de oreo sem o recheio
- 160g de manteiga sem sal derretida
- 15ml de água

Recheio

- 395g de leite condensado
- 300g de creme de leite

Cobertura

- 100g de chocolate
- 60g de creme de leite

Decoração

- 2 caixinhas de morangos

Isabela Vitorino/Divulgação



Modo de preparar

Base de biscoito

- Triture o biscoito no liquidificador até ficar bem processado. Depois, adicione a manteiga derretida com a água e misture até virar uma massinha.
- Coloque essa massinha em uma forma de fundo removível e preencha todo o fundo e laterais da forma.
- Leve para gelar por 2 horas antes de colocar os recheios.

Recheio

- Coloque todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso, leve ao fogo para cozinhar e engrossar, mexendo com uma espátula. Quando o recheio estiver desgrudando do fundo da panela, desligue e leve para gelar.

Cobertura

- Leve o chocolate para derreter em banho-maria ou no micro-ondas.
- Após derretido, é só adicionar o creme de leite e misturar para ficar homogêneo.
- Reserve em temperatura ambiente.

Montagem

- Desenforme a torta, coloque o recheio previamente gelado ou em temperatura ambiente e, depois, a cobertura de chocolate.
- Decore com morangos frescos.
- Sirva gelado!