

CORREIO INDICA

Mariana Reginato*

Com gosto caseiro

O Dia das Mães é um momento de conexão entre mães e filhos. Nada melhor do que passar em família e compartilhar receitas transmitidas de geração em geração. Para tornar esse momento único, a chef Lily Araújo compartilha duas receitas para deixar o almoço mais especial e dividir esse momento com os filhos.

Lily Araújo é co-fundadora do Papa Cucina, do Babbo Osteria, do Marie Cuisine, do Cozze Mediterraneo e do Nonno Cantinetta. A chef é nome de referência da gastronomia brasiliense, atuando também como confeiteira no Marie, que foi vencedor da categoria de melhor restaurante da cidade no Prêmio Encontro Gastrô Brasília, em 2023.

Ao **Correio**, a chef compartilhou uma receita de torta de frango, que pode ser usada como um dos pratos principais do almoço e uma receita de bolo de cenoura com chocolate para adoçar ainda mais o domingo.

Receita Bolo de cenoura com chocolate

Massa do bolo

- 180g de cenoura
- 60g de farelo de aveia
- 60g de farinha de trigo
- 4 ovos
- 2 ½ xícaras de açúcar demerara
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 pitada de sal

Preparo da massa

- Misturar os ovos, o açúcar e o óleo em um liquidificador, até virar uma mistura homogênea. Por último, misturar as farinhas e



ARQUIVO PESSOAL

o fermento. Assar em temperatura de 180 graus por 25 minutos.

Ingredientes do recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 60g de cacau em pó 50%
- 20g de manteiga

Modo de preparo do recheio

- Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até desgrudar do fundo da panela.

Receita de torta de frango

- 300g de frango desfiado
- 2 colheres de sopa de molho pomodoro
- 4 colheres de sopa de farelo de aveia
- 4 ovos
- 200g de requeijão light
- 150g de tomate cereja
- 1 cebola média
- Tomilho a gosto
- Sal a gosto
- Açafrão a gosto

Modo de preparo

- Picar a cebola e refogar com azeite, adicionar o frango desfiado, os tomates, açafrão, tomilho, sal a gosto e metade do requeijão. Com o restante do requeijão, bater os ovos e adicionar o farelo de aveia para fazer a massa. Deixe assar por 15 minutos em 180 graus.

*Estagiária sob a supervisão de Severino Francisco

Explore sabores irresistíveis. Pães e massas artesanais, drinks e bebidas quentes em um ambiente onde cada detalhe é pensado para te proporcionar uma experiência única.

Faça sua reserva na Benita Paninoteca!



@benitapaninoteca

www.saboresdabenita.com.br

