

MASTER CHEF



barbie.com.br™

BARBIE e marcas associadas e seus elementos são de propriedade de, e usados sob licença de, Mattel, Inc. © 2018 Mattel, Inc. Todos os direitos reservados.

Ciranda Cultural Editora e Distribuidora Ltda.
Produção: Ciranda Cultural

1ª Edição em 2018
www.cirandacultural.com.br

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida, arquivada em sistema de busca ou transmitida por qualquer meio, seja ele eletrônico, fotocópia, gravação ou outros, sem prévia autorização do detentor dos direitos, e não pode circular encadernada ou encapada de maneira distinta daquela em que foi publicada, ou sem que as mesmas condições sejam impostas aos compradores subsequentes.

Créditos das imagens.

Legenda: E = Esquerda, D = Direita, C = Centro, T = Topo, A = Abaixo.

Shutterstock: Capa/ qoppi; Capa/Sea Wave; 12ET/Key Llewelly; 12DT/M. Unal Ozmen; 12EA/Mgor Kovalchuk; 13ET/Africa Studio; 13CT/Dimec; 13DT/David P. Smith; 13EC/Boris15; 13CC/Nito; 13DC/Ruslan Ivantsov; 13EA/Bonchar; 13CA/Olga Kovalenko; 13DA/Simone Andress; 14EA/margoullat photo; 14DA/qoppi; 16/Elsa Hoffmann; 19/MariaKovalev; 20/Ahmed Emad; 23/Anna Shepulova; 24/espies; 26/Ahmed Emad; 28/hphoto; 31/Beto Chagas; 32/TraXXe; 35/Larissa Blinova; 36/Ildi Papp; 41/nephoto; 42/qoppi; 45/Paulo Vilela; 48/Sumate Treetajonsak; 51/sungsu han; 52/D. Pimborough; 55/Vanessa Volk; 57/Eldred Lim; 59/Ivanna Grigorova; 60/kammphoto008; 64/Slawomir Fajer; 66/Ildi Papp; 68/margoullat photo; 71/photobank; 72/bitt24; 75/Gossip; 76/Bernd Juergens; 80/Sea Wave; 83/A_Leir; 84/bemashofa



Ciranda Cultural

O que é, o que é?

Na cozinha, você encontrará diversos utensílios muito específicos. Alguns são mais comuns, outros nem tanto.



Espremedor de batatas



Colher de pau



Concha



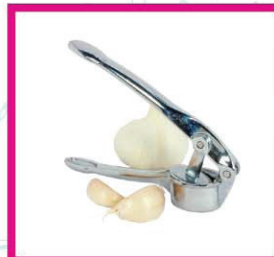
Descascador de legumes



Escumadeira



Espátula



Espremedor de alho



Liquidificador



Peneira



Processador de alimentos



Ralador



Tábua de corte



Tailândia Chá gelado



Ingredientes

- 250 ml de água
- 1 sachê de chá preto
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de leite condensado
- Cubos de gelo
- 1 colher (sopa) de creme de leite



Colocando a mão na massa

1. Ferva a água e coloque o sachê de chá. Deixe descansar por 5 minutos.
2. Retire o sachê, adicione o açúcar e mexa até dissolver. Espere esfriar completamente.
3. Coloque gelo em um copo. Encha-o com o chá e adicione o leite condensado. Misture bem.
4. Acrescente uma colher de creme de leite sobre o chá e sirva.

Superdica: use folhas de hortelã para decorar e pedaços de frutas, como limão ou abacaxi, para dar um gosto especial.





Itália

Sorbet de morango



Ingredientes

- 250 g de morangos congelados
- 5 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- ½ limão siciliano
- 50 ml de água



Colocando a mão na massa

1. Bata o morango picado no liquidificador com o açúcar e o limão.
2. Acrescente água, aos poucos, para que mantenha a consistência.
3. Coloque em uma travessa e leve ao congelador por 20 minutos.
4. Sirva em seguida.



Superdica: guarde alguns morangos frescos picados para comer com o sorbet.

Superdica: você pode mudar o recheio de suas empanadas. A massa combina com queijo, manjeriço, brócolis e até cebolas caramelizadas.



Argentina

Empanada de carne



Ingredientes

RECHEIO:

- 1 cebola média picada
- 1 colher (sopa) de azeite
- 250 g de carne moída
- 1 colher (chá) de cominho em pó
- 1 colher (chá) de páprica
- 2 colheres (sopa) de cebolinha picada
- Sal a gosto
- ½ xícara (chá) de azeitonas
- 2 ovos cozidos e picados

MASSA:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- ½ xícara (chá) de água morna
- 1 gema para pincelar



Colocando a mão na massa

RECHEIO:

1. Aqueça o azeite em uma panela em fogo baixo, acrescente a cebola e refogue. Coloque a carne, o cominho, a páprica, a cebolinha e o sal. Cozinhe até secar toda a água que a carne soltar.
2. Retire a carne do fogo. Acrescente as azeitonas e os ovos. Reserve.

MASSA:

1. Junte a farinha, o sal e a manteiga em um tigela misturando com a ponta dos dedos até obter uma farofa. Acrescente a água morna e sove a massa até que fique lisa e uniforme. Embrulhe-a em filme plástico e deixe descansar por 20 minutos.
2. Preaqueça o forno a 180°C. Com um rolo, abra a massa sobre uma superfície enfarinhada.
3. Corte discos de 10 centímetros de diâmetro e coloque uma porção do recheio na parte inferior do disco. Deixe uma pequena margem de massa para fechar a empanada.
4. Umedeça a borda da massa com água e feche-a formando uma meia-lua. Dobre e aperte as laterais com o dedo.
5. Coloque as empanadas em uma forma untada e enfarinhada, pincele-as com a gema batida e leve ao forno preaquecido a 180° por 30 minutos, ou até ficarem douradas.



Superdica: experimente a guacamole com nachos!

México



Guacamole (pasta de abacate)



Ingredientes

- 2 abacates
- 2 tomates
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- Suco de 1 limão
- 1 colher (sopa) de coentro
- Sal a gosto



Colocando a mão na massa

1. Corte a polpa dos abacates em pedaços menores e coloque em uma tigela. Com a ajuda de um garfo, amasse a fruta até formar uma pasta e reserve.
2. Em uma tábua, pique o tomate, a cebola e o alho em pedaços pequenos.
3. Junte os ingredientes ao abacate amassado.
4. Tempere com o limão, o sal e o coentro.

