

# Ravioli de lagosta com molho bisque

Olá, a receita de hoje é bem complicadinha, cara e demorada, mas vale a pena... o sabor fica sensacional! A massa de ravioli é só pegar na receita no post de "com a mão na massa". Pra quem não tem a maquininha de fazer macarrão pode comprar a massa pronta... vai agilizar bastante o processo. E fiz pra 6 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Para o molho bisque.

Ingredientes:

- Carcaça e cabeça das 1 lagostas;
- 3 dentes de alho amassados e com casca;
- 1 cebola cortada grande;
- 1 talo de aipo lavado e cortado em pedaços grandes;
  
- 2 colheres de sopa de polpa de tomate concentrada;
- 1 taça de vinho branco;
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 1 bouquet garni;
- 1 pimenta dedo de moça picada em pedaços bem pequenos;
- 1 caixinha de creme de leite;
- 1 copo de leite;
- azeite;

– sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto .



[clique para ampliar](#)

Para o recheio:

- 4 lagostas grandes temperadas com sal e pimenta;
- manteiga para dourar.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer o molho: Aqueça uma panela e coloque um fio de azeite. Jogue a carcaça e a cabeças da lagostas, bem como o suco. Deixe dourar por um tempo e, então, acrescente o alho, a cebola e o aipo. Refogue e acrescente a polpa de tomate. Coloque o vinho branco em seguida. Deixe ferver por um tempo e acrescente o bouquet garni e a farinha de trigo, mexendo

bastante. Misture o leite com o creme de leite e coloque na panela. Por último, coloque a pimenta dedo de moça, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos. Retire do fogo e peneire a mistura com. Leve o molho novamente ao fogo baixo, acrescentando a manteiga, o sal e pimenta a gosto. Misture bem e reserve.



clique para ampliar

Modo de fazer o recheio: Grelhe as lagostas em pedaços grandes na manteiga. Não deixe muito tempo, porque ela ainda vai cozinhar um pouco com o ravioli.



clique para ampliar

Esse passo a passo da massa ta no [outro post](#).



clique para ampliar

Eu fiz raviolis bem grandes, individuais, bem recheados. Na hora de fechar tire todo o ar para não abrir na cocção. Coloque em água fervente e deixe subir. Coloquei em pratos individuais, o molho bisque eu coloquei no liquidificador para ficar aerado e enfeitei com ovas. Passei o dia trabalhando 😊 mas valeu a pena.

TEMPO: 4 horas

DIFICULDADE: difícil

CUSTO: \$\$\$\$

---

## [Decoração de Páscoa](#)

Olá, hoje o post é um pouco diferente!

Vamos mostrar a decoração da mesa de páscoa que fizemos para um jantar em família. Muitos coelhos, ovinhos e chocolates para uma mesa descontraída em clima de Páscoa!





Espero que gostem das idéias!

FELIZ PÁSCOA PARA TODOS!

---

## Tempero caseiro

Olá, hoje eu vou dar uma dica de cozinha que a minha mãe me ensinou. Eu temperava carnes com aqueles temperos prontos de supermercado até que um dia ela fez um caseiro e me deu num vidro pra deixar na geladeira. Depois que acabou o dela resolvi fazer também. É bem melhor que o do supermercado e dura até 6 meses na geladeira.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kg de alho descascado;
- 1 molho de cebolinha verde;
- 1 molho de salsa;
- 1/2 kg de cebola;
- 150 gramas de sal;
- 1 e 1/2 xícara de óleo;

Modo de fazer: Bater todos os ingredientes no processador. Colocar em vidros e manter na geladeira.

Esse tempero é bem concentrado e deve ser usado em pequenas porções. Pode ser utilizado para carne, peixe, frango, feijão,

etc.



clique para ampliar

---

## Pipô- Pipoca gourmet

Olá, vocês já ouviram falar em pipoca gourmet? Pois é... isso existe e eu provei e adorei.

Chama PIPÔ e tem de diversos sabores, eu experimentei de trufa; caramelo com flor de sal; e caramelo, coôo e nozes. Ela é cara, custa cerca de 20 reais a caixa. Achei uma opção muito legal para receber os amigos pra ver um filme em casa ou pra levar pro cinema. Comprei em SP no Empório Santa Maria.



clique para ampliar

---

## SAL

Hoje vamos falar sobre sal e os tipo que encontramos na nossa cozinha!



### SAL DO HIMALAIA

O Sal do Himalaia, como nome diz, vem da base desta Cordilheira e é rosado. É proveniente de vestígios de um



enorme oceano pré-histórico existente naquela região e devido a altura e a baixa pressão de seus arredores é puro e livre de toxina. É muito rico em minerais (cálcio, magnésio, potássio, cobre e ferro), e tem quase a metade de sódio do sal comum. Pode ser utilizado em todos os pratos, substituindo o sal tradicional.

#### FLOR DE SAL

São pequenos cristais retirados da camada mais superficial do sal marinho, não são industrializados nem passam por refinamento. Contém bastante sódio e outros minerais. Existem vários tipos, o mais famoso é da região de Guèrande, localizada no norte da França. Recomendamos para utilização, uma pequena quantidade, em alguns pratos especiais: carpaccio de salmão ou de carne, saladas e peixes por exemplo.

#### SAL TRUFADO

O sal trufado é um sal temperado com trufa, que é um tipo de fungo, considerado uma iguaria. Fica uma delícia em alguns pratos, principalmente em receitas simples como omeletes, purê de batata, polenta, etc.

---

## Faca elétrica

Olá, vamos pra mais uma dica de cozinha para os sem jeito como eu. Eu não sei cortar carnes e a faca elétrica me ajuda muito. Ela é ótima pra pão também, ele fica todo igualzinho.



clique para ampliar

<https://www.youtube.com/watch?v=12blac8-bZ8>

[rosbife](#)

---

## Mini sanduiches



clique para ampliar

Olá, olha que entradinha ou lanchinho simples e gostoso! Mini sanduiches! Passei na padaria e comprei mini pão francês, peito de peru e queijo mussarela. No supermercado comprei

alface americana, maionese, azeitona e palito... Pronto... é só montar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

## Pernil de cordeiro



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer um cordeiro assado e um talharim com molho de 4 queijos trufado para 5 pessoas. Esse prato tem que ser programado um pouco antes, já que o cordeiro vai ficar marinando por 12 horas. O molho de talharim eu comprei pronto. Uma dica deliciosa pra facilitar um pouco nosso jantar.

Ingredientes para o cordeiro:

- 1 pernil de cordeiro;
- 2 cebolas cortadinhas ou em rodelas e 2 cebolas roxas cortadas em cubo;
- 1 cabeça de alho picado;

- 2 folhas de louro;
- 1 ramo de alecrim;
- pimenta do reino e sal;
- 1/2 garrafa de vinho branco.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Embrulhe em papel celofane próprio para assados o cordeiro e todos esses ingredientes e deixe por 8 a 12 horas marinando. Leve o cordeiro embrulhado com o caldo dos temperos ao forno pré-aquecido a 180 graus e deixe assar por 3 horas nessa temperatura.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes do talhahrim:

- 500 gramas de talharim (eu usei massa fresca);
- 3 colheres (sopa) do molho de 4 queijos trufados;
- 3 colheres (sopa) de creme de leite (usei nata).

Modo de fazer: Cozinhe o macarrão, escorra, coloque água gelada e em seguida leve de volta a panela e misture com o molho e o creme de leite.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 3 horas (sem contar o tempo de marinar)

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

## [Risoto – Passo a passo](#)

Olá, hoje vou falar de um dos meus pratos favoritos pra



receber! Risoto! Receita curinga, rápida e única e que agrada bastante. Para os iniciantes, vou mostrar o passo a passo do ponto do arroz, afinal, risoto é sempre o mesmo jeito de fazer, só escolher o ingrediente da sua preferência no final. Aqui vai ser a receita da base do risoto para 4 pessoas.

Ingredientes:

- 300 gramas de arroz arbóreo;
- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de galinha ou legumes;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer:

1- Refogue a cebola em uma colher de manteiga e um fio de azeite por uns 5 minutos, até a cebola ficar transparente;



[clique para ampliar](#)

2- Coloque o arroz e mexa por mais 2 minutos;



[clique para ampliar](#)

3- Agora é a hora do *déglacer*! *Déglacer* é uma redução com vinho branco.;



[clique para ampliar](#)

4- Após secar todo o vinho vá colocando aos poucos (em concha) o caldo. Eu misturo caldo pronto com água fervendo (uso chaleira elétrica). Tudo isso para ganhar tempo, claro que um caldo feito de legumes de verdade é bem melhor... Outro dia fazemos esse;



[clique para ampliar](#)

5- Esse processo vai ser repetido algumas vezes, sempre colocando 1 a 2 conchas de caldo e mexendo sempre. Eu prefiro *al dente*, então leva de 15 a 20 minutos.



[clique para ampliar](#)

6- Deixe bem molhado porque ele continua cozinhando e sempre seca bastante. Só acertar o sal e a pimenta e colocar a última colher de manteiga já com o fogo apagado.

O próximo passo é colocar os ingredientes da sua preferência, vou falar dos meus preferidos:

– Brie, parma e aspargos – próxima receita do blog;

- Camarão com limão siciliano;
- Parmesão com cogumelos;
- Frutos de mar com açafrão.

A base é sempre a mesma, então é só escolher o seu sabor!!!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

## Pastel sem fritar



[clique para ampliar](#)

Olá, pastel é uma delícia né! Entradinha muito boa para o almoço no verão! Eu adoro pastel, mas sempre evito por causa da fritura.

Então eu comprei a panela Airfryer para testar as friturinhas que eu adoro sem óleo. É uma panela que fala que fritar através de um sistema de aquecimento de ar, sem usar óleo. Já usei pra

várias comidinhas... Realmente não é a mesma coisa que a fritura para a maioria delas, mas para pastel e frango a passarinho eu achei até melhor do que fritos. O segredo do pastel é pincelar a massa com azeite ou manteiga/margarina antes de colocar na panela. Esperar de 5 a 8 minutos e tá pronto.



[clique para ampliar](#)

Olha que lindo que fica... A massa fininha e crocante, valorizando o recheio. A panela eu comprei da Wallita, nunca testei os outros.



[clique para ampliar](#)

O pastel eu fiz de siri e servi com tabasco! Outra opção que eu gosto é de brie e servir com geléia de pimenta.





[clique para ampliar](#)

Fica a dica!