

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:

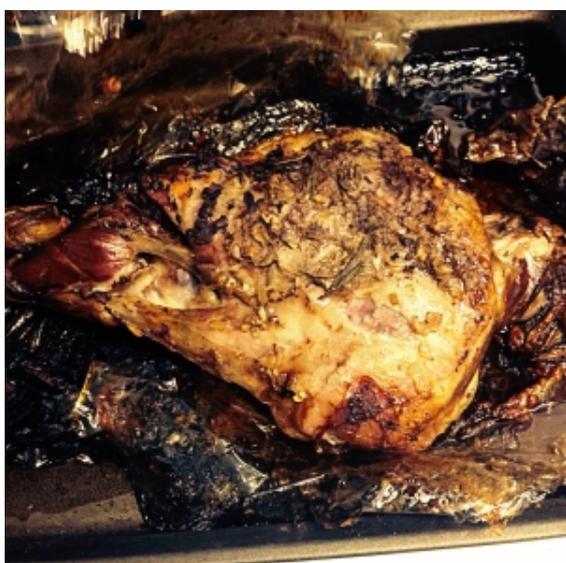
- 1 pernil de cordeiro;
- 2 cebolas cortadinhas ou em rodelas e 2 cebolas roxas cortadas em cubo;
- 1 cabeça de alho picado;

- 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!