

Cestinha de ovo de codorna

Olhem que idéia gostosa! Comi em um aniversário e tentei fazer em casa! Todo mundo adorou!!!



Ingredientes:

- 20 massinhas de pastel;
- 20 ovinhos de codorna;
- Azeite trufado;
- Flor de sal.



Modo de fazer: Coloque as massinhas de pastel em forminhas de empada, quebre os ovos de codorna e coloque um em cada massa. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 15 minutos ou até ver a massinha dourada. Depois de tirar forno coloque azeite (usei trufado) e flor de sal (pode ser normal também).



TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Suflê de batata com bacalhau

Hoje vamos fazer uma receita que eu particularmente adoro!
Suflê de batatas com bacalhau para 06 pessoas.



Ingredientes:

- 1/2 Kg de bacalhau dessalgado;
- 1 alho inteiro;
- 4 batatas médias;
- 1/2 litro de leite;
- 4 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de farinha de rosca;
- 4 colheres (sopa) de queijo ralado;
- 4 ovos.

Mode de fazer: Cozinhe o bacalhau no leite com uma cabeça de

alho cortada ao meio, desfie e reserve. Coe o leite e reserve também. Separe as claras e bata em ponto de neve. Em outra panela cozinhe a batata, e faça um purê, amassando-as e misturando com 2 xícaras do leite de cozimento do bacalhau, a manteiga, as gemas e 3 colheres do queijo ralado.



Misture o purê com o bacalhau e vá colocando as claras aos poucos para ficar bem aerado. Coloque essa mistura em forminhas untadas com manteiga e polvilhadas de farinha de rosca, salpique com queijo ralado e leve ao forno pre-aquecido por 20 a 25 minutos (até dourar) a 180 graus. Sirva imediatamente.



[clique para ampliar](#)



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Rosbife



clique para ampliar

Olá, vamos fazer um rosbife para usar como aperitivo ou para colocar em sanduíche. Essa receita é demorada, precisa de uma semana de preparo, mas vale muito a pena... Uma das melhores que eu já fiz! Peguei na internet e mudei um pouquinho.

Ingredientes:

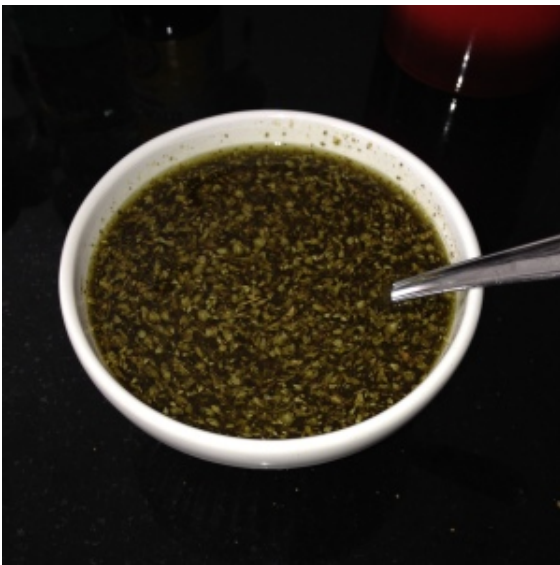
- 1 kg de lagarto (enrolei com barbante para ficar mais suculento);
- 1 colher (sopa) de sal;
- 1 colher (sopa) de pimenta do reino;
- 2 colheres (sopa) de shoyu;
- 3 colheres (sopa) de orégano;
- 150ml de vinagre branco;
- 150 ml de azeite;
- 5 dentes de alho.



clique para ampliar

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes com exceção da carne.



clique para ampliar

Coloque a carne em um saco plástico (aquele especial para fornos – Assafácil) e em seguida a mistura acima.



clique para ampliar

Feche o saco tirando o ar e coloque em uma forma e deixa na geladeira por 5 a 7 dias (eu deixei 5).



clique para ampliar

Depois de 5 dias tire da geladeira e mantenha no mesmo saco e enrole com papel rapo – celofane que pode ir ao forno – e em seguida no papel alumínio, com a parte fosca virado pra fora.



[clique para ampliar](#)

Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 1 hora e 30 minutos, depois abra a embalagem e deixe dourar por mais 15 minutos.



[clique para amplia](#)

Depois é só fatiar. No programa que eu vi, falava que durava até 2 meses na geladeira. Aqui não durou uma noite. Vou postar o sanduíche que a gente fez com essa maravilha.



clique para ampliar

TEMPO: 1 semana

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

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: \$

Coquilles Saint-Jacques

A receita de hoje é uma entrada maravilhosa, que impressiona até os convidados mais exigentes! É uma delícia e relativamente fácil de preparar. A maior dificuldade é achar vieiras! Este sofisticado e saboroso fruto do mar é encontrado em abundância na América do Norte e no Japão. Aqui no Brasil a maior parte que estão a venda vem do Chile! Não são frescas mas valem a pena!



Vamos a receita para 4 pessoas.

Ingredientes:

- 1/2 Kg de Vieiras
- 500 ml de vinho branco
- 2 cebolas roxas bem picadinhas
- 20 gr de pimenta branca em grãos
- 2 colheres de mostarda
- 500 ml de creme de leite fresco
- 1 fio de azeite
- Queijo ralado para gratinar.



Mode fazer:

Tempere as vieiras com sal e pimenta. Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e grelhe as vieiras rapidamente dos dois lados, para que não ressequem e reserve.



Numa panela refogue a cebola, com o vinho branco, a mostarda e deixe reduzir pela metade, depois coloque o creme de leite e deixe reduzir mais um pouco. (Se precisar use um pouco de farinha de trigo ou amido de milho para engrossar).

Finalização: coloque as vieiras grelhadas, um pouco do creme até cobri-las e o queijo ralado e leve ao forno (já pré-aquecido) para gratinar nas próprias conchas (que fica super charmoso) ou em ramequins de porcelana individuais.

Outra opção é fazer com camarões no lugar das vieiras! Também fica ótimo!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$\$

[Tartare de salmão](#)



clique para ampliar

Olá, vou fazer uma receita de tartare de salmão bem fácil, que eu peguei do livro *A Dieta do Chef*, de Roland Villard! Esse livro é muito bom... São receitas super elaboradas e mais leves, demonstrando que dá pra comer muito bem sem engordar. Já fiz algumas, vou postar também. Esse era um tartare de salmão com chutney de beringela. Eu dispensei a beringela e fiz só o tartare.

Ingredientes:

- 400g de salmão em cubos de 0.5 cm (parte mais difícil, a próxima vez eu peço pra cortarem no mercado);
- 1 colher (sopa) de suco de limão;
- 1 colher (chá) de gengibre ralado;
- 1 colher (sopa) de maionese (eu usei Hellman's, normal ainda, que vergonha!);
- 1/2 colher (sopa) de salsinha picada;
- 1/2 colher (sopa) de cebolinha picada;
- 1/2 colher (sopa) de manjericão picado;
- sal e pimenta do reino a gosto,
- redução de balsâmico (para decorar).



clique para ampliar

Modo de fazer:

Tempere o salmão já picado com sal e pimenta e em seguida coloque o suco de limão. Depois coloque todos os outros ingredientes, misturando bem.

Eu decorei com redução de aceto balsâmico (já comprei assim, não fiz) e caviar. Servi com as torradinhas de sempre.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média (só porque tem que cortar o peixe)

CUSTO: \$\$

Edamame



clique para ampliar

Olá, vou falar de uma entradinha super natural e deliciosa, típica da culinária japonesa, chinesa e havaiana. O Edamame ou Edaname, palavra japonesa que significa literalmente “galho de

feijão”, é uma vagem de soja imatura, rico em proteínas, vitaminas, ácido fólico, cálcio, Omega 3 e Isoflavona. Eu adoro, alguns restaurantes japoneses servem de entrada. Para receber, é uma entrada bem interessante tanto única como para misturar com outras (como queijos, castanhas, pastas), colocando uma opção mais saudável para os convidados.



[clique para ampliar](#)

Nunca achei pra vender *in natura* em nenhum mercado, mas achei esse pacotinho de congelado em SP e paguei 11 reais. Procurei no site e eles vendem pra grande parte do Brasil... Mas pra variar, vende em São Paulo, Curitiba e Porto Alegre, pulando Florianópolis. 😞

Pra fazer é muito fácil, 3 minutos em água fervendo no fogão ou microondas. Eu fiz na panela mesmo... Só escorrer a água e servir com um fio de azeite de oliva e for de sal, pode ser sal comum, claro.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 5 min

DIFICULDADE: fácil.

CUSTO: \$

[Carpaccio](#)



[clique para ampliar](#)

Vamos fazer um prato bem leve, que serve de entrada ou como uma salada para um jantarzinho. Eu comprei todos os ingredientes, achei tudo no supermercado. O carpaccio foi 15 reais e o molho 7 reais.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- carpaccio congelado;
- rúcula;
- molho de carpaccio pronto ou azeite de oliva e alcaparras;
- parmesão ralado;
- torradinhas se for servir como aparamento.

Modo de fazer/Montagem: Carpaccio (deixe 5 minutos fora do freezer e já ta pronto pra servir), coloque a rúcula picada por cima, por cima o molho (ou azeite de oliva e alcaparra picada) e por cima o parmesão ralado.



clique para ampliar

Esse sem rúcula para servir com as torradinhas de parmesão que eu comprei como entrada.

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Bruschettas



clique para ampliar

Vamos fazer entradinhas que dependendo da quantidade e

variedade nem precisa de prato principal. Hoje vamos fazer com três sabores: o clássico com tomate, cogumelos com parmesão e a que mais faz sucesso – cebola caramelizada com gorgonzola. Vamos fazer umas 4 bruschettas de cada sabor.

A primeira dica é comprar um pão italiano de boa qualidade. Uma vez comprei um qualquer no supermercado e não ficou bom. A segunda é molhar o pão com um azeitinho de oliva antes de cobrir com o recheio.

Bruschetta de tomate

Ingredientes:

- 2 tomates grandes cortados em cubinhos sem pele e semente;
- folhinhas de manjericão;
- 1 dente de alho;
- sal e pimenta do reino moída na hora;
- azeite de oliva;
- parmesão ralado.

Modo de fazer: depois de pincelar o azeite no pão, passe o alho por cima do azeite só para dar gosto. Misture os cubinhos de tomate com azeite de oliva, manjericão, sal e pimenta. Cubra o pão e coloque o queijo ralado por cima.

Brusquetta de cogumelos

Ingredientes:

- 100 gramas de cogumelos picados (pode ser shimeji, shitake ou paris);
- cebolinha picadinha;
- azeite de oliva;

- sal e pimenta do reino moída na hora;
- parmesão ralado.

Modo de fazer: Numa frigideira quente coloque o azeite e em seguida o cogumelo, deixe refogando até murchar. Coloque sal e pimenta. Cubra o pão e em seguida coloque o queijo ralado.

Bruschetta de cebola caramelizada com gorgonzola

Ingredientes.

- 2 cebolas picadas;
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo;
- shoyu a gosto (usei 1 colher de sopa);
- azeite de oliva;
- queijo gorgonzola.

Modo de fazer: Coloque a cebola na frigideira em fogo médio com um fio de azeite para dourar. Mexa até que as cebolas fiquem levemente douradas. Diminua o fogo e acrescente o shoyu sobre a cebola. Mexa mais um pouco e adicione o açúcar mascavo. Continue mexendo até o açúcar dissolver no shoyu e tampe a frigideira. Deixe refogando por uns 15 a 20 minutos e misture tudo a cada 5 minutos (sempre em fogo bem baixo). Destampe a panela depois de 15 a 20 minutos, as cebolas devem estar desta forma (ainda existe bastante líquido). Deixe o molho reduzindo por mais uns 20 a 30 minutos, mas tome cuidado e mexa de tempos em tempos para não queimar o fundo da panela. Assim que não houver mais líquido e as cebolas tiverem absorvido quase todo o shoyu e o açúcar, desligue.

Coloque a cebola e em seguida o gorgonzola picadinho.

Deixe o forno pré-aquecido em 180 graus e deixe as bruschettas até que o queijo derreta. De 10 a 20 minutos.

Obs: essa receita de cebola caramelizada é bem mais complexa do que a que eu falei no post [hamburguer](#), mas é a minha preferida. Demora mais mas vale a pena.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Entradinhas



[clique para ampliar](#)

Olá... Quando vamos receber mais gente é bom deixar umas entradinhas prontas antes das pessoas chegarem pra não ficar muito tempo na cozinha!!! Nesse dia, comprei queijo de cabra, torradinhas, presunto de parma, grissini, shimeji e shitake. Fiz um steak tartare (primeira receita do blog), enrolei uma fatia de parma em cada grissini, cortei o queijo de cabra e decorei com azeite de oliva e cebolinhas picadas, fiz shimeji e shitake na manteiga com shoyu e servi em porções individuais. Assim eu ganhei bastante tempo pra curtir com os

convidados até começar a fazer o risoto.

Receita do shimeji e shitake na manteiga:

Ingredientes:

- 1 pacote de shimeji (250 gr), só “desfiar” com os dedos;
- 1pacote de shitake (250 gr), cortar em fatias;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 4 colheres de sake e cebolinhas a gosto.

Modo de fazer: Coloque na frigideira quente a manteiga com um fio de óleo pra não queimar, depois coloque o shimeji e o shitake, em seguida o sake e o shoyu. Deixa de 5 a 10 min, até murchar, pode decorar com cebolinha e está pronto.

Gosto muito de shimeji e shitake, dessa vez servi em panelinhas para comer individualmente, mas da usar em outras receitas, como cobertura de bruschetta.