

Talharim com frutos do mar

Olá a receita de hoje é um macarrão com frutos do mar. Deliciosa e super fácil.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes para 06 pessoas:

- 750 gr. de macarrão;
- 600 gr. de camarão;

- 500 gr. de lula;
- 300 gr. de vieiras;
- 1 polvo pequeno;
- 1 cebola;

Para o molho de tomate:

- 4 tomates maduros ou 1 latinha de tomate pelado;
- 1/2 cebola picada;
- 1 dente de alho picado;
- 50 ml de água;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- folhinhas de manjeriço.

Mo de fazer:

1. Faça o molho de tomate. [Aqui](#) tem o passo a passo.
2. Cozinhe o polvo em uma panela com água e uma cebola. Quando a cebola estiver cozida é porque o polvo também está. Corte em pedacinhos e reserve.
3. Tempere o camarão, a vieira e a lula com sal e pimenta, e grelhe em frigideira com um pouco de azeite e reserve.
4. Cozinhe a massa até fica *al dente*, conforme instruções de cozimento.
5. Misture a massa com os frutos do mar e o molho de tomate e sirva imediatamente.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Risoto de Linguiça Blumenau com abóbora caramelizada

Olá, o prato de hoje não fomos nós que fizemos... Mas gostamos tanto que pedimos a receita para a anfitriã que nos deu para postarmos.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

-2 tabletes de caldo de legumes;

- 2 colheres de cebola;
- 2 colheres de azeite;
- 2 cebolas picadas;
- 1 taca de vinho branco;
- 3 xícaras de arroz arbóreo;
- 2 linguiça Blumenau descascada e picada;
- 1 abóbora paulista caramelizada.

Modo de fazer:

Primeiro vamos preparar a abóbora: Coloque numa frigideira a abóbora cortada em cubinhos com 1 colher de sopa de água e 2 colheres de sopa de açúcar. Deixe cozinhando até que esteja macia e reserve.

Coloque numa panela a manteiga até que derreta, junto com o azeite, adicione a cebola e frite-a até ficar transparente. Coloque o arroz e misture bem, junte o vinho e espere evaporar o álcool. Coloque os tabletes de caldo de legumes e vá colocando água fervente até estes se desmancharem por completo, cuidando do ponto do cozimento do arroz.

Quando estiver quase cozido adicione os pedacinhos de linguiça e misture bem, quando terminar o cozimento junte a abóbora caramelizada. Sirva com queijo parmesão ralado.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

Bobó de Camarão

Olá, a receita hoje é de um prato típico do nordeste. O Bobó de Camarão é delicioso e simples de fazer! Esta receita serve 06 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 kg de camarões frescos sem casca;
- Sal;
- Pimenta do reino;
- 5 dentes de alho amassados e picados;
- Suco de dois limões;
- 1 kg de aipim (mandioca);
- 3 cebolas;
- 2 tomates sem pele e sem semente;
- 1 vidro de leite de coco;
- 2 colheres de azeite de dendê;
- 1 folha de louro;
- 6 colheres azeite de oliva;
- 2 colheres de extrato tomates;
- 1/2 pimentão vermelho sem semente;
- 1/2 pimentão verde sem semente;

– Cebolinha e salsa;

Modo de fazer:

Lave os camarões e tempere com sal, pimenta, alho e limão e reserve.

Cozinhe o aipim com água sal, a folha de louro, e uma cebola em rodela deixe esfriar um pouco.

Depois de macio retire o louro, bata no liquidificador com leite de coco, e reserve.

Para não aparecer nenhum tempero, vamos utilizar um processador! Se não tiver utilize o liquidificador. Primeiro triture as cebolas e reserve, depois os pimentões e os tomates.

Numa panela coloque o azeite e acrescente os camarões e frite-os. Acrescente a cebola triturada e refogue, e depois junte os tomates e pimentões triturados deixe por mais alguns minutos e desligue.

Junte o creme de aipim e misture.

Para servir enfeite com salsinha e cebolinha picadas. Para acompanhar: arroz branco e farofa!

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Risoto de Beterraba com Queijo de Cabra e Polvo Grelhado

Olá, a receita de hoje é incrível. O risoto é inspirado num prato do restaurante Maní de São Paulo, da super chef Helena Rizzo.

Ficou muito bom, além de lindo!

Espero que façam e gostem tanto quanto nós. Vamos fazer para 04 pessoas.



[clique para ampliar](#)

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;
- Suco de 2 beterrabas na centrífuga ou batidas no liquidificador com pouca água e peneirada;
- 150 gr. queijo de cabra cremoso;
- mini rúcula para decoração;
- 4 tentáculos de polvo.

Polvo: Cozinhe congelado mesmo, em água fervente por 40 minutos com uma cebola e 2 folhas de louro. E depois grelhar com um pouco de azeite.

Risoto: Para aprender o passo-a-passo [Clique Aqui](#) – que tem bem explicadinho como se faz risoto. Neste caso, intercale o caldo de legumes com o suco da beterraba, até o arroz ficar macio.



clique para
ampliar

Montagem: coloque pedacinhos do queijo de cabra dentro do prato, sirva o risoto por cima, o tentáculo de polvo e decore com a mini rúcula e sirva em seguida!



Clique para
ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Luŕas recheadas com camarão

A receita de hoje é deliciosa! Parece difícil mas não é! Vale a pena!



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 kg de lulas
- 500 gr de camarão
- 3 cebolas picadinhas
- 3 tomates picadinhos
- 6 dentes de alho
- Sal
- Pimenta a gosto
- Óleo suficiente para refogar
- 1 colher de extrato de tomates

Modo de fazer:

Separe os tentáculos da lula e corte bem miudinho

Em uma panela refogue metade dos temperos, adicione os tentáculos, quando estiverem macios, acrescente os camarões, sal e pimenta. Desligue e deixe esfriar.

Pegue as lulas uma a uma e recheie com o camarão refogado, fechando com palitos.

Em outra panela, refogue o restante dos temperos, acrescente sal, extrato de tomates, pimenta e um pouco de água. Neste molho coloque as lulas uma a uma e deixe cozinhar até ficarem macias.

Servimos com purê de batata.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Bacalhau Tradicional

Olá,

Hoje a receita é de um bacalhau delicioso e super tradicional. Vamos fazer para 06 pessoas. E ainda dá tempo para fazer para Páscoa!



[clique para ampliar](#)

- 3 cebolas cortadas em fatias;
- 6 batatas em fatias;
- 1,5 KG de bacalhau em pétalas ou lascas grandes – dessalgadas. Tem o modo de fazer [aqui](#).
- 2 dentes de alho;
- Azeite de qualidade a gosto, utilizamos o Azeite Galo, colheita ao luar!
- azeitonas pretas a gosto – usamos 100 gr.



clique para ampliar

Modo de fazer:

Primeira coisa: Dessalgar o bacalhau em água gelada na geladeira trocando a a água de 8 em 8 horas, por 2 dias.

Depois de dessalgado, cozinhar as lascas de bacalhau em água, (ou cozinhar no leite com os temperos para ficar branquinho e saboroso, como fizemos [AQUI](#) – Dica do Claude Troiagros), e utilizar essa água do cozimento para para cozinhar as batatas.

Refogar a cebola e o alho com um pouco do azeite.

Depois é só montar: Primeira camada de fatias de batatas cozidas, uma camada da cebola refogadas, uma camada generosa de bacalhau e repetir o processo. Regar com muito azeite, adicionar pimenta moída na hora e finalizar com azeitonas. Sirva com arroz branco.

Levar ao forno por 20 minutos e servir.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Conchiglioni com siri e açafrão



clique para ampliar

Receita de hoje ficou muito interessante... Conchiglioni com recheio de siri. Vamos fazer para 6 pessoas



clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 pacote (500 gramas) de conchiglioni
- 500 gramas de carne de siri

- 1 colher (sopa) açafrão em pó
- 1/2 xic de cebola cortadinha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- salsinha e cebolinha a gosto
- sal e pimenta do reino a gosto
- 1/2 xic de creme de leite
- parmesão ralado

Modo de fazer: coloque a massa em água fervente com sal e óleo antes de preparar o recheio, porque essa massa demora mais de 15 min pra ficar no ponto ideal. Depois refogue com 1 colher me manteiga e um fio de azeite a cebola por 5 min e coloque a carne de siri. Mexa em fogo baixo por cerca de 5 a 10 min e acrescente o açafrão, corrija o sal e a pimenta e finalize com o creme de leite. Deixe a massa esfriar e recheie o conchiglioni... Salpique parmesão e coloque em forno pré-aquecido por no máximo 10 min. Sirva com salsinha e cebolinha.



[clique para ampliar](#)

Pargo ao sal

A receita de hoje é um prato fácil e simples. É um prato típico de Portugal. A foto não é das mais apetitosas, mas podemos garantir que é muito saboroso e prático.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 pargo (ou robalo) inteiro;
- 1 kg de sal grosso;

Modo de fazer:

Em uma assadeira faça uma cama de sal grosso, coloque o peixe por cima e cubra com sal também. Deixe no forno por 30 minutos. Depois com um jeitinho retire a camada de sal delicadamente (que vira uma camada sólida) e siva o peixe! Sugestão de acompanhamentos legumes na manteiga e batatinhas assadas.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Farfale com burrata e pesto de tomate seco

Olá, a receita de hoje é super prática. Ideal para um jantar fácil. Vamos fazer para 04 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kg de Farfale (ou outra massa);
- 1 burrata;
- 250 g de tomate seco.

Modo de fazer:

Cozinhe a massa em água, sal e azeite (tempo de cozimento do pacote).

Enquanto isso faça o pesto de tomate seco: Só bater no liquidificador até ficar uma pasta.

Depois da massa cozida e escorrida, misture a burrata, tempere com pimenta e sirva com o o pesto de tomate seco ao centro ou por cima.

Rápido, fácil e delicioso!

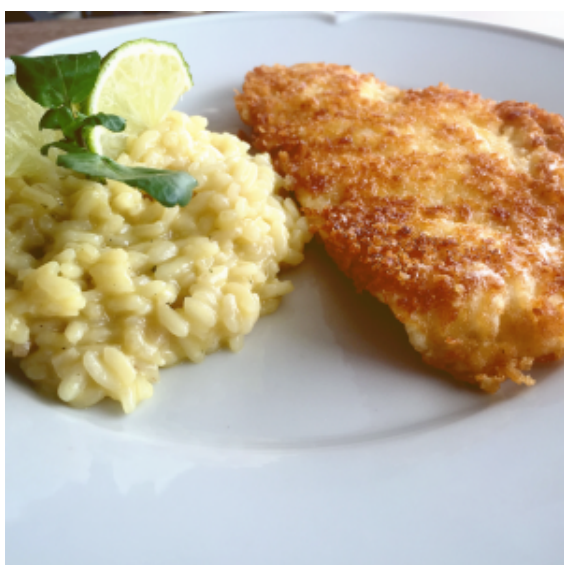
TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Filé de peixe empanado com farinha Panko e risoto de limão](#)

Olá, vocês conhecem a farinha panko? É uma farinha oriental para empanar vendida na maioria supermercados – bem fácil de encontrar. Já fizemos camarão, peixe, lula... Fica super crocante e delicioso.



[Clique para ampliar](#)

Vamos a uma receita fácil e simples. Ideal para um almoço!
Vamos fazer para 06 pessoas.

Ingredientes:

- 06 filés de peixe branco temperados com sal, pimenta e limão – pode ser linguado, congrio, robalo, pescada (da sua preferência);
- 2 ovos batidos;
- 300 gr. de farinha panko;
- óleo para fritar.

Modo de fazer:

Depois de temperar os filés de peixe com suco de limão, sal e pimenta; passe no ovo e depois na farinha e frite em óleo quente.

Para o acompanhamento – Risoto de limão, siga a receita postada [aqui](#) e só finalizar com suco de dois limões coados e manteiga.

Outra ideia é fazer um prato típico aqui da Ilha de Santa Catarina: é só colocar um molho de camarão por cima e servir com arroz branco. Simples e delicioso!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$