

Filet mignon com talharim ao molho pesto



clique para ampliar

Olá, essa receita na verdade foi tudo meio pronto... coloquei esse pesto de manjeriçãõ trufado, que comprei em uma loja de importados e fiz um filet temperado com sal e pimenta apenas na manteiga.



clique para ampliar

Mas a receita do pesto de manjeriçãõ está aí:

Ingredientes:

- 100 gramas de manjericão ;
- 5 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 dente de alho;
- 1 colher (sopa) de pinole (pode ser castanha do caju ou pará);
- sal a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, acertando o azeite e o sal a gosto.

TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Camarão com gengibre e pimenta dedo de moça



clique para ampliar

Olá, essa receitinha foi feita com o que tinha na geladeira e ficou deliciosa. Usei gengibre, pimenta dedo de moça e leite de côco. Fiz para 4 pessoas.



clique para ampliar

Ingredientes:

– 500 gramas de camarão médio sem casca

- meia cebola cortadinha
- 2 pimentas dedo de moça cortadas bem pequenas
- 1 colher (chá) de gengibre ralado
- 100 ml de leite de côco
- meio copo de requeijão



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Refogue a cebola com a pimenta por 5 minutos com um pouco de azeite e manteiga. Grelhe os camarões por mais 5 minutos e acrescente o gengibre, o requeijão e o leite de côco. Deixe ferver e sirva com arroz branco!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Filé de Garoupa com crosta de pão e parmesão

A receita de hoje é um filé de garoupa com crosta de pão, acompanhada de um risoto de limão.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 filé de peixe alto (pelo menos 3 dedos) por pessoa. Usei garoupa, mas pode ser robalo ou congrio;
- 2 colheres (sopa) de azeite, manjericão picado, suco de limão, sal e pimenta.
- 5 fatias de pão de forma branco sem casca;
- 50 gramas de parmesão ralado;
- 50 gramas de manteiga;
- raspas de limão siciliano.

Modo de fazer: Deixe os filés marinando com azeite, manjericão picado, suco de limão, sal e pimenta na geladeira por no mínimo 1 hora. Para a crosta Bata os o pão, o parmesão, manteiga e as raspas de limão no liquidificador e estique com rolo em um papel toalha. Leve na geladeira para endurecer (cerca de 1 hora). Para ver o passo-a-passo [CLIQUE AQUI.](#)



[clique para ampliar](#)

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

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Arroz de Garoupa



A receita de hoje é uma comida portuguesa deliciosa... Arroz de garoupa

Para o caldo:

- 1 cebola cortadinha
- 5 dentes alho picadinhos
- 1 tomate cortado em cubos
- 1/2 pimentão vermelho cortadinhos
- 1/2 pimentão amarelo cortadinhos
- 3 colheres de azeite
- Sal pimenta a gosto
- Parte de cabeça , barbatanas de garoupa

- 1 kg de garoupa.



Modo de fazer:

Refogue a cebola e o alho com azeite por 5 minutos, acrescente o tomate os pimentões e misture bem por mais 5 minutos.

Coloque a garoupa em pedaços. Vá colocando água até o suficiente que cubra o peixe e deixe cozinhar bem por cerca de 10 minutos.

Deixe esfriar, retire todo o peixe e reserve o caldo. Desfie todo o peixe e reserve.

Em uma panela , coloque 2 xícaras de arroz parbolizado e o caldo para cozinha-lo e acrescente parte da garoupa desfiada , reserve um pouco para colocar por cima com salsa e cebolinha e sirva em seguida.

Pra quem prefere mais cremoso, pode acrescentar 3 colheres de creme de leite (nata).

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Nhoque com vieiras e molho de parmesão trufado

Olá,

A receita de hoje é um nhoque de batatas, com vieiras grelhadas e molho de parmesão trufado...



clique para ampliar

Para o nhoque...

Ingredientes:

- 1/2 kg de batatas cozidas;*
- 200 gramas de queijo ralado (usei metade mussarela e metade parmesão);*
- 1 1/2 xic de farinha de trigo;*
 - 3 gemas;*
- sal e pimenta a gosto.*



clique para ampliar

Modo de fazer: Amasse as batatas cozidas e misture com os outros ingredientes. Se tiver muito mole coloque mais trigo, até que consiga consistência boa para cortar em cubos. Coloque em água fervente com um pouco de óleo e deixe até subirem. Retire e coloque em escorredor com gelo. Seque e frite em azeite até ficar dourado.



[clique para ampliar](#)

As vieras (usei 300 gramas) eu temperei com sal, pimenta e limão por 15 min e depois coloquei em uma frigideira quente com um fio de azeite por 5 minutos.

O molho que eu comprei pronto (do Duty Free) – mas dá pra alterar por um molho branco básico ou com queijo.

Decorei com flores comestíveis, já que os ingredientes eram muito todos da mesma cor.

TEMPO: 1 hora e 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

Arroz de Camarão e Lula com mostarda

Olá, a receita de hoje é uma sugestão de prato único, muito saboroso e fácil! Ideal para fazer num almoço ou jantar nestas festividades do final do ano. Vamos fazer para 06 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingrediente:

- 3 colheres de manteiga;
- 2 cebolas cortadinhas;
- 4 xícaras de arroz (amarelão);
- 200 gr. de nata ou creme de leite fresco;
- Caldo de Camarão (Fiz com a casaca do camarão, cebola e temperos verdes – deixar ferver e depois peneirei)
- 1 xíc. de vinho branco;
- 1 Kg. de camarão sem casca;
- 1 Kg de lula cortada em anéis;

– Sal, pimenta e salsinha a gosto.



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Tempere os frutos dos mar com sal e pimenta e reserve. Refogue a cebola, com a manteiga até mudar de cor, coloque o vinho branco. Adicione o arroz com o caldo de camarão. Deixe cozinhando por 10-15 minutos. Acrescente a nata e a mostarda e misture bem. Quando o arroz estiver quase cozido (uns 20-25 minutos depois do início – mas é bom experimentar), junte os camarões e depois de 5 minutos os anéis de lula. Deixe por mais 5-10 minutos e desligue. Finalize com salsinha picada. Sirva em seguida.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Escondidinho de Siri

Olá, hoje a receita é de uma entradinha ótima e diferente.



Ingredientes:

- 1 kg de batata
- 1/2 kg de carne de siri desfiada
- 1 vidro de leite de côco
- manteiga
- queijo ralado
- pimenta dedo de moça

Modo de fazer:

Para o siri: Refogue a cebola, com uma colher de manteiga, até mudar de cor e adicione a carne de siri. Quando tiver cozida, adicione o leite de coco e uma pimentinha dedo de moça (sem semente).



[Clique para ampliar](#)

Para o purê: depois das batatas cozidas, amasse e coloque manteiga (para ficar mais lisinho eu coloco um pouco de leite quente e bato no liquidificador – mas é opcional).

Montagem: Coloque uma camada da carne de siri, uma fina camada do purê e por cima o queijo ralado. Leve para gratinar até ficar dourado.



[Clique para ampliar](#)



Clique para ampliar

TEMPO: 45 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Filé de Peixe ao molho de Manteiga e limão com purê e creme de espinafre

Olá, a receita de hoje é light e saborosa! Vamos fazer para 04 pessoas;



Clique para ampliar

Para o peixe:

- 04 filé de peixe altos;
- suco de 04 limões sicilianos;
- 3 colheres de manteiga;
- sal e pimenta a gosto;

Tempere o peixes com sal e pimenta e grelhe os filés, se necessário asse por 5 minutos no forno (se o filé for bem alto); Para o molho, coloque o suco de limão para reduzir em fogo baixo e quando tiver reduzido pela metade acrescente a manteiga.

Para o Purê:

- 04 batatas cozidas;
- 2 colheres de manteiga;
- 1/2 xícara de leite quente;

Amasse as batatas acrescente o leite bem quente e a manteiga.

Para o Creme de Espinafre:

- 2 maços pacotes de espinafre lavado e cortado somente as folhas
- 1 colher de manteiga;
- 1 Cebola picadinha;
- 2 dentes de alho picadinhos;
- 1 copo de leite;
- 1 colher de farinha de trigo;
- 2 colheres de requeijão;
- sal a gosto;

Em uma panela aqueça a manteiga e doure uma cebola e o alho , acrescente o espinafre e vá mexendo até ficar macio. Coloque a colher de trigo no copo de leite e misture como espinafre refogado, mexendo sempre até engrossar, acerte o sal . Desligue e coloque o requeijão.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Filé recheado com cebola caramelizada e gorgonzola

Olá, vamos fazer hoje um filé recheado que fica delicioso! Vamos rechear com cebola caramelizada e queijo tipo gorgonzola.



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 peça de filé mignon (peça para seu açougueiro fazer ele aberto para rechear – tipo um tapete);
- 1 pedaço de queijo gorgonzola de 200 gr. picadinho;
- 4 cebolas fatiadas;
- 1 copo de vinho branco;
- 2 colheres de açúcar mascavo;
- azeite;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Tempere o filé com sal e pimenta e reserve.

Em uma frigideira coloque um pouco de azeite com as cebolas até dourarem e coloque o vinho branco e deixe por 5 minutos. Depois misture o açúcar mascavo e deixe até caramelizar. Espere esfriar um pouco e coloque por cima da peça do filé, e depois o queijo.



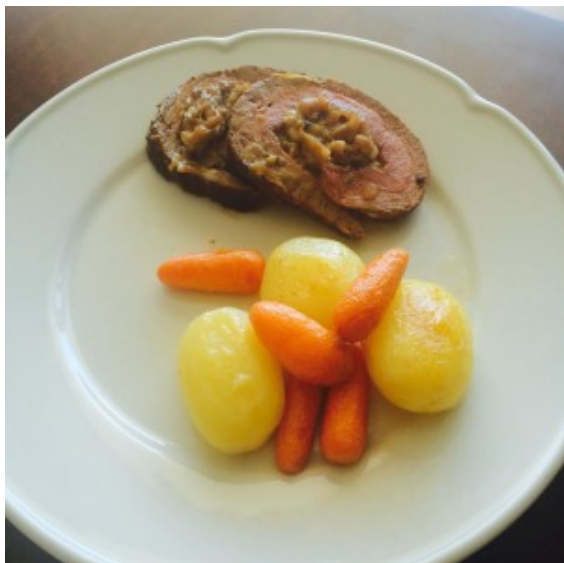
[Clique para ampliar](#)

Enrole delicadamente e amarre com um barbante e frite com uma colher de manteiga até ficar bem dourado.



[Clique para ampliar](#)

Sirva com legumes salteados na manteiga;



Clique para ampliar

Você pode rechear com outras coisas como: Cogumelos, tomate seco, escarola com queijo... Espero que gostem! Nós adoramos!

TEMPO: 45 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

[Polvo na brasa com risoto de alho poró](#)

Olá,

A receita de hoje é polvo na churrasqueira com azeite temperado com alho e salsinha, acompanhado de um

risoto delicioso de alho poró.



Clique para ampliar

Vamos fazer para 06 pessoas.

Para o polvo:

- 2 polvos
- azeite
- 1 alho picadinho
- salsa picada
- limão siciliano

Lave bem o polvo e coloque o numa panela de pressão com água por 15 minutos com um pouco de sal. Espere esfriar e tire toda a pele. Depois coloque na brasa até ficar bem dourado. Enquanto isso, em uma panela coloque bastante azeite com o alho picado em fogo baixo por uns 3 minutos, desligue o fogo e adicione a salsinha picada;



clique para ampliar

Quando o polvo estiver assado, esprema o limão por cima e coloque o o molho de azeite.



clique para ampliar

Para o risoto:

- 2 alhos poró fatiados
- 3 xícaras de arroz arbóreo
- 1 cebola picada
- 1,5 l Caldo de legumes

- taça de vinho branco
- manteiga
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de creme de leite fresco

Nosso passo-a-passo do risoto está [aqui](#). Neste refogamos a cebola junto com o alho poró e finalizamos com manteiga, o creme de leite e o queijo parmesão.

Corte o polvo e sirva quente.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 45 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$