

Filé ao molho de mostrada Dijon com massa caseira

Olá,

A receita de hoje é para um almoço ou jantar caprichado e delicioso.

Vamos fazer uma massa caseira servida com filé ao molho de mostrada! Super Fácil! Vamos fazer para 04 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 6-8 medalhões de Filé mignon;
- 1 cebola fatiada;
- 350 gr. de nata (ou creme de leite fresco);
- 3 colheres (sopa) mostarda Dijon;
- 1 colher (chá) alho triturado;
- Manteiga;
- Azeite;

Modo de fazer:

Fazer a massa em casa, faz uma diferença incrível, então se tiver inspirado (a), a receita está [aqui](#). Se não, escolha um talharim ou espaguete que você goste.

Para os medalhões faça como ensinamos [aqui](#) e reserve.



Clique para ampliar

Pra o molho: Doure a cebola com manteiga e um pouco de azeite, depois acrescente a nata e deixe em fogo baixo por uns 3-5 minutos. Peneire e despreze a cebola (apesar de ficar muito saborosa), e acrescente a mostrada, e mexa bem com a ajuda de um fouet (batedor). Acrescente os medalhões e deixe por uns minutinhos até ficarem bem quentes.



Clique para ampliar

Se o molho dessorar – separar -, retire os medalhões e volte a bater com o fouet (o nosso aconteceu isso).



Clique para ampliar

Sirva o molho e os medalhões por cima do macarrão.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO : \$\$

[Gravilax de salmão](#)

Olá, a receita de hoje é uma prato típico dos países nórdicos e consiste em um salmão curado no sal, açúcar e dill (erva doce). Geralmente usado de entrada e em saladas e sanduíches. Fica parecido com o salmão defumado, porém mais suave.



clique para ampliar

A receita eu peguei de um blog (simplesmente delícia – <http://www.simplesmentedelicia.com/>)

- Ingredientes:
- 1,2 kgde salmão (usar a parte mais grossa do peixe), com pele
 - 1 copo de açúcar
 - 1 copo de sal grosso
 - 2 colheres de sopa de pimenta do reino em grãos
 - 2 colheres de sopa de vodca
 - 3 copos de dill/entro/erva doce,



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

- Forre uma vasilha de vidro grande, aonde caiba o filet de salmão inteiro.
- Lave e seque bem o filet de salmão. Ponha o filet com a pele para baixo, na vasilha de vidro preparada com filme plástico. Em outra vasilha, misture bem o açúcar, o sal e os grãos de pimenta do reino. Cubra o filet com essa mistura. Regue tudo com a vodca e disponha o endro por cima.
- Agora cubra o peixe com o filme plástico, sem apertar. Leve a geladeira por 3 dias.
- Depois dos 3 dias, retire o peixe da geladeira. Abra o filme plástico e retire o peixe da vasilha. Descarte o liquido que acumulou. Delicadamente, passe o peixe na agua fria, para retirar todo o excesso de sal e açúcar. Seque bem com papel toalha.
- Corte em fatias finas, e sirva fresco
- O gravilax guarda 6 dias na geladeira e até 2 meses congelado.



TEMPO: 3 dias

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Talharim de vieiras com molho pesto e tomate cereja confitado

Olá, essa receita é uma combinação de outras receitas do blog! Vamos fazer um talharim com pesto de rúcula, tomate cereja confitado e vieiras grelhadas.



[clique para ampliar](#)

Para o pesto de rúcula:Ingredientes:

- 100 gramas de rúcula;
- 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.
- Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, acertando o azeite e o sal a gosto.

Para o tomate confitado:

Ingredientes:

- 200 gramas tomate cereja
- 50 ml de azeite extra virgem
- ramos de alecrim e tomilho
- 1 colher (café) de açúcar
- pimenta-do-reino moída a gosto
- sal a gosto

Modo de fazer. Em um forno pré aquecido baixo (cerca de 100°C) coloque os ingredientes misturados em uma forma por cerca de 1 hora – 1 hora e 30 min. Misture a cada 20 min.



Faça 200 gramas de talhartim para cada 2 pessoas. Eu usei da marca RUMO, italiana, de ovos. As vieiras eu temperei com sal, pimenta e limão e coloquei em uma frigideira quente com manteiga por 5 minutos. Depois é só misturar os ingredientes.

TEMPO: 1 hora e 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$\$

Tomate confitado

Essa receita na verdade serve como base para outras. Usei esses tomates cerejas confitados em uma massa... Outra opção muito boa para eles é na bruschetta.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 200 gramas tomate cereja
- 50 ml de azeite extra virgem
- ramos de alecrim e tomilho
- 1 colher (café) de açúcar
- pimenta-do-reino moída a gosto
- sal a gosto

Modo de fazer. Em um forno pré aquecido baixo (cerca de 100°C) coloque os ingredientes misturados em uma forma por cerca de 1 hora – 1 hora e 30 min. Misture a cada 20 min.

TEMPO: 90 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO:\$

[Vieiras](#) [grelhadas](#) [com](#)

pimentões assados e risoto nero

Olá, quis fazer um prato diferente e colorido com vieiras, então investi nos acompanhamentos...

As vieiras eu temperei com sal, pimenta e limão e fiz na manteiga!



[clique para ampliar](#)

Pimentões assados:

Coloque no forno pré aquecido e deixe por uns 20 min... Tire a pele, o miolo dos pimentões e corte-os. Tempere com sal, azeite e pimenta e coloque de volta no forno a 180 graus por uns 20 a 30 min.



clique para ampliar

Risoto Nero:

Faça a receita básica de [risoto](#) e acrescente tinta de lula (eu comprei uma italiana no supermercado) e o caldo eu usei de peixe, também pronto de supermercado (pode-se usar caldo de legumes).



clique para ampliar

Deixe por último as vieiras.



clique para ampliar

Foi rápido de fazer e ficou interessante a mistura de sabores...
Recomendo!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO : \$\$\$

Creme de Aspargos

Olá,

O creme de aspargos eu usei como consume em um jantar... Super simples e bem gostoso.

Ingredientes:

- 6 aspargos frescos
- 1/4 de cebola picadinha
- 1 dente de alho
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xic de água

- 1 xic de creme de leite fresco
- azeite a gosto
- sal e pimenta-do-reino a gosto



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Corte as partes mais duras e brancas dos talos dos aspargos e despreze. Corte as pontas dos aspargos e reserve para enfeitar a sopa. O restante dos talos fatie em rodela médias. Junte a manteiga e, quando derreter, coloque a cebola picada e refogue, mexendo com uma colher. Depois de 3 minutos adicione o alho picado e mexa bem. Coloque os aspargos e deixe cozinhar por mais 3 minutos, mexendo de vez em quando. Junte a água, tempere com sal e pimenta-do-reino e deixe cozinhar por 8 minutos. Coloque no liquidificador e em seguida retorne pra panela e acrescente o creme de leite. Acerte o sal e a pimenta e se desejar coloque um pouquinho de azeite.

As pontas dos aspargos refogue em uma frigideira com azeite de oliva, sal e pimenta.



TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Arroz de Pato

Olá

Hoje a receita é de um prato típico português que adoramos! O arroz de Pato é uma ótima opção para receber seus convidados.



Clique para ampliar

Eu peguei essa receita no “Que Maravilha” e dei uma adaptada... Ela é bem trabalhosa e leva tempo... então separe pelo menos 2 dias para fazê-la. Ela é para 8 pessoas.

Ingredientes PARTE 1 (para marinar o pato):

- 1 pato de +/- 3kg
- Alecrim, tomilho e louro (a gosto)
- 4 dentes de alho cortadinhos
- 1 colher (sopa) de coloral
- Sal e pimenta-do-reino branca moída na hora (a gosto)
- 1 colher (sopa) de azeite

Modo de fazer: Abra o pato, descole a pele e coloque a mistura desses temperos dentro da pele. Coloque o pato dentro de um saco de assar e deixe na geladeira marinando (deixei 12h). Coloque para assar por 4 hoiras em fogo baixo 120 – 130 graus.



Clique para ampliar

Ingredientes PARTE 2:

- 200 gramas de shitake coratinhos;
- 100 gramas de bacon;
- 1/2 linguiça Blumenau;
- 1/2 xic de cebola cortadinha;
- 1/2 xic de ervilhas;
- arroz amarelão (1 kilo);
- cald de cogumelos (ou de legumes).



Clique para ampliar

Modo de fazer: Em uma frigideira coloque um fio de azeite e coloque o shitake, deixe murchar, misture com as ervilhas e tempere com sal e pimenta;

Em uma panela maior quando estiver quente coloque o bacon e em seguida a cebola, deixe refogar um pouco e em seguida a lingüicinha Blumenau em fatias finas. Coloque o arroz e aos poucos o caldo. Mexa de vez em quando, sempre colocando caldo para não secar. Quando o arroz estiver quase pronto, coloque o pato desfiado da PARTE 1 e em seguida o shitake com as ervilhas. Acerte o sal e a pimenta.



clique para ampliar

O pato fica muito saboroso... recomento utilizá-lo não apenas pro arroz mas para outras receitas.



Clique para ampliar

TEMPO: 24 horas.

DIFICULDADE: difícil

CUSTO: \$\$

[Carré de Cordeiro com purê de batatas e molho agridoce](#)

Olá,

A receita de hoje é um prato muito simples de fazer e delicioso. Carré de cordeiro com molho agridoce, acompanhado com um purê de batatas. Vamos fazer para 04 pessoas.



Clique para ampliar

1. Purê de batatas:

Ingredientes:

- 6 batatas médias;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 ovo;
- meia xícara de leite quente.

Modo de fazer: Cozinhe as batatas e amasse com o auxílio de um espremedor de batatas, misture a manteiga e o ovo e coloque a mistura no liquidificador e adicione o leite quente e bata até que fique bem liso.

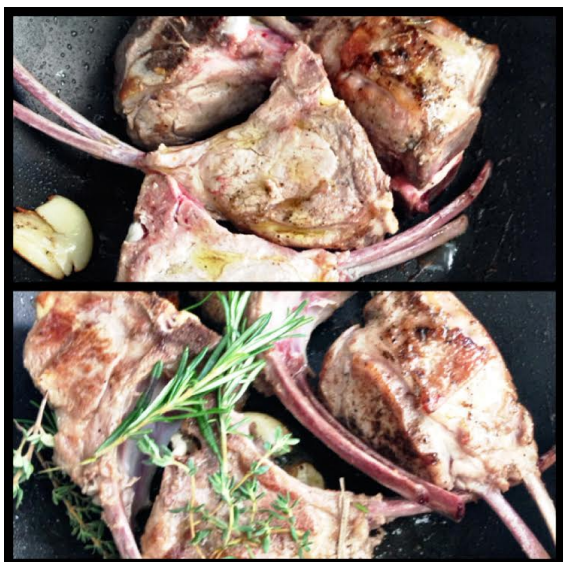
2. Carré

Ingredientes:

- 1 kg de carré de cordeiro com corte francês;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- alho, tomilho e alecrim para temperar;
- 3 colheres de sopa de mel;

– 6 colheres de sopa de aceto balsâmico;

Modo de fazer: Numa frigideira selar cada um com os temperos, e colocar no forno até ficarem assados no ponto desejado. Tire os carres e na mesma frigideira coloque o aceto e o mel, a proporção é 2:1 (usei 6 colheres de sopa de aceto e 3 de mel). Mexa até reduzir um pouco e tá pronto.



[Clique para ampliar](#)

Sirva seu prato decorado com pesto de rúcula e um ramo de tomilho para decorar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

**Folhado de queijo de cabra
com salada verde e molho**

trufado

Olá,

Hoje a receita é super especial! Uma entrada sofisticada e linda! Uma salada com um folhado de queijo de cabra com um molho delicioso!



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

1. Salada:

Folhas verdes (alface, mini rucula, rucula selvagem, mini agrião, entre outras)

Flores comestíveis

2. Molho pra salada:

2 medidas de azeite trufado

1 medida de balsâmico

1 medida de mel

1/2 medida d mostarda

Pro folhado:

Massa folheada pronta congelada

Creme de leite
Queijo de cabra
Gema de ovo

Modo de fazer:

1. Seguir a forma de preparo da massa folheada, molhar a parte interna da massa com creme de leite, rechear com queijo de cabra ralado e colocar mais um pouquinho de creme de leite. Fechar a massa e pincelar a gema de ovo, colocar no forno e seguir as orientações da embalagem.
2. Misture as folhas com o molho para salada.
3. Coloque o folheado ainda quente sobre a cama de folhas verdes com o molho e de o toque final com o glaze de balsâmico trufado. Decore com as flores comestíveis.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 min
DIFICULDADE: médio
CUSTO: \$\$

Massa com camarões

Olá,

Hoje vamos fazer uma massa super simples com camarões grelhados. Super prático, rápido e fica delicioso!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes para 04 pessoas:

- 500 gr. da massa de sua preferência;
- 3 tomates picados sem casca e sem semente;
- 20 camarões;
- azeite.

Modo de fazer: Tempere os camarões com sal e pimenta. Coloque 1,5 l de água para ferver e cozinhe a massa pelo tempo indicado na embalagem. Enquanto isso grelhe os camarões com um pouco de azeite. Quando a massa tiver cozida, coloque um pouco de azeite com os tomates picados e deixe murchar e acrescente a massa cozida. Sirva a massa e por cima os camarões

grelhados.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$