

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: \$\$

**Rosbife com molho agridoce,
aligot e rúcula**



[clique para ampliar](#)

Olá, esse almocinho de sábado ficou perfeito. Tinha 5 pessoas e coloquei todo mundo pra trabalhar! Visitas com a mão na massa. Meu pai limpou a carne, cortou os temperos, minha mãe amassou a batata, uma amiga ralou os queijos e a outra colocou a mesa. Assim fica fácil, rápido e mais gostoso cozinhar. A receita foi um rosbife de alcatra, com molho agridoce (aceto balsâmico e mel) – o mesmo que eu usei na receita do Carré, acompanhado de aligot e rúcula. A receita do Aligot eu já postei, vou colocar hoje a do Rosbife.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 kg de alcatra;
- 5 dentes de alho;
- ramos de alecrim e tomilho;
- 5 colheres (sopa) de aceto balsâmico;
- 3 colheres (sopa) de mel;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- barbante para amarrar a carne.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Limpe a carne e coloque em um recipiente para temperar. Tempere com sal, pimenta, azeite, tomilho e alecrim. Amarre a carne com um barbante, eu li que a carne fica mais suculenta, mas não é obrigatório (eu amarrei de qualquer jeito, não sou boa de costura). Coloque em uma frigideira ainda fria e vá virando/grelhando aos poucos. Nem coloquei azeite, já tinha na carne. Quando a carne estiver dourada por fora, coloque os alhos amassados, ramos de tomilho e alecrim, o aceto e o mel e deixe reduzir por uns 5 minutos.



[clique para ampliar](#)

O ponto da carne ideal nesse caso é bem mal passado por dentro e dourado por fora. Até que deu certo! Tirei o barbante com tesoura e cortei a carne em fatias finas com uma faca elétrica (também não tenho jeito para cortar carne). A faca elétrica é simples de manusear e deixa bem simétricas as fatias. Esse prato ficou muito muito bom, vale a pena



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Polvo crocante



[clique para ampliar](#)

Olá, polvo é muito bom né! Dá trabalho, mas vale a pena! Eu perdi o medo do polvo e agora faço com frequencia. Não tem muito erro pra deixar a textura ideal se seguir certinho a receita. Vamos fazer pra 4 pessoas. Nessa vez o acompanhamento vai ser um risoto feito com o caldo do polvo (onde ele cozinhou) e parmesão.

Para o polvo:

Ingredientes:

- 1 polvo grande (cerca de 2 kg) congelado ou não;
- 1 cebola cortada em 4;
- 2 folhas de louro;
- Manteiga e azeita pra grelhar;
- Sal grosso e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Em uma panela grande, coloque água para ferver com a cebola e as folhas de louro e assim que tiver fervura adicione o polvo (congelado ou não) e o deixe cozinhar por 40 minutos. Retire o polvo da água e tempere com sal grosso e

pimenta do reino. Coloque manteiga (1 colher de sopa) e um fio de azeite em uma frigideira e coloque o polvo inteiro, vire até ficar crocante dos dois lados (cerca de 5 minutos de cada lado). O sal grosso vai quase que derreter e dar um toque especial. Depois é só cortar e servir. Hmmm delícia!

obs: Podemos limpar o polvo com sal grosso se ele não teve congelado (antes de cozinhar) com sal grosso, deixando ele bem branquinho, apenas com os tentáculos!



[clique para ampliar](#)

Já que temos um caldo muito saboroso que usamos pra fazer o polvo não vamos jogar fora né?! Vamos coar e fazer um risotinho.

Ingredientes:

- 250 gramas de arroz arbóreo.
- 1/2 xic de cobola picadinha;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 colher (chá) de azeite de oliva;
- Caldo do polvo coado;
- 150 gramas de parmesão ralado;
- 1 taça de vinho branco;

- cebolinha para decorar;
- Sal e pimenta do reino a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Refogue com 1 colher de manteiga e um fio de azeite a cebola, deixe por 5 minutos. Acrescente o arroz e misture. Quando o arroz estiver seco coloque o vinho (*deglacer*) até reduzir. Agora continue mexendo e vá acrescentando o caldo aos poucos (em conchas). Deixe o caldo quente em outro recipiente enquanto estiver nesse processo. Isso vai durar uns 20 minutos, dependendo do seu gosto para risoto, eu gosto *al dente*. Depois desligue o fogo e coloque sal, pimenta, cebolinha e em seguida o queijo e a última colher de manteiga. Experimente, acerte o sal e bom apetite.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 2 horas

DIFICULDADE: moderada

CUSTO: \$\$\$

Talharim de pupunha com camarões e shimeji



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer uma receitinha mais leve, que eu já fiz várias vezes porque adoro, mas dessa vez tem visita que ta na dieta sem glúten e sem lactose, então troquei a manteiga pelo azeite de oliva e o creme de leite fresco por cottage sem lactose, e continuou muito saborosa. Talharim de pupunha com camarões e shimeji.

Ingredientes:

- 1 palmito pupunha;
- 1/2 kg de camarões (tempere com sal, pimenta e limão);
- 250 gr de shimeji;

- 1 taça de vinho branco;
- 1/2 xic da cebola picadinha;
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva;
- 250 gramas de cottage lac free (opção para creme de leite fresco);
- sal, pimenta do reino e cebolinha a gosto.

Modo de fazer:

Envolva o palmito sem a casca em papel alumínio e coloque em um forno pré-aquecido a 180 graus por 30 min. Deixe esfriar e rale com ralador comum ou corte com a faca.

Refogue a cebola no azeite por 5 min, até que a cebola fique transparente e coloque o shimeji e os camarões. Deixe grelhando por mais 5 minutos e coloque o vinho, mexa por mais 5 minutos e finalize com o cottage. Coloque sal, pimenta e cebolinha, acrescente o pupunha ralado. Eu servi na panela mesmo!

TEMPO: 1 hora.

DIFICULDADE: médio

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 aperitivo.

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: \$

[Farfalle à Carbonara](#)



clique para ampliar

Olá, receita de meio da semana com visitas de última hora... Bem baratinho e rápido! Farfalle a carbonara...

Ingredientes:

- 500 gr de farfalle;
- 1 linguicinha blumenau;
- 5 ovos;
- 1/2 xic de cobola cortadinha;
- 2 dentes de alho;
- 100 gr de queijo parmesão ralado;
- sal e pimenta de reino a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Coloque a água pra ferver pra fazer o macarrão, enquanto isso em uma frigideira coloque um fio de azeite com a cebola e o alho. Depois de 5 minutos coloque a linguicinha em pedacinhos. Em outro recipiente bata os ovos e misture com queijo com um pouco de pimenta. Depois de 13 min (massa al dente), escorra e coloque na frigideira com a linguicinha. Misture e em seguida coloque o ovo mexido com queijo. Eu coloquei um pouquinho de cebolinha pra dar uma cor.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Salmão selado com crosta de gergelim



[clique para ampliar](#)

Receitinha bem delícia... a parte chata é ficar com cheiro de salmão na mão! Vamos fazer para 2 pessoas um salmão selado com crosta de gergelim e molho teriaki uma maionese de batatas para acompanhar.

Ingredientes:

- 1/2 kg de salmão (peça alta) limpo;
- Gergelim branco e preto;
- Azeite de oliva.

Modo de fazer: Passe o salmão no gergelim e já ligue a

frigideira pra deixar bem quente. Só uns fios de azeite e coloque o salmão, vá virando de 30 em 30 segundos por alguns minutos até deixar apenas uma crostinha grelhada e a parte central bem crua.

Para o molho teriaki:

- 1/4 de xícara de shoyu;
- 3 colheres (de chá) de açúcar;
- 1/4 de xícara de sake;
- 1 colher de chá de gengibre ralado.

Modo de fazer: Misture os ingredientes e leve ao fogo em uma pequena panela para que cozinhe levemente. Mexa bem até engrossar.

Para a maionese de batatas:

- 300 gr de mini batata;
- 1 colher (sopa) de mostarda Dijon;
- 2 gemas de ovo;
- 200 ml de óleo de soja;
- 100 ml de azeite;
- suco de limão, sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer: Cozinhe as batatas com casca mesmo com fio de óleo e 1 colher (sopa) de sal, por uns 30 a 40 min ou até colocar um palito e ver que ela está pronta. Misture a mostarda Dijon, as gemas o sal e a pimenta. Adicione devagar, e mexendo sem parar, o óleo de soja e o azeite, e no final o limão.

A maionese de batatas eu peguei do livro do Claude Troigros, mas não acertei muito... Se eu fizesse de novo ia pegar uma

maionese pronta.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Luła recheada com camarões



[Clique para ampliar](#)

Olá, hoje num dia de sol resolvemos fazer um almoço levinho para acompanhar um vinho branco! Lulas recheadas com camarões e de acompanhamento um arroz de açafrão com lascas de amêndoas. Ficou uma delícia! Parece ser complicado mas foi simples e rápido de fazer! Vamos lá.

Ingredientes:

- 4 lulas médias e limpas;
- 1/2 kg de camarão sem casca;
- 1/2 cebola picada;

- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 taça de vinho branco;
- 4 colheres (sopa) de creme de leite;
- Cebolinha picada, sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Recheio:

Refogue a cebola na manteiga com um fio de azeite por 5 min, coloque os camarões e deixe-os dourar, coloque o vinho branco e depois de 3 minutos adicione o creme de leite e cebolinhas picadas. Reserve.



[Clique para ampliar](#)

Lula:

Coloque o recheio na lula ainda crua e feche com palito. Doure a lula com pouco de manteiga e coloque num recipiente e leve ao forno pré aquecido a 180 graus por 20 min.

Arroz:

- 2 xic de arroz amarelão;
- Açafrão, eu usei uma colher(sopa) em etigma, mas pode ser 1

colher (sopa) de açafrão em pó;

– Sal e fio de óleo,

– Amêndoas em lasca.

Misture os ingredientes em uma panela com água e deixe cozinhar até secar a água (de 20 a 30 min). Salteie as amêndoas na mesma frigideira da lula e decore o arroz.

O prato parece um pouco seco, mas depois que partimos a lula escorre o molho do camarão e fica perfeito.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

[Ostra gratinada](#)

Olá!

Quando quiser fazer ostras é bom se programar um pouquinho, para poder encomenda-las frescas. Aqui em Floripa, como tem criação, podemos pedir em alguns lugares e eles entregam em casa as colhidas no mesmo dia. Elas chegam ainda vivas.

A ostra gratinada faz sucesso até pra quem não é muito fã de ostra.

Ingredientes:

- média de 1 dúzia pra cada 2 pessoas se for servir como entrada;
- 1 pote de requeijão;
- 200 ml de creme de leite (pode ser de caixinha se quiser mais líquido ou fresco – nata-, se quiser mais espesso);
- parmesão para gratinar.

Modo de fazer:

Coloque as ostras na panela com pouca água (cerca de 3 dedos de profundidade na panela), para ela cozinhar no vapor e deixe até que elas abram... Isso demora uns 15 a 20 min. Só abrir e colocar em um recipiente.

Misture o creme de leite e o requeijão em uma panela em fogo baixo até levantar fervura.

Coloque meia colher de sopa do creme por cima de cada ostra, rale parmesão na hora e coloque em um forno pré-aquecido a 180 graus até dourar... Isso vai levar no máximo 20 minutos.



clique para ampliar

Fica legal servir sobre cama de sal grosso!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$