

# Salada de atum com sorbet de limão



clique para ampliar

Essa salada ficou deliciosa... Ai vão os ingredientes e o modo de fazer:

- Rúcula: só temperei com aceto balsâmico, azeite e uma pitada de sal;
- Atum selado: coloque uma peça de atum inteira na frigideira quente, deixando 10 segundos em cada lado pra ficar bem cru por dentro;
- Lascas de amêndoas: coloque em uma frigideira quente com um fio de azeite até dourar;
- Mussarela de búfala: em bolas pequenas;
- Sorbet de limão com manjeriço (comprei pronto da Amoratto);
- Molho Teriyaki

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de gengibre ralado

2 colheres (chá) de vinagre branco

2 colheres (chá) de saquê  
10 colheres (sopa) de shoyu

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até ferver, reduzir e engrossar.

TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

---

## Salada de rúcula, mini tomate e mussarela de búfala



[clique para ampliar](#)

Salada simples e deliciosa para servir de entrada ou acompanhamento...

Ingredientes:

- 100 gramas de rúcula

- 50 gramas de tomate cereja
- mussarela de búfala (coloquei um pacote)
- amêndoas em lascas douradas com um pouquinho de manteiga na frigideira
- flores comestíveis

Para o molho:

- 2 colheres (sopa) de aceto balsâmico
- 1 colher (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto

Misture os ingredientes do molho com foie até ficar homogêneo.

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

## **Camarão com molho de mel, gengibre e laranja**

Olá, fiz uma receita de um molho delicioso, combina com peixe e frutos do mar. É um molho cítrico e agridoce que vai vinho, mel, gengibre e laranja. Fiz com camarões grelhados e um arroz branco com lascas de amêndoas.



clique para ampliar

Ingredientes para o molho:

- 1 copo de suco de laranja coado;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 colher (sopa) de cebola ralada;
- 1/2 colher (sopa) de gengibre ralado;
- 1 colher (sopa) de mostarda;
- 1 colher (sopa) de mel;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- sal e pimenta a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Refogue a cebola e o gengibre na manteiga por 5 minutos e em seguida o vinho. Depois de evaporar coloque o suco e deixe por mais 5 minutos, mexendo de vez em quando. Coloque o mel e a mostarda e deixe reduzir pela metade, mexendo de vez em quando. Acrescente o sal e pimenta a gosto.



[clique para ampliar](#)

Para os camarões: Separe 4 a 5 camarões por pessoa (dependendo do tamanho) e tempere com sal e pimenta. Grelhe na manteiga com alho por 5 minutos.



clique para ampliar

Só montar o prato com arroz, as amêndoas por cima, os camarões e o molho a parte.



clique para ampliar

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

---

# Palha italiana de doce de leite



clique para ampliar

Olá, vamos fazer uma receitinha deliciosa, bem fácil e com ingredientes bem baratos hoje. Palha italiana de doce de leite... eu adoro e fiquei surpresa de como é simples de fazer.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de doce de leite
- 100 gr de biscoito (maria/maizena/leite)
- Açúcar

Modo de fazer:

Faça um brigadeiro mole em fogo baixo mexendo sem parar o leite condensado com a manteiga e o doce de leite até desgrudar da panela. Retire do fogo e coloque os biscoitos picados com as mãos e coloque em uma forma. Depois de frio corte em pedaços e passe no açúcar.



[clique para ampliar](#)

Muito fácil né?! Em vez de doce de leite podemos fazer de vários outros sabores: chocolate (só trocar o doce de leite por 2 colheres de achocolatado ou chocolate em pó), pistache, amêndoas ou castanha (só trocar o doce de leite por esses ingredientes picados).

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

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: \$\$

---

## [Brigadeiro Gourmet – Castanha do Pará](#)



[Clique para ampliar](#)

Brigadeiro não tem erro: todo mundo sabe fazer e todo mundo adora comer! Receitinha curinga de sobremesa, feita em 10 min.

Para deixar um pouquinho mais estilizado eu misturei castanha do pará... Poderia ser pistache, castanha de caju, amêndoas ou macadâmia.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 colher de sopa de manteiga;
- 1/2 xic de castanha.

Modo de fazer:

Misture o leite condensado com a manteiga em uma panela e cozinhe em fogo baixo por 8 a 10 min mexendo sempre. Bata no liquidificador a castanha (mas não muito pra não virar pó). Deixe o brigadeiro esfriar um pouquinho e coloque a castanha. Deixe um pouco da castanha para passar após enrolar ou, como no meu caso, colocar por cima para quem for servir de colher.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$