

Risoto de Bacalhau

Olá,

A receita de hoje é super prática e fácil! Fica bem gostoso! Vamos fazer para 06 pessoas!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 500 gr. de arroz arbóreo ou arroz amarelão;
- 1 copo de vinho branco;
- 500 gr. de Bacalhau dessalgado em lascas;
- Caldo de Peixe (ou de legumes);
- 2 cebolas picadas;
- Azeitonas pretas sem caroço picadas;
- 200 gr. de manteiga;
- 5 colheres de azeite de oliva;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Frite a cebola cortadinha com manteiga, até ficar transparente e coloque o vinho branco, depois acrescente o arroz e mexa bem! Em uma panela alta, deixe o caldo de peixe (ou legumes) fervendo, e vá adicionando aos poucos e mexendo o arroz, até ficar quase cozido. Quando estiver *al dente* adicione as lascas de bacalhau, e as azeitonas e misture bem! Finalize com um pouco de azeite de oliva, e acerte o sal e a pimenta, antes de desligar o fogo. Se gostar salpique um pouco de salsinha cortadinha para enfeitar!



[Clique para ampliar](#)

Dica: Comprei esse Caldo de peixe pronto e achei ótimo! É importado da Itália e tem de vários outros sabores! Encontrei no Hipo Supermercados!



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: meia hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Arroz Carreiteiro

Olá, hoje a receitinha tradicional do meu pai que faz o maior sucesso!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

1kg de carne seca ou charque dessalgada e cortada em cubinhos.

250 gr de costelinha defumada

200 gr de bacon

200 gr de linguiça calabresa

260 gr de linguiça Blumenau

3 cebolas

2 tomates

10 dentes de alho

Pimenta do reino

Azeitonas

1 kg de arroz parbolizado

4 ovos cozidos

Cebolinha

Salsa

Queijo ralado



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Coloque em uma panela o bacon até derreter a gordura. Acrescente a cebola picada e o alho até dourar, adicione a carne seca, mexendo sempre. Coloque o tomate e deixe refogar, adicione um pouco de água e deixe cozinhado, até ficar cozido. Em outra panela, frite as linguiças cortadas em rodela, e adicione ao refogado adicionando mais água e deixe cozinhar mais um pouco, adicione azeitonas e pimenta. Coloque o arroz e deixe cozinhar.



[Clique para ampliar](#)

Para acompanhar corte os ovos cozidos, a salsinha e a cebolinha, e queijo ralado e sirva para que cada um coloque no seu prato a gosto.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 2 horas

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: \$\$

Risoto – Passo a passo

Olá, hoje vou falar de um dos meus pratos favoritos pra receber! Risoto! Receita curinga, rápida e única e que agrada bastante. Para os iniciantes, vou mostrar o passo a passo do ponto do arroz, afinal, risoto é sempre o mesmo jeito de fazer, só escolher o ingrediente da sua preferência no final. Aqui vai ser a receita da base do risoto para 4 pessoas.

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.

Modo de fazer:

1- Refogue a cebola em uma colher de manteiga e um fio de azeite por uns 5 minutos, até a cebola ficar transparente;



[clique para ampliar](#)

2- Coloque o arroz e mexa por mais 2 minutos;



[clique para ampliar](#)

3- Agora é a hora do *déglacer*! *Déglacer* é uma redução com vinho branco.;



clique para ampliar

4- Após secar todo o vinho vá colocando aos poucos (em concha) o caldo. Eu misturo caldo pronto com água fervendo (uso chaleira elétrica). Tudo isso para ganhar tempo, claro que um caldo feito de legumes de verdade é bem melhor... Outro dia fazemos esse;



clique para ampliar

5- Esse processo vai ser repetido algumas vezes, sempre colocando 1 a 2 conchas de caldo e mexendo sempre. Eu prefiro *al dente*, então leva de 15 a 20 minutos.



clique para ampliar

6- Deixe bem molhado porque ele continua cozinhando e sempre seca bastante. Só acertar o sal e a pimenta e colocar a última colher de manteiga já com o fogo apagado.

O próximo passo é colocar os ingredientes da sua preferência, vou falar dos meus preferidos:

- Brie, parma e aspargos – próxima receita do blog;
- Camarão com limão siciliano;
- Parmesão com cogumelos;
- Frutos de mar com açafrão.

A base é sempre a mesma, então é só escolher o seu sabor!!!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

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 delicia! 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: \$\$