

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: \$

Churrasco de frutos do mar



[clique para ampliar](#)

Olá, colocamos frutos do mar e um peixe na churrasqueira e ficou delicioso.

Camarão com casca: temperei com sal e coloquei azeite com alho por cima quando estava na churrasqueira.



clique para ampliar

Polvo: Cozinhei em água fervente por 40 minutos com uma cebola e 2 folhas de louro. Coloquei sal grosso antes de levar pra churrasqueira.



clique para ampliar

Essa maionese uma amiga que fez e eu tirei fotos e peguei a receita... Ficou deliciosa e combinou muito com o polvo.

Ingredientes:

- 200 ml de maionese (caseira: só bater óleo e ovos)
- 2 dentes de alho

- 1 colher (sopa) de alcaparra picada
- 1 colher (sopa) de azeitona preta picada
- 5 filezinhos de aliche picados



clique para ampliar

Essa maionese ficou perfeita com batatas na brasa misturada com os frutos do mar...

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: \$

[Pudim de leite](#)



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite
- 5 ovos

Modo de fazer: Bater no liquidificador até ficar bem homogêneo.

Para o caramelo:

3 colheres (sopa) de açúcar e coloque numa forma e leve ao fogo para caramelizar

Coloque a mistura batida do liquidificador na forma e leve ao forno em banho Maria por 45 minutos.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Escondidinho de Carne Moída

Olá, hoje vou colocar a receita de um prato que não fiz para receber, na verdade foi um jantarzinho prático para uma segunda qualquer mas ficou tão gostoso que resolvi postar. Fiz para 3 pessoas!

E o melhor de tudo que é super fácil!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 450 gr. de aipim ou mandioca
- 3 colheres de manteiga
- meia xícara de leite quente

- 400 gr. de carne moída
- 1 lata de tomate pelado
- sal e pimenta
- Meia cebola picadinha

- 200 gr. de creme de ricota
- 1/4 xic. de leite
- 250 gr. de queijo ralado



[clique para ampliar](#)

1º Camada: Purê

Cozinhe o aipim com sal e azeite até ficar bem molinho, amassar, e colocar no liquidificador ou processador com leite e a manteiga. E colocar em um recipiente.

2º Camada: Carne Moída

Refogue a carne moída com a cebola, sal e pimenta até ficar cozida. Depois peneirar a lata de tomate e acrescentar na mesma panela até ferver. E coloque por cima do purê;

3º Camada: Creme

Coloque o creme de ricota com um pouco de leite no microondas por uns 3 minutos. Coloque por cima da carne e finalize com queijo ralado. Leve para gratinar por 30 minutos.



[clique para ampliar](#)



clique para ampliar

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Brigadeiro Gourmet de Ovomaltine

Sobremesa fácil, rápida e gostosa.



clique para ampliar

Fizemos 6 porções.

Ingredientes:

- 1 Lata de Leite Condensado
- 60 gramas de chocolate meio amargo picado
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de creme de leite fresco
- 3 colheres de ovomaltine



Clique para ampliar

Modo de fazer: Misture todos os ingredientes com exceção do creme de leite, leve a fogo mexendo bem até levantar bastante fervura, quando perceber que a mistura está desgrudando do fundo da panela, desligue e adicione o creme de leite.



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

Coloque em copinhos individuais e polvilhe um pouco de ovomaltine por cima.



Clique para ampliar

TEMPO: 15 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Lasanha Caseira – Filé com gorgonzola](#)



Clique para ampliar

Olá, hoje vamos fazer uma lasanha caseira de filé mignon com molho de gorgonzola. A massa compramos pronta de uma marca italiana, chamada RANA! Muito boa!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

Além da massa (usei 2 pacotes) e 450gr. de *mussarela* picadinha, vamos precisar:

Para o Filé:

- 400gr. de filé mignon cortado em tirinhas;
- 1 lata de tomate pelado;
- Meia cebola cortadinha;
- sal e pimenta a gosto;
- 3 colheres de óleo.

Refogue a cebola, com o óleo até ficar transparente, junte as tiras do filé temperados com sal e pimenta, até mudarem de cor e parecerem cozidas. Depois amasse os tomates pelados numa peneira, para extrair a polpa, e junte aos demais ingredientes na panela até ferver.



Clique para ampliar

Para o Molho de Gorgonzola:

- 2 colheres de manteiga;
- 4 xícaras de leite;
- 200gr. de gorgonzola;
- 2 colher de trigo (para engrossar);
- 3 colheres de requeijão.

Derreta a manteiga, e em seguida coloque o trigo. Misture até dissolver bem para não embolar e coloque o leite, sempre mexendo. Depois coloque o gorgonzola picadinho e mexa até derreter, por último, o requeijão (se por acaso ficar com bolinhas, coloque no liquidificador e bata até ficar lisinho).



[Clique para ampliar](#)

Modo de Fazer:

Em um refratário que vá ao forno faça camadas: primeira camada de molho de gorgonzola seguida por uma de massa, uma camada do filé, e por cima a *mussarela*. Repita até terminarem os ingredientes. Vá medindo para não ficar muita massa e pouco recheio. Finalize com o molho de gorgonzola salpicado de queijo. Depois é só colocar no forno por 30 minutos.

Eu aconselho a fazer um dia antes para ficar ainda mais saborosa!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Bruschetta Caprese



Hoje vamos fazer uma receita simples e gostosa. É uma ótima opção de entrada, ou para um lanche leve!

Ingredientes:

- 1 pão italiano
- 2 tomates cortadinhos sem semente
- azeite
- sal e pimenta do reino a gosto
- manjericão
- 1 *mozzarella* de búfala (tipo bola).



* O segredo desta receita é uma boa *mozzarella*! Usamos desta marca pois é muito macia e saborosa!

Modo de fazer:

Corte os pão em fatias (largura de um dedo), e regue com azeite e coloque para dourar na frigideira. Pegue os tomates picados, e tempere com sal, pimenta, manjericão e azeite. Quando os pães estiverem aquecidos, monte a bruschetta com uma fatia da *mozzarella*, uma colher de tomate picado e enfeite com uma folhinha de manjericão!

Rápido, fácil e delicioso!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Mousse de Limão Siciliano

Sobremesa fácil, rápida e não tão óbvia!



Ingredientes:

- 1 lata de Leite Condensado;
- 1 caixinha de Creme de Leite;
- Suco de 2 limões sicilianos coados;

Modo de fazer: Bata todos os ingredientes no liquidificador, coloque na geladeira por 2 horas. Decore com raspas de limão e/ou chocolate branco.

Fica bem leve e combina com o verão! Rende 04 porções bem

servidas!

TEMPO: 10 min + 30 min na geladeira

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Faca elétrica

Olá, vamos pra mais uma dica de cozinha para os sem jeito como eu. Eu não sei cortar carnes e a faca elétrica me ajuda muito. Ela é ótima pra pão também, ele fica todo igualzinho.



clique para ampliar

<https://www.youtube.com/watch?v=12blac8-bZ8>

[rosbife](#)