

Creme de shitake e shimeji



[clique para ampliar](#)

Olá hoje vou falar de um molho delicioso e fácil que eu aprendi em uma receita do livro “Que maravilha”! No livro esse creme acompanha um frango crocante, como eu não gosto muito de frango, eu já testei com filet, polvo e também só com uma massinha e combinou muito bem.

Outra coisa, a receita é com shitake, eu já testei com shimeji e fica ótimo também... Só escolher o cogumelo da sua preferência.

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 1/2 xic de cebola picadinha;
- 2 dentes de alho picadinho;
- 500 gramas de shitake ou shimeji;
- 1 taça de vinho branco;
- 200 ml de creme de leite fresco (nata);
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer: Fatie o shitake ou o shimeji. Refogue em uma frigideira alta a cebola e o alho com a manteiga e o azeite por 5 minutos. Acrescente o shitake/shimeji e deixe em fogo baixo até que eles murchem. Coloque o vinho branco e deixe reduzir. Acrescente o creme de leite e deixe até ferver. Tempere com sal e pimenta do reino.



[clique para ampliar](#)

Eu já fiz várias vezes e faz o maior sucesso. Aí estou mostrando as opções! Com filet e com polvo, ambos acompanhados por uma massinha só na manteiga.



[clique para ampliar](#)

Tá com uma cara boa esse polvo né? Vai ser meu próximo post



As próximas informações são só do creme, hein!

TEMPO: 20 min.

DIFICULDADE: média

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: \$\$\$.

[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: \$