

Paella



clique para ampliar

Vamos fazer uma Paella para 10 pessoas!

Ingredientes:

- 3 kg de camarões médio descascado;
- 2 kg de lulas cortadas em rodela;
- 1 kg de carne de siri;
- 1 kg de arroz amarelão;
- 2 taças de vinho branco;
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 pimentão vermelho, 1 pimentão amarelo;
- 4 tomates cortados em cubos;
- 3 cebolas cortadinhas;
- 10 dentes de alho cortadinhos;
- salsinha e cebolinha picados;
- 2 colheres (sopa) de açafrão em pó;
- Sal e pimenta a gosto;

- 10 camarões rosas grandes com casca para decorar.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Em uma paellera refogue com 5 colheres de azeite de oliva a cebola e o alho por 5 minutos, depois acrescente o tomate e os pimentões e em seguida a lula e deixe por 5 minutos. Mexa de vez em quando e coloque em seguida os camarões e a carne de siri. Deixe cozinhar por 5 a 10 minutos e faça o *deglacer* com o vinho branco. Retire os camarões e as lulas e reserve. Adicione 1 litro de água fervendo aos poucos no refogado e em seguida o arroz e deixe cozinhar por 15 a 20 minutos. Se ficar seco, vá acrescentando água fervendo. Coloque os camarões e as lulas, o açafraão e acerte o sal e a pimenta. Adicione os camarões com casca para decorar e deixe cozinhar por 5 minutos. Polvilhe cebolinha e salsinha e pode servir.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: moderada

CUSTO: \$\$\$

Espaguete ao creme de limão com camarões



[clique para ampliar](#)

Este final de semana preparamos um jantar bem gostoso para uns amigos na praia. Um prato leve e saboroso, que acompanhou muito bem o vinho branco que estávamos tomando desde o final da tarde!

Segue a receita para 6 pessoas.

Ingredientes:

- 1,5 Kg de camarão já descascado;
- Sal e pimenta do reino a gosto e para temperar os camarões;
- 1/2 cebola picada para refogar os camarões;
- 500 gr de espaguete;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- 2 limões sicilianos (pode ser o tahiti também);
- 300 gr de creme de leite;
- 150 gramas de parmesão ralado.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Coloque água para ferver para a massa. Raspe a casca, separe e esprema o suco dos limões. Tempere os camarões com sal e pimenta. Numa frigideira com azeite refogue a cebola por 5 minutos, grelhe os camarões e reserve! Em outra panela, coloque o creme de leite, acrescente o suco de limão e parte das raspas. Acrescente os camarões. Escorra a massa, e misture com o creme e os camarões. Acerte o sal e a pimenta. Finalize com parmesão ralado e as raspas de limão para decorar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

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: \$\$\$.

Polvo e camarões ao vinho servidos com aipim crocante



[clique para ampliar](#)

Olá, como eu já falei aqui, várias das minhas receitas são inspiradas nos livros e nos programas do Claude Troisgros. Essa receita vem do “Jantares do Que Marravilha”. Polvo e

camarões ao vinho servidos com aipim crocante. Polvo é sempre um pouco trabalhoso de fazer, pois leva um tempo para cozinhar e ficar com a textura ideal, mas vale a pena! Esse prato é um pouco complexo e precisa de tempo. Vamos fazer para 4 pessoas.

Ingredientes para o polvo:

- 2 polvos de 1,5kg com cabeça;
- 2 colheres de sal grosso;
- 2 colheres de azeite;
- 2 cebolas roxas grandes picada;
- 4 dentes de alho picado;
- 200g de chouriço espanhol em cubos (eu usei calabresa);
- 4 tomates;
- 1 bouquet garni;
- 4 cravos;
- $\frac{1}{2}$ pimenta dedo-de-moça;
- 80ml de vinho do Porto
- 600ml de vinho tinto português;
- *Beurre manié*: 1 colher (café) de manteiga + 2 colheres (café) de farinha de trigo;
- Sal (a gosto) e pimenta do reino (a gosto);
- Salsa e coentro picado.

Modo de preparo do polvo:

O Claude ensina na receita que antes de colocar o polvo para ferver tem que dar um “banho” de sal grosso e massagear por 2 minutos e na sequencia colocar em agua corrente para tirar o

sal. Depois de dessalgar, corte os tentáculos em cubos, retire a pele dos tomates, pique a polpa em cubos e também e reserve. Refogue o alho e a cebola no azeite, retire a pele do chouriço, adicione na panela e refogue um pouco mais. Inclua também o polvo e refogue mais. Adicione o tomate, a pimenta, o *bouquet garni* e os cravos. Chegou a hora dos líquidos: acrescente o suco do tomate, o vinho do Porto e o vinho tinto. Deixe a tampa meio aberta e deixe ferver de 40 a 50 minutos. Coloque uma colher de café de *beurre manié* e deixe ferver bem até engrossar. Finalize o molho de polvo e camarão com salsa e coentro.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes para os camarões:

- 10 camarões grandes;
- Sal e pimenta do reino (a gosto);
- Azeite de oliva.

Modo de preparo dos camarões:

A receita original diz para cortar os camarões em cubos, mas como o nosso não era tão grande preferi deixar eles inteiros. Tempere os camarões limpos e coloque numa frigideira bem quente com fio de azeite.

Ingredientes do aipim:

- 1,2kg de aipim,

- Sal e pimenta do reino (a gosto);
- Óleo para fritar.

Modo de preparo do aipim:

Descasque o aipim e deixe cozinhar na água com sal até ficar macio. Ou seja, por cerca 30 a 40 minutos. Acrescente um pouco de água fria no aipim e volte a ferver por 3 minutos. Deixe esfriar um pouco e rale. A minha sugestão é fazer os bolinhos com duas colheres, conforme a foto mostra. Isso porque na hora de fritar, se ele ficar muito espesso não vai cozinhar por dentro. Tempere com sal e pimenta. Frite e seque num papel-toalha. A dica do Claude é fritar com óleo não muito quente.



[clique para ampliar](#)

Monte o prato e delicie-se!!!

TEMPO: 2 horas e meia.

DIFICULDADE: moderada.

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: \$\$