

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: \$

[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: \$

Petit Gateau de Doce de Leite



Ontem a noite fizemos uma sobremesa deliciosa e deu muito certo, o petit gateau de doce de leite.

Ingredientes:

- 200 gr. de doce de leite
- 100 gr. de manteiga sem sal
- 2 ovos
- 2 gemas
- 1/4 xic de trigo
- 1/3 xic de açúcar

Modo de fazer:

Preaquecer o forno em temperatura média, 190°C. No micro-ondas, derreta o doce de leite e a manteiga, por 2 minutos. Misture bem até ter um creme homogêneo. Em outro bowl, misture os ovos e as gemas, batendo com um fouet para misturar bem. Acrescente o açúcar e a farinha peneirada, misture bem. Acrescente o doce de leite derretido a mistura anterior, mexa bem até ficar homogêneo. Unte bem as forminhas com manteiga e farinha de trigo. Encha as forminhas com a massa deixando $\frac{1}{2}$ dedo de borda. Levar ao forno quente por cerca de 10 minutos ou até que a borda fique assada, com cara de bolo e o meio molinho. Retire do forno e aguarde um minuto antes de desenformar para que eles não quebrem ao serem colocados nos

pratos individuais. Sirva com sorvete de creme e aproveite.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: Médio

CUSTO: \$

Ostra gratinada

Olá!

Quando quiser fazer ostras é bom se programar um pouquinho, para poder encomenda-las frescas. Aqui em Floripa, como tem criação, podemos pedir em alguns lugares e eles entregam em casa as colhidas no mesmo dia. Elas chegam ainda vivas.

A ostra gratinada faz sucesso até pra quem não é muito fã de ostra.

Ingredientes:

- média de 1 dúzia pra cada 2 pessoas se for servir como entrada;
- 1 pote de requeijão;
- 200 ml de creme de leite (pode ser de caixinha se quiser mais líquido ou fresco – nata-, se quiser mais espesso);
- parmesão para gratinar.

Modo de fazer:

Coloque as ostras na panela com pouca água (cerca de 3 dedos de profundidade na panela), para ela cozinhar no vapor e deixe até que elas abram... Isso demora uns 15 a 20 min. Só abrir e colocar em um recipiente.

Misture o creme de leite e o requeijão em uma panela em fogo

baixo até levantar fervura.

Coloque meia colher de sopa do creme por cima de cada ostra, rale parmesão na hora e coloque em um forno pré-aquecido a 180 graus até dourar... Isso vai levar no máximo 20 minutos.



[clique para ampliar](#)

Fica legal servir sobre cama de sal grosso!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Creme Brulee



Clique para ampliar

Sobremesa que não tem erro... Essa tem que se programar um pouquinho antes, porque tem que deixar pelo menos duas horas na geladeira pra servir gelada.

Ingredientes:

- 4 gemas;
- 1 fava de baunilha;
- 100 g de açúcar de confeitiro;
- 400 ml de creme de leite fresco (nata);
- Açúcar mascavo para a caramelizar.

Misture as gemas com o açúcar, a fava e o creme de leite e deixe cozinhar em fogo baixo. Quando começar a fervura desligue e distribua em 4 recipientes. Deixe pelo menos 2 horas na geladeira. Na hora de servir polvilhe açúcar mascavo e o queime com maçarico. Quem não tem maçarico pode colocar no forno para dourar... Não fica a mesma coisa, mas é uma opção.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$