

Caponata de Berinjela



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer uma entradinha bem saudável e saborosa hoje!
Demorada mais simples Caponata de berinjela!

Ingredientes:

- 2 beringelas cortadas em cubos
- 2 cebolas
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- 2 tomates
- 5 dentes de alho
- 50 gr de azeitonas sem caroço
- 50 gr de passas brancas
- Pimenta do reino a gosto
- Orégano
- 150 ml de azeite de oliva
- Sal



clique para ampliar

Modo de fazer:

Pique e misture todos os ingredientes e coloque em um recipiente. Depois coloque em uma forma para ir ao forno e cubra com papel alumínio e leve ao forno a 180 graus por 1:30, mexendo a cada meia hora. Se necessário, acrescentar mais azeite de oliva.

Depois de frio coloque em um recipiente de vidro e leve a geladeira.



clique para ampliar



clique para ampliar

Sirva com torradas ou em barquetes.

TEMPO: 2 horas

DIFIVULDADE: 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: \$\$

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: \$\$

[Molho de tomate – passo a](#)

passo



clique para ampliar

Olá, nada de comprar molho pronto no supermercado. O caseiro é fácil de fazer e o sabor é incomparável. Eu uso essa receita pra fazer molho ao sugo na massa, para cachorro quente e para picadinho.

Vamos fazer hoje o passo a passo para os iniciantes se animarem a cozinhar.

Ingredientes:

- 4 tomates maduros ou 1 latinha de tomate pelado;
- 1/2 cebola picada;
- 1 dente de alho picado;
- 50 ml de água;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- folhinhas de manjeriçã ou do tempero de sua preferência.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

1- Refogue a cebola e o alho no azeite em fogo baixo. A cebola não precisa ficar dourada, só transparente como na foto.



[clique para ampliar](#)

2- Coloque os tomates sem pele e sem semente cortados em cubos ou o tomate pelado (eu uso bem mais essa latinha de tomate pelado porque é mais rápido).



clique para ampliar

3- Coloque a água e deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos.



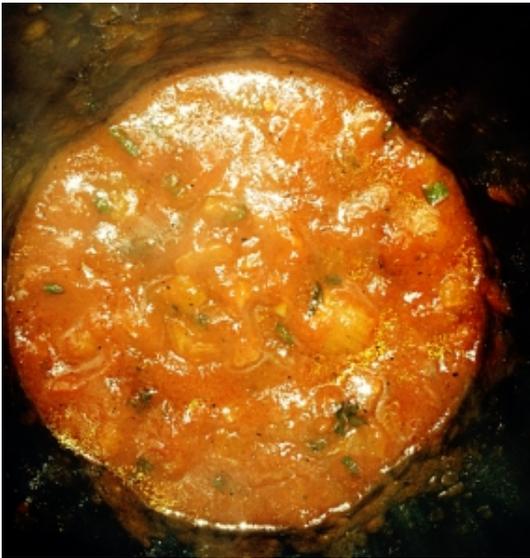
clique para ampliar

4- Tempere com sal, pimenta e os verdes (coloquei manjericão, tomilho e cebolinha).

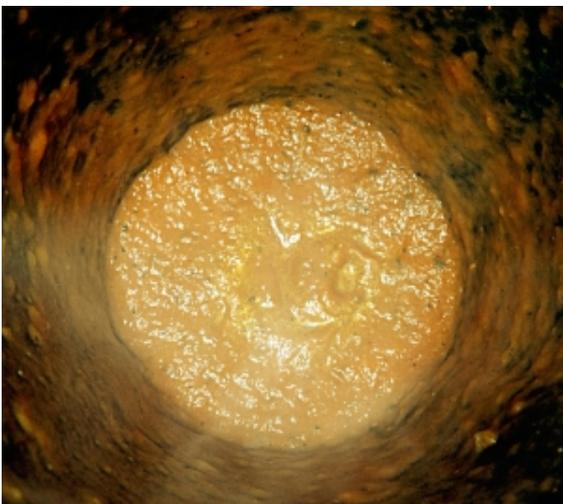


clique para ampliar

Eu bato lo liquidificador depois de pronto, fica com a textura homogêna. Dá uma olhada:



clique para ampliar



clique para ampliar

Eu gosto de fazer a mais para guardar no freezer em potinhos para agilizar em uma próxima receita.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$