

# Camarão com rösti de aipim e molho de cogumelos

A receita de hoje é sofisticada! Ideal para impressionar seus convidados com um sabor diferente e surpreendente. Vamos fazer para 04 pessoas.



Ingredientes:

- 500 gr. de aipim/mandioca/macaxeira;
- 300 gr. de cogumelos paris;
- 400 gr. de camarão;
- manteiga;
- 1 cebola cortadinha;
- 3 colheres de parmesão ralado;
- meia taça de vinho do porto;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo:

### 1. Aipim/mandioca/macaxeira

Cozinhe até ficar al dente, espere esfriar e rale. Com a ajuda de um aro faça discos, e frite em óleo quente (virando com cuidado), depois coloque no forno por 15 minutos.



### 2. Molho de Cogumelos

Refoque na manteiga os cogumelos paris com a cebola cortadinha, sal e pimenta. Faça *deglacê* com vinho do porto e acrescente o queijo parmesão ralado e desligue.

### 3. Camarões

Grelhe os camarões temperados com sal e pimenta.

Montagem: Coloque o molho de cogumelos, o aipim rösti e os camarões grelhados por cima.

TEMPO: 45 minutos

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

# Cheesecake de Amora

Essa receita é diferente das cheesecake que comemos por aí...  
Fica deliciosa!



Ingredientes:

– 200 gr. de manteiga em temperatura ambiente;

- 200 gr. de biscoito maria/maisena ou leite;
- 1 lata de leite condensado;
- 400 gr de cream cheese (uso a marca Philadelphia);
- 1 lata de creme de leite sem soro;
- 200 gr. de geleia de amora;

Modo de Preparo:

Misture a manteiga com o biscoito triturado, e forre uma forma de aro removível.

Bata no liquidificador o leite condensado, o cream cheese e o creme de leite e coloque por cima da casquinha de bolacha e leve ao forno (180º) por um 45 minutos. Quando estiver pronta deixe esfriar e coloque a geleia por cima. Deixe na geladeira e sirva gelada.

TEMPO: 1 hora (+ tempo de geladeira)

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

## Suflê de Pinhão

Suflê de Pinhão

Receita deliciosa que combina com o inverno! Com um ingrediente típico e tradicional da região serrana de todo sul do Brasil!



Clique para ampliar

- 2 xícaras de pinhão cozido picadinho
- 1 xícara de leite
- 1 cebola
- 3 ovos – separe as claras das gemas
- 3 colheres de queijo ralado
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 colher de manteiga
- sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Refogue a cebola cortadinha com a manteiga e acrescente os pinhões. Separadamente misture o leite, a farinha de trigo, as gemas, sal e pimenta. E aos poucos junte com o refogado. Deixe esfriar e bata as claras em neve e acrescente delicadamente. Polvilhe com queijo ralado e coloque no forno médio até dourar.



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 15 minutos + 2 horas (cozimento do pinhão)

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

## Fileé ao molho de vinho com talharim de massa de crepe

Receita deliciosa para receber! Vamos fazer para 4 pessoas!  
Inspirado num prato de um Restaurante que adoro!



Clique para ampliar

Para o talharim de crepe:

- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1 xícara de leite;
- 1 pitada de sal;
- 1 colher (sopa) de óleo;
- 1 ovo.

Bata no liquidificador esses ingredientes até ficar homogêneo e deixe descansar por 1 hora. Faça panquecas bem fininhas e corte em tiras da espessura de um talharim. Tome cuidado para ficarem bem soltinhas umas das outras e coloque num refratário

- 250 gramas de creme de leite fresco;
- 300 gramas de parmesão ralado;



– 2 colheres de farinha de rosca;

Junte o creme de leite com 200 gramas do queijo parmesão e despeje sobre as tirinhas de crepe e misture com cuidado. Por último misture o restante do parmesão com a farinha de rosca e por cima e coloque no forno para gratinar até dourar.

Para o filé:

– 1 ou 2 medalhões por pessoa (eu faço geralmente 2 para homens e 1 para mulheres);

– 1 cebola picadinha;

– 2 dentes de alho fatiados;

– 1 e 1/2 xícara de vinho tinto seco;

– manteiga;

– sal e pimenta a gosto;

– 1 colher (chá) de açúcar.

Para o preparo do filé tem o passo a passo [aqui](#).

Na mesma frigideira que os medalhões foram selados, acrescente a cebola, o alho com um pouco de manteiga, em seguida o vinho e deixe apurar em fogo baixo, depois de uns 5 minutos acrescente 1 xícara de água e deixe ferver. Passe por uma peneira. Este molho peneirado volta para o fogo (de preferência na mesma panela – sem nenhum resíduo); para tirar a acidez do vinho, coloquei uma colher (chá) de açúcar, uma pitada de farinha de trigo (opcional) e depois acertei o sal e a pimenta, fica reduzindo mais um pouco, pra finalizar uma boa colher de manteiga.

Sirva o medalhão sobre a massa e por cima regue com o molho de vinho.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

## Risoto de queijo de cabra com camarão

Sugestão de prato principal para o dia dos namorados! Risotinho delicioso e super fácil com ingredientes deliciosos! Vamos fazer para 04 pessoas!



Ingredientes:

- 500 gramas de camarão sem casca;
- 200 gramas de queijo de cabra ralado ou cremoso;

- 300 gramas de arroz arbóreo;
- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de legumes (ou caldo caseiro feito com a casca do camarão);
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer:

Refogue a cebola em uma colher de manteiga e um fio de azeite por uns 5 minutos, até a cebola ficar transparente;

Coloque o arroz e mexa por mais 2 minutos;

Agora é a hora do *déglacer*! *Déglacer* é uma redução com vinho branco;

Após secar todo o vinho vá colocando aos poucos (em concha) o caldo. Eu misturo caldo pronto com água fervendo. Tudo isso para ganhar tempo, claro que um caldo caseiro é bem melhor; (para o caldo de camarão utilize a cabeça limpa do camarão, com cebola, deixe ferver e peneire).

Esse processo vai ser repetido algumas vezes, sempre colocando 1 a 2 conchas de caldo e mexendo sempre. Eu prefiro *al dente*, então leva de 15 a 20 minutos.

Deixe bem molhado porque ele continua cozinhando e sempre seca bastante. Por último adicione o queijo de cabra e acerte o sal e a pimenta.

Os camarões devem ser temperados com sal e limão e grelhados

numa frigideira com pouco manteiga e azeite;

Sirva por cima do risoto ou misture ao final depois de grelhados.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

---

## Terrine de queijo

A receita de hoje é uma sugestão para você que pretende cozinhar para o dia dos namorados! Ideal para iniciar um jantar especial.

Dica ótima de aperitivo, inspirado numa receita do site Vamos Receber.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 70 gr de queijo gorgonzola ou roquefort;
- 300 gr. de cream cheese;
- 50 ml de creme de leite fresco;
- 200 gr. de ricota;
- 100 gr. de parmesão ralado;
- 40 ml de azeite;
- Sal e pimenta a gosto.
- Mel e lascas de amêndoas;

Modo de preparo:

Em um processador, processe a ricota, o queijo roquefort e o creme de leite. Junte a esta mistura, o queijo parmesão ralado e o cream cheese, e tempere com sal e pimenta (se gostar, adicione temperinho verde bem picadinho).

Forre a forma da terrine com papel filme e despeje a mistura, e espalhe com o auxílio de uma espátula.

Cubra a forma com papel filme e leve para gelar por 2 horas

Retire da forma e sirva com mel por cima e as lascas de amêndoas. Eu recomendo tostar levemente as lascas na manteiga em uma frigideira para ficarem crocantes... Não fiz e me arrependi! Outra sugestão é colocar geleia de frutas vermelha por cima!

Para acompanhar torradinhas!

TEMPO: 10 minutos + 2 horas (tempo de geladeira)

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

# Risoto de Pera com gorgonzola

A receita de hoje é fácil, rápida e com uma combinação que adoramos pera e gorgonzola. Essa combinação também fica deliciosa para saladas. O risoto pode ser servido com um medalhão de filé, ou sozinho. É um prato elegante e delicioso! Vamos fazer para 4 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 pera cortadinhas em fatias;
- 1 colher de açúcar mascavo;
- 150 gr. de queijo gorgonzola;
- 300 gramas de arroz arbóreo;
- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de galinha ou legumes;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer:

Em uma frigideira doure a pera na manteiga, quando estiverem dourando acrescente a colher de açúcar mascavo, deixe caramelizar e reserve.

Para o passo a passo do risoto, [clique aqui](#).

Para finalizar acrescente o queijo gorgonzola, e a pera caramelizada misture e sirva imediatamente.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

---

# Nhoque de mandioquinha com Linguiça Blumenau

A receita de hoje é mais uma vez com um ingrediente que adoramos, a linguiçinha Blumenau. Essa massinha cai super bem nesse clima mais friozinho com um vinho tinto! Vamos fazer para 04 pessoas.



[clique para ampliar](#)



## Ingredientes:

### Para o nhoque:

- 1/2 kg de mandioquinha/batata baroa cozidas;
- 200 gramas de queijo ralado (usei metade mussarela e metade parmesão);
- 1 1/2 xic. de farinha de trigo;
- 3 gemas;
- sal e pimenta a gosto.

### Para o molho:

- 1 linguiça Blumenau;
- 5 colheres de creme de leite fresco;
- Salsinha e cebolinha picadinhas.

### Modo de fazer:

Para o nhoque – Amasse as batatas cozidas e misture com os outros ingredientes. Se tiver muito mole coloque mais trigo, até que consiga consistência boa para cortar em cubos. Coloque em água fervente com um pouco de óleo e deixe até subirem. Retire e coloque em escorredor com gelo. Seque e frite em azeite até ficar dourado.

Para o molho – Corte a linguiça Blumenau em pedacinhos e coloque na frigideira com um pouco de azeite até dourar, acrescente o creme de leite e o temperinho verde cortado. Coloque por cima do nhoque e sirva. Para decorar coloquei um pouco da linguiça só frita por cima!

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

---

## Bobó de Camarão

Olá, a receita hoje é de um prato típico do nordeste. O Bobó de Camarão é delicioso e simples de fazer! Esta receita serve 06 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 kg de camarões frescos sem casca;
- Sal;
- Pimenta do reino;
- 5 dentes de alho amassados e picados;
- Suco de dois limões;
- 1 kg de aipim (mandioca);
- 3 cebolas;
- 2 tomates sem pele e sem semente;

- 1 vidro de leite de coco;
- 2 colheres de azeite de dendê;
- 1 folha de louro;
- 6 colheres azeite de oliva;
- 2 colheres de extrato tomates;
- 1/2 pimentão vermelho sem semente;
- 1/2 pimentão verde sem semente;
- Cebolinha e salsa;

Modo de fazer:

Lave os camarões e tempere com sal, pimenta, alho e limão e reserve.

Cozinhe o aipim com água sal, a folha de louro, e uma cebola em rodela deixe esfriar um pouco.

Depois de macio retire o louro, bata no liquidificador com leite de coco, e reserve.

Para não aparecer nenhum tempero, vamos utilizar um processador! Se não tiver utilize o liquidificador. Primeiro triture as cebolas e reserve, depois os pimentões e os tomates.

Numa panela coloque o azeite e acrescente os camarões e frite-os. Acrescente a cebola triturada e refogue, e depois junte os tomates e pimentões triturados deixe por mais alguns minutos e desligue.

Junte o creme de aipim e misture.

Para servir enfeite com salsinha e cebolinha picadas. Para acompanhar: arroz branco e farofa!

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

---

## Risoto de Beterraba com Queijo de Cabra e Polvo Grelhado

Olá, a receita de hoje é incrível. O risoto é inspirado num prato do restaurante Maní de São Paulo, da super chef Helena Rizzo.

Ficou muito bom, além de lindo!

Espero que façam e gostem tanto quanto nós. Vamos fazer para 04 pessoas.



[clique para ampliar](#)

### Ingredientes:

- 300 gramas de arroz arbóreo;
- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de galinha ou legumes;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- Suco de 2 beterrabas na centrífuga ou batidas no liquidificador com pouca água e peneirada;
- 150 gr. queijo de cabra cremoso;
- mini rúcula para decoração;
- 4 tentáculos de polvo.

Polvo: Cozinhe congelado mesmo, em água fervente por 40 minutos com uma cebola e 2 folhas de louro. E depois grelhar com um pouco de azeite.

Risoto: Para aprender o passo-a-passo [Clique Aqui](#) – que tem bem explicadinho como se faz risoto. Neste caso, intercale o caldo de legumes com o suco da beterraba, até o arroz ficar macio.



clique para  
ampliar

Montagem: coloque pedacinhos do queijo de cabra dentro do prato, sirva o risoto por cima, o tentáculo de polvo e decore com a mini rúcula e sirva em seguida!



Clique para  
ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$