

# Polenta com cogumelos, fonduta de queijo e gema mole

Receita para uma refeição sem carne mais cheia de sabor e super fácil.



[Clique para ampliar](#)

Vamos fazer para 04 pessoas:

– Polenta: Usamos uma polenta já trufada! Mas se você não achar, pode utilizar a sem ser trufada e adicione azeite ou

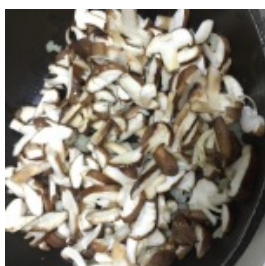
manteiga trufada.



Clique para  
ampliar

Misture 1 xícara da polenta com 4 xícaras de água. Leve ao fogo médio até que esteja com a consistência que você prefere, eu preferi mais molinha. Salgue a gosto. Eu ainda coloquei uma colher de manteiga para ficar bem macia.

– Cogumelos:



Clique para  
ampliar

### Ingredientes:

- 200 gramas de Shitake ou cogumelos paris;
- 2 colheres (sopa) de cebola cortadinha;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Refogue a cebola na manteiga, com um fio de óleo em fogo baixo por 5 min. Acrescente os cogumelos cortados em 4 e mexa de vez em quando. Dá pra colocar um pouquinho de vinho branco, para quem gosta, nesse momento (até 1/2 xic). Deixa os cogumelos murcharem, coloque sal e pimenta e pronto.

– Fonduta de queijo: utilize o queijo de sua preferência, nós utilizamos o queijo gouda.

### Ingredientes:

- 200 gr. de queijo gouda em cubos;
- 200 gr. de nata (ou creme de leite fresco).

Modo de fazer: Em uma panela aqueça o creme de leite e vá adicionando o queijo aos poucos.

### Montagem:

Coloque a polenta assim que tirar do fogo, abra um buraco para colocar a gema, cubra com a fonduta de queijo bem quente (irá cozinhar levemente a gema) e adicione os cogumelos.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

---

## Folhado de queijo de cabra com salada verde e molho trufado

Olá,

Hoje a receita é super especial! Uma entrada sofisticada e linda! Uma salada com um folhado de queijo de cabra com um molho delicioso!



clique para ampliar

Ingredientes:

1. Salada:

Folhas verdes (alface, mini rucula, rucula selvagem, mini agrião, entre outras)

Flores comestíveis

2. Molho pra salada:

2 medidas de azeite trufado

1 medida de balsâmico

1 medida de mel

1/2 medida d mostarda

Pro folheado:

Massa folheada pronta congelada

Creme de leite

Queijo de cabra

Gema de ovo

Modo de fazer:

1. Seguir a forma de preparo da massa folheada, molhar a parte

interna da massa com creme de leite, rechear com queijo de cabra ralado e colocar mais um pouquinho de creme de leite. Fechar a massa e pincelar a gema de ovo, colocar no forno e seguir as orientações da embalagem.

2. Misture as folhas com o molho para salada.

3. Coloque o folheado ainda quente sobre a cama de folhas verdes com o molho e de o toque final com o glaze de balsâmico trufado. Decore com as flores comestíveis.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

---

## [Polvo ao molho campanha](#)

Olá, hoje vamos fazer uma entradinha ótima! Polvo a vinagrete ou ao molho campanha, que nada mais é que um molho de azeite

aromatizado com manjerição e tomates. Vamos fazer para 06 pessoas.



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 polvo médio (usei congelado);
- 1 cebola;
- 4 folhas de louro;
- folhas manjerição;
- 200 ml de azeite;
- 1 tomate sem casca e sem semente picado;

Modo de fazer: Coloque o polvo ainda congelado (se for fresco melhor) em água fervente com uma cebola e as folhas de louro por 40 minutos.





[Clique para ampliar](#)

Deixe esfriar e corte em pedaços.

Em uma panela coloque o azeite com as folhas de manjericão picadas e os pedacinhos de tomate sem deixar ferver (em fogo baixo) por 10 minutos, misturando os ingredientes. Acerte o sal e a pimenta do reino moída na hora. Misture o polvo e sirva com pães quentinhos para acompanhar! Fica delicioso!



[Clique para ampliar](#)



Clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$