

Pernil de cordeiro



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer um cordeiro assado e um talharim com molho de 4 queijos trufado para 5 pessoas. Esse prato tem que ser programado um pouco antes, já que o cordeiro vai ficar marinando por 12 horas. O molho de talharim eu comprei pronto. Uma dica deliciosa pra facilitar um pouco nosso jantar.

Ingredientes para o cordeiro:

- 1 pernil de cordeiro;
- 2 cebolas cortadinhas ou em rodelas e 2 cebolas roxas cortadas em cubo;
- 1 cabeça de alho picado;
- 2 folhas de louro;
- 1 ramo de alecrim;
- pimenta do reino e sal;
- 1/2 garrafa de vinho branco.



clique para ampliar

Modo de fazer: Embrulhe em papel celofane próprio para assados o cordeiro e todos esses ingredientes e deixe por 8 a 12 horas marinando. Leve o cordeiro embrulhado com o caldo dos temperos ao forno pré-aquecido a 180 graus e deixe assar por 3 horas nessa temperatura.



clique para ampliar

Ingredientes do talhahrim:

- 500 gramas de talharim (eu usei massa fresca);
- 3 colheres (sopa) do molho de 4 queijos trufados;
- 3 colheres (sopa) de creme de leite (usei nata).

Modo de fazer: Cozinhe o macarrão, escorra, coloque água gelada e em seguida leve de volta a panela e misture com o molho e o creme de leite.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 3 horas (sem contar o tempo de marinar)

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

[AZE sushi – Restaurante SP](#)

Olá, vou falar de mais uma experiência gastronômica em São Paulo, um restaurante japonês, bem japonês, com comida, ambiente e pratos típicos. A casa fica no Itaim e é comandada pelo chef Yamashita. Eu fiz o menu degustação com 6 pratos, que custou 150 reais.

Dos sushis, no sentido horario: atum torô, cavaquinha, barriga de salmão maçaricada e o meu preferido – vieira.



clique para ampliar

Esse prato é bem interessante, tem tofu, ouriço e dashi (caldo de peixe e algas, base da culinária japonesa). Interessante, mas um paladar mais difícil pra mim.



clique para ampliar

Essa taça é um dos mais famosos da casa, a base é clara de ovo, tartar de atum e por cima gema de ovo!!! Delícia!



clique para ampliar

Ostra gratinada com um molho típico japonês, o karashi, um tipo de mostarda. Delícia!!



clique para ampliar

E o prato quente anchova negra curtida dois dias no misso com purê de abóbora. Divino!!!



clique para ampliar

Sentei no balcão e conversei com o sushiman, que me explicou cada prato! Muito muito bom... Recomendo!

ATENDIMENTO: muito bom

PREÇO: \$\$\$

Atum grelhado com cogumelos e legumes



Quem disse que dieta precisa ser chata? Essa semana antes do carnaval resolvi manerar um pouco... Mas nem por isso comi mal! Ontem no jantar preparamos um delicioso atum, com cogumelos paris salteados, servidos com cenouras e espinafre orgânicos !

É super simples! E ficou uma delícia!

Ingredientes:

- Atum fresco (2 postas altas);
- Cogumelos paris frescos;
- Cenouras;
- Espinafre;
- Manteiga
- Sal e Pimenta;
- 1 colher de Shoyo;

– Para Molho: Aceto Balsamico com mel (opcional).

Modo de preparo:

Cozinhe as cenourinhas e o espinafre no vapor com um pouco de sal.

Fatie os cogumelos e refogue com um pouco de manteiga e uma colher (chá) de molho de soja até ficarem macios.



Numa panela menor, coloque um pouco de aceto com mel e deixe reduzir um pouco.

Tempere o atum com sal e pimenta, e coloque numa frigideira com um fio de azeite. E grelhe dos dois lados deixando bem mal passado por dentro.



Faça uma cama com os cogumelos, coloquem a posta de atum por cima e os legumes ao lado. Por cima do atum coloque um pouco do molho.

E aí? Gostaram? Assim fica fácil fazer dieta, né?



TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Risoto de parma, brie e aspargos



clique para ampliar

Olá, depois do nosso passo a passo ficou fácil né! Vou fazer hoje para 4 pessoas um dos meus preferidos. Brie, parma e

aspargos!

Ingredientes:

- todos os do post do risoto
- um bandeja de parma (cerca de 100 gramas);
- 8 aspargos frescos;
- 200 gramas de brie picado.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Faça a receita do risoto do passo a passo. No meio de cozimento vai os aspargos cortadinhos e no final do cozimento misture o brie e o parma.

Aspargos:

Corte os aspargos. Corte os 5 primeiros centímetros dos aspargos (parte da flor) para decorar o prato. Coloque em uma frigideira com um fio de azeite, sal e pimenta. O resto do aspargos corte em cubinhos e coloque no arroz do risoto no meio da cocção.

Parma:

Separe umas 4 fatias de para para fazer o crocante de decoração. Coloque folhas de papel entre as fatias de parma e coloque no microondas. Deixe 30 segundos, depois mais 30 e veja se já está crocante, sem queimar. Geralmente uso 3 tempos de 30 segundos.



[clique para ampliar](#)

O ponto certo é bem crocante, pra gente poder quebrar com a mão e servir por cima do risoto.



[clique para ampliar](#)

O restante do parma vamos desfiar com as mãos e colocar próximo de servir, para não cozinhar.

Brie: So cortar em cubinhos e misturar no final do cozimento.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Risoto – Passo a passo

Olá, hoje vou falar de um dos meus pratos favoritos pra receber! Risoto! Receita curinga, rápida e única e que agrada bastante. Para os iniciantes, vou mostrar o passo a passo do ponto do arroz, afinal, risoto é sempre o mesmo jeito de fazer, só escolher o ingrediente da sua preferência no final. Aqui vai ser a receita da base do risoto para 4 pessoas.

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.

Modo de fazer:

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



[clique para ampliar](#)

2- Coloque o arroz e mexa por mais 2 minutos;



[clique para ampliar](#)

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



clique para ampliar

4- Após secar todo o vinho vá colocando aos poucos (em concha) o caldo. Eu misturo caldo pronto com água fervendo (uso chaleira elétrica). Tudo isso para ganhar tempo, claro que um caldo feito de legumes de verdade é bem melhor... Outro dia fazemos esse;



clique para ampliar

5- 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.



clique para ampliar

6- Deixe bem molhado porque ele continua cozinhando e sempre seca bastante. Só acertar o sal e a pimenta e colocar a última colher de manteiga já com o fogo apagado.

O próximo passo é colocar os ingredientes da sua preferência, vou falar dos meus preferidos:

- Brie, parma e aspargos – próxima receita do blog;
- Camarão com limão siciliano;
- Parmesão com cogumelos;
- Frutos de mar com açafrão.

A base é sempre a mesma, então é só escolher o seu sabor!!!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

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 manjeriço 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).

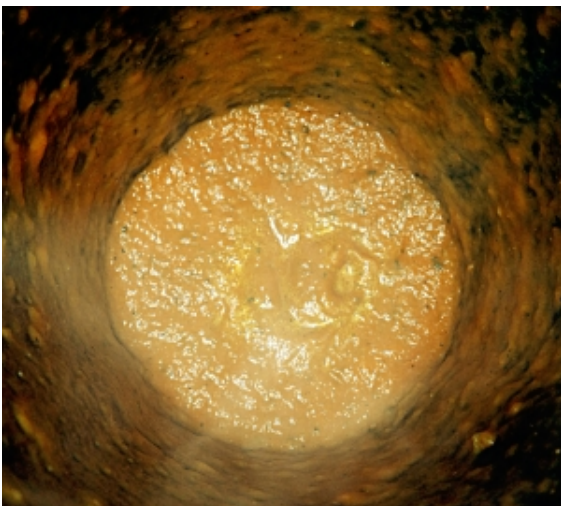


[clique para ampliar](#)

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: \$

Mousseline de batata com lascas de bacalhau e farofa de azeitonas



[clique para ampliar](#)

Olá, ontem a noite fizemos uma receita que recebeu muitos elogios. Foi uma adaptação de uma receita do Chef Claude Troisgros. Esta receita é para 4 pessoas.

Ingredientes:

– 600 ml de leite

- 600 ml de água
- 1 cabeça de alho (cortada em dois)
- 600 gr de bacalhau (posta) – usei já dessalgado
- Tomilho, louro e alecrim (a gosto)
- 5 batatas grandes
- 2 colheres de manteiga derretida
- 150 gr de azeitonas pretas
- Sal e pimenta

Bacalhau: Ferva numa panela grande a água e o leite com o alho e as ervas. Coloque as postas de bacalhau e desligue o fogo e tampe. Deixe descansar por 12 a 15 minutos. Retire o bacalhau e faça lascas e reserve. Coe o líquido da panela que vai ser utilizado na mousseline de batata;



[clique para ampliar](#)

Batata: Cozinhe a batata, amasse e faça um pure com a batata ainda quente. Coloque a manteiga derretida e 400ml do líquido de cozinhento do bacalhau coado. Bata no liquidificador até ficar uniforme e bem lisinho.

Azeitona: Desidratar a azeitona no microondas sem caroço por 7

a 9 minutos e depois bater no liquidificador.



[clique para ampliar](#)

Montagem: Coloque a mousseline de batatas no prato, cubra de lascas de bacalhau e por cima colque a farofa de azeitonas.

Esta farofa tem um sabor bem intenso, então eu colquei bem pouco em cada prato, mas deixei na mesa para quem quisesse colocar mais.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

[**Edamame**](#)



[clique para ampliar](#)

Olá, vou falar de uma entradinha super natural e deliciosa, típica da culinária japonesa, chinesa e havaiana. O Edamame ou Edaname, palavra japonesa que significa literalmente “galho de feijão”, é uma vagem de soja imatura, rico em proteínas, vitaminas, ácido fólico, cálcio, Omega 3 e Isoflavona. Eu adoro, alguns restaurantes japoneses servem de entrada. Para receber, é uma entrada bem interessante tanto única como para misturar com outras (como queijos, castanhas, pastas), colocando uma opção mais saudável para os convidados.



[clique para ampliar](#)

Nunca achei pra vender *in natura* em nenhum mercado, mas achei esse pacotinho de congelado em SP e paguei 11 reais. Procurei

no site e eles vendem pra grande parte do Brasil... Mas pra variar, vende em São Paulo, Curitiba e Porto Alegre, pulando Florianópolis. 😞

Pra fazer é muito fácil, 3 minutos em água fervendo no fogão ou microondas. Eu fiz na panela mesmo... Só escorrer a água e servir com um fio de azeite de oliva e for de sal, pode ser sal comum, claro.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 5 min

DIFICULDADE: fácil.

CUSTO: \$

[Palha italiana de doce de leite](#)



clique para ampliar

Olá, vamos fazer uma receitinha deliciosa, bem fácil e com ingredientes bem baratos hoje. Palha italiana de doce de leite... eu adoro e fiquei surpresa de como é simples de fazer.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de doce de leite
- 100 gr de biscoito (maria/maizena/leite)
- Açúcar

Modo de fazer:

Faça um brigadeiro mole em fogo baixo mexendo sem parar o leite condensado com a manteiga e o doce de leite até desgrudar da panela. Retire do fogo e coloque os biscoitos picados com as mãos e coloque em uma forma. Depois de frio corte em pedaços e passe no açúcar.



[clique para ampliar](#)

Muito fácil né?! Em vez de doce de leite podemos fazer de vários outros sabores: chocolate (só trocar o doce de leite por 2 colheres de achocolatado ou chocolate em pó), pistache, amêndoas ou castanha (só trocar o doce de leite por esses ingredientes picados).

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$