

Hamburguer na Churrasqueira

A receita de hoje é simples mas uma ideia ótima para receber de forma descontraída e deliciosa!

Vamos fazer 8 porções.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 2,5 quilos de patinho bem limpo moído;
- 1 tablete de manteiga em temperatura ambiente;
- 1 pacote de sopa de cebola;
- pão de hambúrguer (eu encomendo pão de 100 gramas);
- fatias de queijo cheddar, gouda...;
- maionese caseira – (ovos, óleo e temperinhos verdes batidos no liquidificador);
- alface americana;
- tomate;
- ketchup;
- mostarda;

Para quem gosta também pode colocar ovo frito, cebola caramelizada, bacon...

Modo de fazer:

Misture a carne moída com a sopa de cebola e a manteiga com as mãos. E faça hambúrgueres com aproximadamente 200/250 gramas cada. Se for fazer na frigideira ou na chapa faça menor pois não cozinha tão bem quanto a churrasqueira, é mais difícil de ficar no ponto certo. Acaba ficando muito cru por dentro.



Clique para ampliar

Coloque na churrasqueira e espere assar!
Pergunte para o público como vão querer o ponto da carne.
Coloque o queijo por cima até derreter.
Aqueça o pão na churrasqueira também.



Clique para ampliar

E deixe os outros complementos para que os convidados se sirvam!

Aproveite seu hambúrguer!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Lagostim com Creme de Limão Siciliano e Caviar de Tapioca

Olá, a receita de hoje é uma idéia deliciosa para um menu finger food ou uma entrada super caprichada, simples de fazer e com sabor maravilhoso.



[Clique para ampliar](#)

Vamos fazer 8 porções...

Primeiramente, prepare o caviar de tapioca; pois eles precisam ficar de um dia para o outro na geladeira.

Ingredientes:

- 100 g de sagu
- 100 ml de molho shoyo
- 1 fio de azeite de oliva
- 1 lt de água

Modo de preparo:

Coloque o sagu na água fervendo e cozinhe até que as bolinhas fiquem transparentes com uma bolinha branca no meio. Escorra em uma peneira e lave bem com água gelada para tirar toda a

goma do sagu. Em um recipiente, misture o sagu com o shoyo , tape e leve à geladeira por volta de 24hrs. Após o tempo na geladeira, massageie as bolinhas com um fio de azeite, que vai dar brilho ao seu caviar.

Dica: Não exagere no shoyo, pois o sagu irá absorver todo ele e as bolinhas podem crescer demais.

Para o lagostim

Ingredientes:

- 8 Lagostins (sem casca)
- Sal, pimenta e alho a gosto
- 1 $\frac{1}{2}$ colher de sopa de manteiga
- 8 espetinhos de madeira

Em um refratário, tempere-os com sal, pimenta do reino moída na hora e sal a gosto. Reserve.

Enquanto os lagostins ficam pegando o gostinho do tempero, prepare o [creme de limão siciliano](#).

Coloque os lagostins nos espetinhos. Derreta a manteiga em uma frigideira e quando estiver bem quente, grelhe os lagostins até ficarem com uma cor bonita.

Faça uma cama com o creme de limão siciliano, coloque o espetinho de lagostim e o caviar de tapioca sobre ela!

Sirva em seguida e impressione seus convidados!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

Carpaccio de polvo com pesto de manjeriço



clique para ampliar

Olá, a receita que adaptamos ficou deliciosa... Não tenho o cortador para fazer carpaccio, então a parte mais difícil foi cortar o polvo bem fininho rsrsrs



clique para ampliar

Para o polvo:

Cozinhe em água fervente por 40 minutos com uma cebola e 2 folhas de louro.

Deixe esfriar e enrole os tentáculos em um filme plástico e coloque no freezer por 2 horas. Eles ficarão com uma textura mais fácil para fatiar fino.

Depois disso é só cortar e colocar no prato que será servido... com o pesto por cima

Para o pesto de manjericão:

Ingredientes:

- 100 gramas de manjericão ;
- 5 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 dente de alho;
- 1 colher (sopa) de pinole (pode ser castanha do caju ou pará);
- sal a gosto.



Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, acertando o azeite e o sal a gosto.

Agora é só servir com uma torradinha ou com um pão quentinho...

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Filet mignon com talharim ao molho pesto



[clique para ampliar](#)

Olá, essa receita na verdade foi tudo meio pronto... coloquei esse pesto de manjeriço trufado, que comprei em uma loja de importados e fiz um filet temperado com sal e pimenta apenas na manteiga.



[clique para ampliar](#)

Mas a receita do pesto de manjericão está aí:

Ingredientes:

- 100 gramas de manjericão ;
- 5 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 dente de alho;
- 1 colher (sopa) de pinole (pode ser castanha do caju ou pará);
- sal a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, acertando o azeite e o sal a gosto.

TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Camarão com gengibre e pimenta dedo de moça



[clique para ampliar](#)

Olá, essa receitinha foi feita com o que tinha na geladeira e ficou deliciosa. Usei gengibre, pimenta dedo de moça e leite de côco. Fiz para 4 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 500 gramas de camarão médio sem casca
- meia cebola cortadinha
- 2 pimentas dedo de moça cortadas bem pequenas
- 1 colher (chá) de gengibre ralado
- 100 ml de leite de côco
- meio copo de requeijão



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Refogue a cebola com a pimenta por 5 minutos com um pouco de azeite e manteiga. Grelhe os camarões por mais 5 minutos e acrescente o gengibre, o requeijão e o leite de côco. Deixe ferver e sirva com arroz branco!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Pudim de leite



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite
- 5 ovos

Modo de fazer: Bater no liquidificador até ficar bem homogêneo.

Para o caramelo:

3 colheres (sopa) de açúcar e coloque numa forma e leve ao fogo para caramelizar

Coloque a mistura batida do liquidificador na forma e leve ao forno em banho Maria por 45 minutos.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Filé de Garoupa com crosta de pão e parmesão](#)

A receita de hoje é um filé de garoupa com crosta de pão, acompanhada de um risoto de limão.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 filé de peixe alto (pelo menos 3 dedos) por pessoa. Usei garoupa, mas pode ser robalo ou congrio;
- 2 colheres (sopa) de azeite, manjericão picado, suco de limão, sal e pimenta.
- 5 fatias de pão de forma branco sem casca;
- 50 gramas de parmesão ralado;
- 50 gramas de manteiga;
- raspas de limão siciliano.

Modo de fazer: Deixe os filés marinando com azeite, manjericão picado, suco de limão, sal e pimenta na geladeira por no mínimo 1 hora. Para a crosta Bata os o pão, o parmesão, manteiga e as raspas de limão no liquidificador e estique com rolo em um papel toalha. Leve na geladeira para endurecer (cerca de 1 hora). Para ver o passo-a-passo [CLIQUE AQUI.](#)



clique para ampliar

Para o acompanhamento fizemos um risoto de limão, siga a

receita postada [aqui](#) e só finalizar com suco de dois limões coados e manteiga.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Arroz de Garoupa



A receita de hoje é uma comida portuguesa deliciosa... Arroz de garoupa

Para o caldo:

- 1 cebola cortadinha
- 5 dentes alho picadinhos
- 1 tomate cortado em cubos

- 1/2 pimentão vermelho cortadinhos
- 1/2 pimentão amarelo cortadinhos
- 3 colheres de azeite
- Sal pimenta a gosto
- Parte de cabeça , barbatanas de garoupa
- 1 kg de garoupa.



Modo de fazer:

Refogue a cebola e o alho com azeite por 5 minutos, acrescente o tomate os pimentões e misture bem por mais 5 minutos.

Coloque a garoupa em pedaços. Vá colocando água até o suficiente que cubra o peixe e deixe cozinhar bem por cerca de 10 minutos.

Deixe esfriar, retire todo o peixe e reserve o caldo. Desfie todo o peixe e reserve.

Em uma panela , coloque 2 xícaras de arroz parbolizado e o caldo para cozinha-lo e acrescente parte da garoupa desfiada , reserve um pouco para colocar por cima com salsa e cebolinha e sirva em seguida.

Pra quem prefere mais cremoso, pode acrescentar 3 colheres de creme de leite (nata).

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Nhoque com vieiras e molho de parmesão trufado

Olá,

A receita de hoje é um nhoque de batatas, com vieiras grelhadas e molho de parmesão trufado...



clique para ampliar

Para o nhoque...

Ingredientes:

- 1/2 kg de batatas 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.*



clique para ampliar

Modo de fazer: 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.



[clique para ampliar](#)

As vieras (usei 300 gramas) eu temperei com sal, pimenta e limão por 15 min e depois coloquei em uma frigideira quente com um fio de azeite por 5 minutos.

O molho que eu comprei pronto (do Duty Free) – mas dá pra alterar por um molho branco básico ou com queijo.

Decorei com flores comestíveis, já que os ingredientes eram muito todos da mesma cor.

TEMPO: 1 hora e 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

Arroz de Camarão e Lula com mostarda

Olá, a receita de hoje é uma sugestão de prato único, muito saboroso e fácil! Ideal para fazer num almoço ou jantar nestas festividades do final do ano. Vamos fazer para 06 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingrediente:

- 3 colheres de manteiga;
- 2 cebolas cortadinhas;
- 4 xícaras de arroz (amarelão);
- 200 gr. de nata ou creme de leite fresco;
- Caldo de Camarão (Fiz com a casaca do camarão, cebola e temperos verdes – deixar ferver e depois peneirei)
- 1 xíc. de vinho branco;
- 1 Kg. de camarão sem casca;
- 1 Kg de lula cortada em anéis;

- Sal, pimenta e salsinha a gosto.



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Tempere os frutos dos mar com sal e pimenta e reserve. Refogue a cebola, com a manteiga até mudar de cor, coloque o vinho branco. Adicione o arroz com o caldo de camarão. Deixe cozinhando por 10-15 minutos. Acrescente a nata e a mostarda e misture bem. Quando o arroz estiver quase cozido (uns 20-25 minutos depois do início – mas é bom experimentar), junte os camarões e depois de 5 minutos os anéis de lula. Deixe por mais 5-10 minutos e desligue. Finalize com salsinha picada. Sirva em seguida.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$