

Escondidinho de Siri

Olá, hoje a receita é de uma entradinha ótima e diferente.



Ingredientes:

- 1 kg de batata
- 1/2 kg de carne de siri desfiada
- 1 vidro de leite de côco
- manteiga
- queijo ralado
- pimenta dedo de moça

Modo de fazer:

Para o siri: Refogue a cebola, com uma colher de manteiga, até mudar de cor e adicione a carne de siri. Quando tiver cozida, adicione o leite de coco e uma pimentinha dedo de moça (sem semente).



[Clique para ampliar](#)

Para o purê: depois das batatas cozidas, amasse e coloque manteiga (para ficar mais lisinho eu coloco um pouco de leite quente e bato no liquidificador – mas é opcional).

Montagem: Coloque uma camada da carne de siri, uma fina camada do purê e por cima o queijo ralado. Leve para gratinar até ficar dourado.



[Clique para ampliar](#)



Clique para ampliar

TEMPO: 45 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

[Torta de Sorvete](#)

Olá, a receita de hoje é super fácil e combina com as festas de fim de ano.



Clique para ampliar

É uma torta de sorvete, brigadeiro e bis. E esses são os únicos ingredientes... Não tem como ficar ruim nem de dar errado.

Ingredientes:

- 1 pote de sorvete de creme – tire do freezer por no mínimo 2 horas;
- 2 latas de leite condensado para fazer brigadeiro;
- 1 caixa de Bis branco e 2 caixa de bis preto.

Modo de fazer:

1. Faça duas latas de brigadeiro e espere esfriar;
2. Pegue uma forma de fundo removível e intercale um bis branco e um bis preto partido no meio (ao comprido);
3. Depois do sorvete mole, coloque uma base de sorvete;
4. Coloque o brigadeiro e parte o bis picado (separe uma parte para decoração);
5. Finalize com outra camada de sorvete;
6. Decore com o restante do bis picado;

7. Coloque no freezer e desenforme na hora de servir.



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

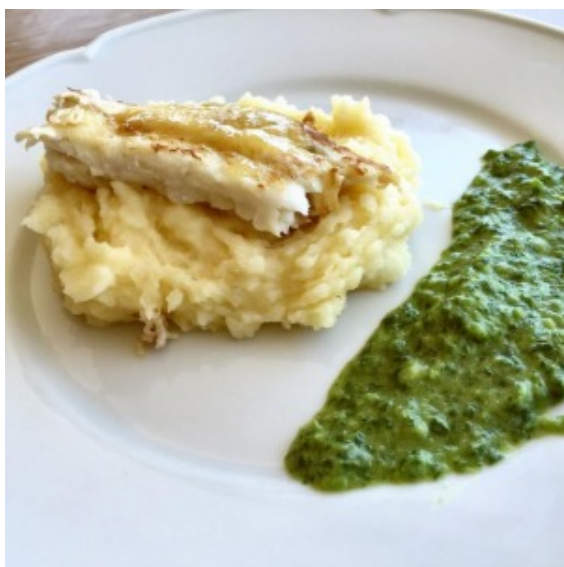
TEMPO: 15 min + 2 horas de freezer

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Filé de Peixe ao molho de Manteiga e limão com purê e creme de espinafre

Olá, a receita de hoje é light e saborosa! Vamos fazer para 04 pessoas;



[Clique para ampliar](#)

Para o peixe:

- 04 filé de peixe altos;
- suco de 04 limões sicilianos;
- 3 colheres de manteiga;
- sal e pimenta a gosto;

Tempere o peixes com sal e pimenta e grelhe os filés, se necessário asse por 5 minutos no forno (se o filé for bem alto); Para o molho, coloque o suco de limão para reduzir em fogo baixo e quando tiver reduzido pela metade acrescente a manteiga.

Para o Purê:

- 04 batatas cozidas;
- 2 colheres de manteiga;
- 1/2 xícara de leite quente;

Amasse as batatas acrescente o leite bem quente e a manteiga.

Para o Creme de Espinafre:

- 2 maços pacotes de espinafre lavado e cortado somente as folhas

- 1 colher de manteiga;
- 1 Cebola picadinha;
- 2 dentes de alho picadinhos;
- 1 copo de leite;
- 1 colher de farinha de trigo;
- 2 colheres de requeijão;
- sal a gosto;

Em uma panela aqueça a manteiga e doure uma cebola e o alho , acrescente o espinafre e vá mexendo até ficar macio. Coloque a colher de trigo no copo de leite e misture como espinafre refogado, mexendo sempre até engrossar, acerte o sal . Desligue e coloque o requeijão.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Filé recheado com cebola caramelizada e gorgonzola

Olá, vamos fazer hoje um filé recheado que fica delicioso! Vamos rechear com cebola caramelizada e queijo tipo gorgonzola.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 peça de filé mignon (peça para seu açougueiro fazer ele aberto para rechear – tipo um tapete);
- 1 pedaço de queijo gorgonzola de 200 gr. picadinho;
- 4 cebolas fatiadas;
- 1 copo de vinho branco;

- 2 colheres de açúcar mascavo;
- azeite;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Tempere o filé com sal e pimenta e reserve.

Em uma frigideira coloque um pouco de azeite com as cebolas até dourarem e coloque o vinho branco e deixe por 5 minutos. Depois misture o açúcar mascavo e deixe até caramelizar. Espere esfriar um pouco e coloque por cima da peça do filé, e depois o queijo.



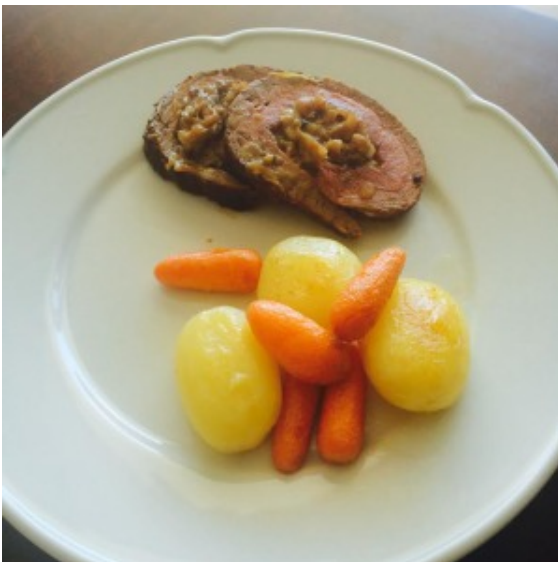
[Clique para ampliar](#)

Enrole delicadamente e amarre com um barbante e frite com uma colher de manteiga até ficar bem dourado.



Clique para ampliar

Sirva com legumes salteados na manteiga;



Clique para ampliar

Você pode rechear com outras coisas como: Cogumelos, tomate seco, escarola com queijo... Espero que gostem! Nós adoramos!

TEMPO: 45 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Pato confitado ao molho de laranja

Olá, a receita de hoje é demorada mas deliciosa. Fazia tempo que eu planeja fazer: Pato confitado com molho de laranja. De acompanhamento fiz umas batatas no forno. A receita do pato eu dei uma adaptada do programa do Claude Troisgos.



[clique para ampliar](#)

Para o pato:

- um pacote de coxa e sobrecoxa de pato (o que eu usei tinha 1,2 kg)
 - 1L de gordura de pato
 - 50g de sal grosso
 - pimenta do reino
 - Tomilho e alecrim
 - 2 dentes de alho



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Tempere o pato com sal grosso, pimenta, alho, tomilho e alecrim. Em seguida coloque-o na geladeira por duas horas. Depois desse tempo, retire o pato da geladeira e tire o excesso do tempero. Em seguida, coloque-o em uma panela com a gordura. Deixe-o cozinhar lentamente em fogo baixo por duas ou três horas.

Passado esse tempo, retire o pato da panela e coloque-o em um pote com tampa. Deixe-o na geladeira com a gordura por bastante tempo (pode ser por 3 a 5 dias). Coloque-o em um tabuleiro para ir ao forno por 20 ou 30 minutos.



[clique para ampliar](#)

As batatas eu coloquei no forno pr-ecoizadas e termperei com flor de sal e pimenta até dourar.

Para o molho:

- 150g açúcar
- 50ml de aceto balsâmico
- 350ml de suco de laranja
 - 1 fava de baunilha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de fazer: Coloque uma colher da gordura de pato ou manteiga e adicione açúcar e o aceto balsâmico e deixe caramelizar. Coloque o suco de laranja e a baunilha e deixe reduzir pela metade. Tempere com sal e pimenta. Finalize a manteiga.

TEMPO: 1 hora (mais os 3 dias de geladeira do pato)

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Tomate confitado

Essa receita na verdade serve como base para outras. Usei esses tomates cerejas confitados em uma massa... Outra opção muito boa para eles é na bruschetta.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 200 gramas tomate cereja
- 50 ml de azeite extra virgem
- ramos de alecrim e tomilho
- 1 colher (café) de açúcar
- pimenta-do-reino moída a gosto
- sal a gosto

Modo de fazer. Em um forno pré aquecido baixo (cerca de 100°C) coloque os ingredientes misturados em uma forma por cerca de 1 hora – 1 hora e 30 min. Misture a cada 20 min.

TEMPO: 90 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO:\$

[Vieiras grelhadas com](#)

pimentões assados e risoto nero

Olá, quis fazer um prato diferente e colorido com vieiras, então investi nos acompanhamentos...

As vieiras eu temperei com sal, pimenta e limão e fiz na manteiga!



[clique para ampliar](#)

Pimentões assados:

Coloque no forno pré aquecido e deixe por uns 20 min... Tire a pele, o miolo dos pimentões e corte-os. Tempere com sal, azeite e pimenta e coloque de volta no forno a 180 graus por uns 20 a 30 min.



clique para ampliar

Risoto Nero:

Faça a receita básica de [risoto](#) e acrescente tinta de lula (eu comprei uma italiana no supermercado) e o caldo eu usei de peixe, também pronto de supermercado (pode-se usar caldo de legumes).



clique para ampliar

Deixe por último as vieiras.



clique para ampliar

Foi rápido de fazer e ficou interessante a mistura de sabores...
Recomendo!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO : \$\$\$

Creme de Aspargos

Olá,

O creme de aspargos eu usei como consume em um jantar... Super simples e bem gostoso.

Ingredientes:

- 6 aspargos frescos
- 1/4 de cebola picadinha
- 1 dente de alho
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xic de água

- 1 xic de creme de leite fresco
- azeite a gosto
- sal e pimenta-do-reino a gosto



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Corte as partes mais duras e brancas dos talos dos aspargos e despreze. Corte as pontas dos aspargos e reserve para enfeitar a sopa. O restante dos talos fatie em rodela médias. Junte a manteiga e, quando derreter, coloque a cebola picada e refogue, mexendo com uma colher. Depois de 3 minutos adicione o alho picado e mexa bem. Coloque os aspargos e deixe cozinhar por mais 3 minutos, mexendo de vez em quando. Junte a água, tempere com sal e pimenta-do-reino e deixe cozinhar por 8 minutos. Coloque no liquidificador e em seguida retorne pra panela e acrescente o creme de leite. Acerte o sal e a pimenta e se desejar coloque um pouquinho de azeite.

As pontas dos aspargos refogue em uma frigideira com azeite de oliva, sal e pimenta.



TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Arroz de Pato

Olá

Hoje a receita é de um prato típico português que adoramos! O arroz de Pato é uma ótima opção para receber seus convidados.



Clique para ampliar

Eu peguei essa receita no “Que Maravilha” e dei uma adaptada... Ela é bem trabalhosa e leva tempo... então separe pelo menos 2 dias para fazê-la. Ela é para 8 pessoas.

Ingredientes PARTE 1 (para marinar o pato):

- 1 pato de +/- 3kg
- Alecrim, tomilho e louro (a gosto)
- 4 dentes de alho cortadinhos
- 1 colher (sopa) de coloral
- Sal e pimenta-do-reino branca moída na hora (a gosto)
- 1 colher (sopa) de azeite

Modo de fazer: Abra o pato, descole a pele e coloque a mistura desses temperos dentro da pele. Coloque o pato dentro de um saco de assar e deixe na geladeira marinando (deixei 12h). Coloque para assar por 4 hoiras em fogo baixo 120 – 130 graus.



Clique para ampliar

Ingredientes PARTE 2:

- 200 gramas de shitake coratinhos;
- 100 gramas de bacon;
- 1/2 linguiça Blumenau;
- 1/2 xic de cebola cortadinha;
- 1/2 xic de ervilhas;
- arroz amarelo (1 kilo);
- cald de cogumelos (ou de legumes).



Clique para ampliar

Modo de fazer: Em uma frigideira coloque um fio de azeite e coloque o shitake, deixe murchar, misture com as ervilhas e tempere com sal e pimenta;

Em uma panela maior quando estiver quente coloque o bacon e em seguida a cebola, deixe refogar um pouco e em seguida a lingüicinha Blumenau em fatias finas. Coloque o arroz e aos poucos o caldo. Mexa de vez em quando, sempre colocando caldo para não secar. Quando o arroz estiver quase pronto, coloque o pato desfiado da PARTE 1 e em seguida o shitake com as ervilhas. Acerte o sal e a pimenta.



clique para ampliar

O pato fica muito saboroso... recomento utilizá-lo não apenas pro arroz mas para outras receitas.



Clique para ampliar

TEMPO: 24 horas.

DIFICULDADE: difícil

CUSTO: \$\$

[Carré de Cordeiro com purê de batatas e molho agridoce](#)

Olá,

A receita de hoje é um prato muito simples de fazer e delicioso. Carré de cordeiro com molho agridoce, acompanhado com um purê de batatas. Vamos fazer para 04 pessoas.



Clique para ampliar

1. Purê de batatas:

Ingredientes:

- 6 batatas médias;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 ovo;
- meia xícara de leite quente.

Modo de fazer: Cozinhe as batatas e amasse com o auxílio de um espremedor de batatas, misture a manteiga e o ovo e coloque a mistura no liquidificador e adicione o leite quente e bata até que fique bem liso.

2. Carré

Ingredientes:

- 1 kg de carré de cordeiro com corte francês;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- alho, tomilho e alecrim para temperar;
- 3 colheres de sopa de mel;

– 6 colheres de sopa de aceto balsâmico;

Modo de fazer: Numa frigideira selar cada um com os temperos, e colocar no forno até ficarem assados no ponto desejado. Tire os carres e na mesma frigideira coloque o aceto e o mel, a proporção é 2:1 (usei 6 colheres de sopa de aceto e 3 de mel). Mexa até reduzir um pouco e tá pronto.



[Clique para ampliar](#)

Sirva seu prato decorado com pesto de rúcula e um ramo de tomilho para decorar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$