

Mini sanduiches



clique para ampliar

Olá, olha que entradinha ou lanchinho simples e gostoso! Mini sanduiches! Passei na padaria e comprei mini pão francês, peito de peru e queijo mussarela. No supermercado comprei alface americana, maionese, azeitona e palito... Pronto... é só montar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

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: \$\$\$

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 parma 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: \$\$

Epice – Restaurante SP



clique para ampliar

Olá, tive a oportunidade de ir no Epice, considerado entre os 50 melhores restaurantes da América Latina, que fica no Jardins em SP e está sob o comando do chef Alberto Landgraf. Fiquei impressionada com comida, o atendimento e com a atenção do chef. O cardápio é pequeno e parece simples, até chegar o prato, obras de arte, com uma riqueza de sabores e texturas... Achei o preço ótimo para a experiência gastronômica. O prato varia de 70 a 80 reais e a carta de vinhos bem justa.

Pedi um robalo, que vinha com farofa de amêndoas, alho porró crocante, molho vierge (que é tipo vinagrete mas feito com limão siciliano) e o acompanhamento dos deuses: purê de limão!!! Incrível, feito com a casca de limão siciliano... só experimentando.



clique para ampliar

O outro prato que experimentei foi o Leitão Caipira! O porco realmente parece ser o carro chefe da casa... No cardápio ainda tinha pé de porco de opção. Nesse vinha um confit de paleta de leitão, abóbora japonesa, lasanha de leitão e leite de amêndoas.... Também incrível!!!



clique para ampliar

De sobremesa pedi ABACAXI: era uma sobremesa com abacaxi crocante, sorbet de abacaxi e mousse de côco. Nunca peço fruta de sobremesa... mas essa eu recomendo demais.



clique para ampliar

Um dos melhores restaurantes que já fui, que quero voltar para fazer o menu degustação.

ATENDIMENTO: ótimo

CUSTO: \$\$\$

Sorvete em SP – Bacio de Latte



[clique para ampliar](#)

Olá, fui em uma sorveteria em São Paulo que eu não conhecia e sou obrigada a contar. Nem sou muito fã de sorvete, mas esse... É um sorvete artesanal, feito com produtos selecionados e é inacreditável.



[clique para ampliar](#)

Tem uma fila enorme mas ela anda bem rápido. Fui no shopping JK e em Moema... Difícil é escolher os sabores. Comi de pistache, doce de leite, leite, nuletilna (leite com nutella) e chocolate belga. Amei todos, mas o pistache foi meu preferido. Os mais famosos são de pêra e figo, quem provou adorou.



clique para ampliar

O preço varia de 9 a 13 reais (do pequeno ao grande) e dá pra escolher até 3 sabores. Recomendo.

ATENDIMENTO: bom

PREÇO: \$