

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: \$\$\$

[Salada de rúcula, mini tomate](#)

e mussarela de búfala



clique para ampliar

Salada simples e deliciosa para servir de entrada ou acompanhamento...

Ingredientes:

- 100 gramas de rúcula
- 50 gramas de tomate cereja
- mussarela de búfala (coloquei um pacote)
- amêndoas em lascas douradas com um pouquinho de manteiga na frigideira
- flores comestíveis

Para o molho:

- 2 colheres (sopa) de aceto balsâmico
- 1 colher (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto

Misture os ingredientes do molho com foie até ficar homogêneo.

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

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: \$\$

Churrasco de frutos do mar



[clique para ampliar](#)

Olá, colocamos frutos do mar e um peixe na churrasqueira e ficou delicioso.

Camarão com casca: temperei com sal e coloquei azeite com alho por cima quando estava na churrasqueira.



[clique para ampliar](#)

Polvo: Cozinhei em água fervente por 40 minutos com uma cebola e 2 folhas de louro. Coloquei sal grosso antes de levar pra churrasqueira.



clique para ampliar

Essa maionese uma amiga que fez e eu tirei fotos e peguei a receita... Ficou deliciosa e combinou muito com o polvo.

Ingredientes:

- 200 ml de maionese (caseira: só bater óleo e ovos)
- 2 dentes de alho
- 1 colher (sopa) de alcaparra picada
- 1 colher (sopa) de azeitona preta picada
- 5 filezinhos de aliche picados



clique para ampliar

Essa maionese ficou perfeita com batatas na brasa misturada com os frutos do mar...

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, manjeriço 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: \$\$

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: \$\$

[Polvo na brasa com risoto de alho poró](#)

Olá,

A receita de hoje é polvo na churrasqueira com azeite temperado com alho e salsinha, acompanhado de um risoto delicioso de alho poró.



Clique para ampliar

Vamos fazer para 06 pessoas.

Para o polvo:

- 2 polvos
- azeite
- 1 alho picadinho
- salsa picada
- limão siciliano

Lave bem o polvo e coloque o numa panela de pressão com água por 15 minutos com um pouco de sal. Espere esfriar e tire toda a pele. Depois coloque na brasa até ficar bem dourado. Enquanto isso, em uma panela coloque bastante azeite com o alho picado em fogo baixo por uns 3 minutos, desligue o fogo e adicione a salsinha picada;



clique para ampliar

Quando o polvo estiver assado, esprema o limão por cima e coloque o o molho de azeite.



clique para ampliar

Para o risoto:

- 2 alhos poró fatiados
- 3 xícaras de arroz arbóreo
- 1 cebola picada
- 1,5 l Caldo de legumes

- taça de vinho branco
- manteiga
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de creme de leite fresco

Nosso passo-a-passo do risoto está [aqui](#). Neste refogamos a cebola junto com o alho poró e finalizamos com manteiga, o creme de leite e o queijo parmesão.

Corte o polvo e sirva quente.



Clique para ampliar

TEMPO: 45 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Barquetes recheadas com musseline de batata baroa e carne seca crocante

Olá, hoje a receita é de um aperitivo/entradinha super prático que fica ótima!



[Clique para ampliar](#)

Vamos fazer 20 barquetes!

- 1 pacote de barquetes;
- 5 batatas baroas cozidas (mandioquinha);
- 500 gr. de carne seca;
- óleo para fritar.

Modo de fazer:

Faça um purê com as batatas baroas e passe no liquidificador ou processador para ficar bem lisinho.

Para a carne seca: Depois de dessalgada e desfiada cozida,

frite com 2 colheres de azeite até ficar crocante, e coloque sobre o papel toalha para absorver o excesso de óleo.

Depois é só montar (no fundoa musseline e a carne crocante por cima) e servir quente ou fria.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Gravilax de salmão

Olá, a receita de hoje é uma prato típico dos países nórdicos e consiste em um salmão curado no sal, açúcar e dill (erva doce). Geralmente usado de entrada e em saladas e sanduíches. Fica parecido com o salmão defumado, porém mais suave.



clique para ampliar

A receita eu peguei de um blog (simplesmente delícia – <http://www.simplesmentedelicia.com/>)

- Ingredientes:
- 1,2 kg de salmão (usar a parte mais grossa do peixe), com pele
 - 1 copo de açúcar
 - 1 copo de sal grosso
 - 2 colheres de sopa de pimenta do reino em grãos
 - 2 colheres de sopa de vodca
 - 3 copos de dill/entro/erva doce,



clique para ampliar



clique para ampliar

Modo de fazer:

- Forre uma vasilha de vidro grande, aonde caiba o filet de salmão inteiro.
- Lave e seque bem o filet de salmão. Ponha o filet com a pele para baixo, na vasilha de vidro preparada com filme plástico. Em outra vasilha, misture bem o açúcar, o sal e os grãos de pimenta do reino. Cubra o filet com essa mistura. Regue tudo com a vodca e disponha o endro por cima.
- Agora cubra o peixe com o filme plástico, sem apertar. Leve a geladeira por 3 dias.
- Depois dos 3 dias, retire o peixe da geladeira. Abra o filme plástico e retire o peixe da vasilha. Descarte o liquido que acumulou. Delicadamente, passe o peixe na agua fria, para retirar todo o excesso de sal e açúcar. Seque bem com papel toalha.
- Corte em fatias finas, e sirva fresco
- O gravilax guarda 6 dias na geladeira e até 2 meses congelado.



TEMPO: 3 dias

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Talharim de vieiras com molho pesto e tomate cereja confitado

Olá, essa receita é uma combinação de outras receitas do blog! Vamos fazer um talharim com pesto de rúcula, tomate cereja confitado e vieiras grelhadas.



[clique para ampliar](#)

Para o pesto de rúcula:Ingredientes:

- 100 gramas de rúcula;
- 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.

Para o tomate confitado:

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.



Faça 200 gramas de talhartim para cada 2 pessoas. Eu usei da marca RUMO, italiana, de ovos. As vieiras eu temperei com sal, pimenta e limão e coloquei em uma frigideira quente com manteiga por 5 minutos. Depois é só misturar os ingredientes.

TEMPO: 1 hora e 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$\$