

Bruschetta Caprese



Hoje vamos fazer uma receita simples e gostosa. É uma ótima opção de entrada, ou para um lanche leve!

Ingredientes:

- 1 pão italiano
- 2 tomates cortadinhos sem semente
- azeite
- sal e pimenta do reino a gosto
- manjericão
- 1 *mozzarella* de búfala (tipo bola).



* O segredo desta receita é uma boa *mozzarella*! Usamos desta marca pois é muito macia e saborosa!

Modo de fazer:

Corte os pão em fatias (largura de um dedo), e regue com azeite e coloque para dourar na frigideira. Pegue os tomates picados, e tempere com sal, pimenta, manjericão e azeite. Quando os pães estiverem aquecidos, monte a bruschetta com uma fatia da *mozzarella*, uma colher de tomate picado e enfeite com uma folhinha de manjericão!

Rápido, fácil e delicioso!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Cestinha de ovo de codorna

Olhem que idéia gostosa! Comi em um aniversário e tentei fazer em casa! Todo mundo adorou!!!



Ingredientes:

- 20 massinhas de pastel;
- 20 ovinhos de codorna;
- Azeite trufado;
- Flor de sal.



Modo de fazer: Coloque as massinhas de pastel em forminhas de empada, quebre os ovos de codorna e coloque um em cada massa. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 15 minutos ou até ver a massinha dourada. Depois de tirar forno coloque azeite (usei trufado) e flor de sal (pode ser normal também).



TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Suflê de batata com bacalhau

Hoje vamos fazer uma receita que eu particularmente adoro!
Suflê de batatas com bacalhau para 06 pessoas.



Ingredientes:

- 1/2 Kg de bacalhau dessalgado;
- 1 alho inteiro;
- 4 batatas médias;
- 1/2 litro de leite;
- 4 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de farinha de rosca;
- 4 colheres (sopa) de queijo ralado;
- 4 ovos.

Mode de fazer: Cozinhe o bacalhau no leite com uma cabeça de

alho cortada ao meio, desfie e reserve. Coe o leite e reserve também. Separe as claras e bata em ponto de neve. Em outra panela cozinhe a batata, e faça um purê, amassando-as e misturando com 2 xícaras do leite de cozimento do bacalhau, a manteiga, as gemas e 3 colheres do queijo ralado.



Misture o purê com o bacalhau e vá colocando as claras aos poucos para ficar bem aerado. Coloque essa mistura em forminhas untadas com manteiga e polvilhadas de farinha de rosca, salpique com queijo ralado e leve ao forno pre-aquecido por 20 a 25 minutos (até dourar) a 180 graus. Sirva imediatamente.



[clique para ampliar](#)



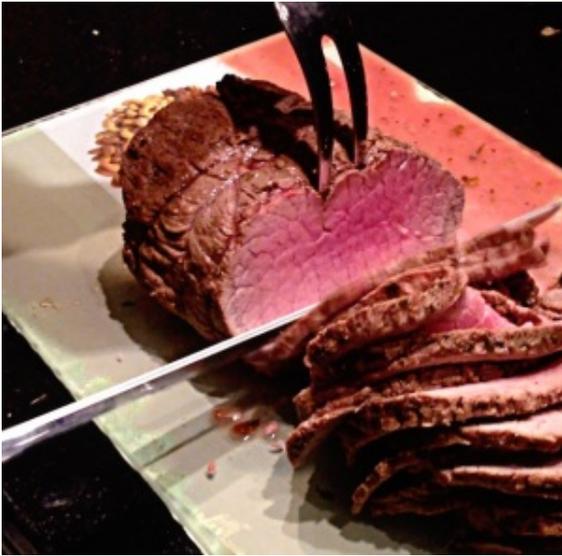
clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Rosbife



clique para ampliar

Olá, vamos fazer um rosbife para usar como aperitivo ou para colocar em sanduíche. Essa receita é demorada, precisa de uma semana de preparo, mas vale muito a pena... Uma das melhores que eu já fiz! Peguei na internet e mudei um pouquinho.

Ingredientes:

- 1 kg de lagarto (enrolei com barbante para ficar mais suculento);
- 1 colher (sopa) de sal;
- 1 colher (sopa) de pimenta do reino;
- 2 colheres (sopa) de shoyu;
- 3 colheres (sopa) de orégano;
- 150ml de vinagre branco;
- 150 ml de azeite;
- 5 dentes de alho.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes com exceção da carne.



[clique para ampliar](#)

Coloque a carne em um saco plástico (aquele especial para fornos – Assafácil) e em seguida a mistura acima.



clique para ampliar

Feche o saco tirando o ar e coloque em uma forma e deixa na geladeira por 5 a 7 dias (eu deixei 5).



clique para ampliar

Depois de 5 dias tire da geladeira e mantenha no mesmo saco e enrole com papel rapo – celofane que pode ir ao forno – e em seguida no papel alumínio, com a parte fosca virado pra fora.



[clique para ampliar](#)

Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 1 hora e 30 minutos, depois abra a embalagem e deixe dourar por mais 15 minutos.



[clique para amplia](#)

Depois é só fatiar. No programa que eu vi, falava que durava até 2 meses na geladeira. Aqui não durou uma noite. Vou postar o sanduíche que a gente fez com essa maravilha.



clique para ampliar

TEMPO: 1 semana

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

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: \$

Coquilles Saint-Jacques

A receita de hoje é uma entrada maravilhosa, que impressiona até os convidados mais exigentes! É uma delícia e relativamente fácil de preparar. A maior dificuldade é achar vieiras! Este sofisticado e saboroso fruto do mar é encontrado em abundância na América do Norte e no Japão. Aqui no Brasil a maior parte que estão a venda vem do Chile! Não são frescas mas valem a pena!



Vamos a receita para 4 pessoas.

Ingredientes:

- 1/2 Kg de Vieiras
- 500 ml de vinho branco
- 2 cebolas roxas bem picadinhas
- 20 gr de pimenta branca em grãos
- 2 colheres de mostarda
- 500 ml de creme de leite fresco
- 1 fio de azeite
- Queijo ralado para gratinar.



Mode fazer:

Tempere as vieiras com sal e pimenta. Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e grelhe as vieiras rapidamente dos dois lados, para que não ressequem e reserve.



Numa panela refogue a cebola, com o vinho branco, a mostarda e deixe reduzir pela metade, depois coloque o creme de leite e deixe reduzir mais um pouco. (Se precisar use um pouco de farinha de trigo ou amido de milho para engrossar).

Finalização: coloque as vieiras grelhadas, um pouco do creme até cobri-las e o queijo ralado e leve ao forno (já pré-aquecido) para gratinar nas próprias conchas (que fica super charmoso) ou em ramequins de porcelana individuais.

Outra opção é fazer com camarões no lugar das vieiras! Também fica ótimo!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: médio

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: \$

[Carpaccio](#)



clique para ampliar

Vamos fazer um prato bem leve, que serve de entrada ou como uma salada para um jantarzinho. Eu comprei todos os ingredientes, achei tudo no supermercado. O carpaccio foi 15 reais e o molho 7 reais.



clique para ampliar

Ingredientes:

- carpaccio congelado;
- rúcula;
- molho de carpaccio pronto ou azeite de oliva e alcaparras;
- parmesão ralado;
- torradinhas se for servir como aperitivo.

Modo de fazer/Montagem: Carpaccio (deixe 5 minutos fora do freezer e já ta pronto pra servir), coloque a rúcula picada

por cima, por cima o molho (ou azeite de oliva e alcaparra picada) e por cima o parmesão ralado.



[clique para ampliar](#)

Esse sem rúcula para servir com as torradinhas de parmesão que eu comprei como entrada.

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Entradinhas](#)



clique para ampliar

Olá... Quando vamos receber mais gente é bom deixar umas entradinhas prontas antes das pessoas chegarem pra não ficar muito tempo na cozinha!!! Nesse dia, comprei queijo de cabra, torradinhas, presunto de parma, grissini, shimeji e shitake. Fiz um steak tartare (primeira receita do blog), enrolei uma fatia de parma em cada grissini, cortei o queijo de cabra e decorei com azeite de oliva e cebolinhas picadas, fiz shimeji e shitake na manteiga com shoyu e servi em porções individuais. Assim eu ganhei bastante tempo pra curtir com os convidados até começar a fazer o risoto.

Receita do shimeji e shitake na manteiga:

Ingredientes:

- 1 pacote de shimeji (250 gr), só “desfiar” com os dedos;
- 1pacote de shitake (250 gr), cortar em fatias;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 4 colheres de sake e cebolinhas a gosto.

Modo de fazer: Coloque na frigideira quente a manteiga com um fio de óleo pra não queimar, depois coloque o shimeji e o shitake, em seguida o sake e o shoyu. Deixa de 5 a 10 min, até murchar, pode decorar com cebolinha e está pronto.

Gosto muito de shimeji e shitake, dessa vez servi em panelinhas para comer individualmente, mas da usar em outras receitas, como cobertura de bruschetta.

Ostra gratinada

Olá!

Quando quiser fazer ostras é bom se programar um pouquinho, para poder encomenda-las frescas. Aqui em Floripa, como tem criação, podemos pedir em alguns lugares e eles entregam em casa as colhidas no mesmo dia. Elas chegam ainda vivas.

A ostra gratinada faz sucesso até pra quem não é muito fã de ostra.

Ingredientes:

- média de 1 dúzia pra cada 2 pessoas se for servir como entrada;
- 1 pote de requeijão;
- 200 ml de creme de leite (pode ser de caixinha se quiser mais líquido ou fresco – nata-, se quiser mais espesso);
- parmesão para gratinar.

Modo de fazer:

Coloque as ostras na panela com pouca água (cerca de 3 dedos de profundidade na panela), para ela cozinhar no vapor e deixe até que elas abram... Isso demora uns 15 a 20 min. Só abrir e colocar em um recipiente.

Misture o creme de leite e o requeijão em uma panela em fogo

baixo até levantar fervura.

Coloque meia colher de sopa do creme por cima de cada ostra, rale parmesão na hora e coloque em um forno pré-aquecido a 180 graus até dourar... Isso vai levar no máximo 20 minutos.



[clique para ampliar](#)

Fica legal servir sobre cama de sal grosso!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$