

Salada de Grão de bico com lascas de Bacalhau

Hoje vamos fazer uma salada que é uma delícia, podemos servir como entrada ou para um jantar leve!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 xícaras de grão de bico cozido (cozinhar na panela de pressão, depois que começar a ferver, baixar o fogo e deixar por 20 min)
- 200 gr. de bacalhau dessalgado em lascas
- meia cebola cortadinha
- salsa a gosto
- azeite a gosto

Mode de fazer:

Refogar com azeite a cebola, depois coloca as lascas de bacalhau, e por último o grão de bico cozido. Verifique se precisa acertar o sal (vai depender do bacalhau). Desligue o

fogo, e acrescente salsinha picadinha a gosto. Espere esfriar e coloque na geladeira com um pouco de azeite até servir.



Clique para ampliar

Outra idéia é servir porções individuais em ramequins. Gostoso, rápido e fácil.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

[Lasanha Caseira – Filé com gorgonzola](#)



Clique para ampliar

Olá, hoje vamos fazer uma lasanha caseira de filé mignon com molho de gorgonzola. A massa compramos pronta de uma marca italiana, chamada RANA! Muito boa!



Clique para ampliar

Ingredientes:

Além da massa (usei 2 pacotes) e 450gr. de *mussarela* picadinha, vamos precisar:

Para o Filé:

- 400gr. de filé mignon cortado em tirinhas;
- 1 lata de tomate pelado;

- Meia cebola cortadinha;
- sal e pimenta a gosto;
- 3 colheres de óleo.

Refogue a cebola, com o óleo até ficar transparente, junte as tiras do filé temperados com sal e pimenta, até mudarem de cor e parecerem cozidas. Depois amasse os tomates pelados numa peneira, para extrair a polpa, e junte aos demais ingredientes na panela até ferver.



[Clique para ampliar](#)

Para o Molho de Gorgonzola:

- 2 colheres de manteiga;
- 4 xícaras de leite;
- 200gr. de gorgonzola;
- 2 colher de trigo (para engrossar);
- 3 colheres de requeijão.

Derreta a manteiga, e em seguida coloque o trigo. Misture até dissolver bem para não embolar e coloque o leite, sempre mexendo. Depois coloque o gorgonzola picadinho e mexa até derreter, por último, o requeijão (se por acaso ficar com

bolinhas, coloque no liquidificador e bata até ficar lisinho).



[Clique para ampliar](#)

Modo de Fazer:

Em um refratário que vá ao forno faça camadas: primeira camada de molho de gorgonzola seguida por uma de massa, uma camada do filé, e por cima a *mussarela*. Repita até terminarem os ingredientes. Vá medindo para não ficar muita massa e pouco recheio. Finalize com o molho de gorgonzola salpicado de queijo. Depois é só colocar no forno por 30 minutos.

Eu aconselho a fazer um dia antes para ficar ainda mais saborosa!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Filet ao molho gorgonzola

Olá, hoje vamos fazer uma receita simples! Feita em menos de 30 minutos e deliciosa. Filet ao molho de gorgonzola e um espaguete na manteiga para acompanhar. Vamos fazer para 4 pessoas.



Ingredientes:

- 2 medalhões de filet mignon por pessoa temperados (pode ser sal e pimenta);
- 1 caixinha de creme de leite;
- 250 gramas de gorgonzola picado;
- sal e pimenta a gosto;



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer o molho: em uma panela coloque o creme de leite e o queijo picado, deixando ferver. Tempere com pimenta do reino moída na hora e sal (não coloque muito sal porque o gorgonzola já é salgado). Se quiser deixar mais cremoso coloque no liquidificador.



[clique para ampliar](#)

Modo de preparo do filet: Tempere o filet – eu usei um tempero caseiro que eu vou postar em seguida -, mas pode ser só sal e pimenta. Coloque em uma frigideira quente com uma colher (sopa) de manteiga e um fio de azeite. Deixe grelhar 3 minutos em cada lado e em seguida coloque em forno pré-aquecido a 180 graus por 10 minutos.



clique para ampliar

Ficou uma delícia.

TEMPO: 20 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$