

Vieiras maçaricadas com flor de sal



clique para ampliar

Olá, olha que entrada mais linda!!! Vamos fazer vieiras e servir nas suas próprias conchas.

Ingredientes:

- 2 dúzias de vieiras;
- manteiga;
- flor de sal.



clique para ampliar

Modo de fazer: Tire as vieiras das conchas. Tempere as vieiras com manteiga pimenta do reino moída na hora e flor de sal e grelhe com maçarico.



clique para ampliar

Montagem: Coloque sal grosso com folhas de dill em uma bandeja e as conchas limpas das vieiras. Eu coloquei uma cama do molho de limão, que está na receita de vieiras com pupunha.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

Crepe de caramelo



clique para ampliar

Sobremesa bem quentinha pra esse inverno! Crepe... esse o recheio é um caramelo com flor de sal que eu comprei em uma loja de importados!

Ingredientes para a massa:

- 2 xic de leite;
- 3 ovos;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 3 colheres (sopa) de trigo;
- 1 colher (sopa) de maizena;
- 1/2 colher (chá) de sal;

– 2 colheres (chá) de açúcar.

Modo de fazer: Aqueça o leite com a manteiga para derreter e coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 3 minutos.

Em uma frigideira quente coloque um fio de azeite e um colher da massa, virar com espátula e rechear.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 20 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 ovinhos 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: \$

SAL

Hoje vamos falar sobre sal e os tipos que encontramos na nossa cozinha!



SAL DO HIMALAIA

O Sal do Himalaia, como nome diz, vem da base desta Cordilheira e é rosado. É proveniente de vestígios de um enorme oceano pré-histórico existente naquela região e devido a altura e a baixa pressão de seus arredores é puro e livre de toxina. É muito rico em minerais (cálcio, magnésio, potássio, cobre e ferro), e tem quase a metade de sódio do sal comum. Pode ser utilizado em todos os pratos, substituindo o sal tradicional.

FLOR DE SAL

São pequenos cristais retirados da camada mais superficial do sal marinho, não são industrializados nem passam por refinamento. Contém bastante sódio e outros minerais. Existem vários tipos, o mais famoso é da região de Guèrande, localizada no norte da França. Recomendamos para utilização, uma pequena quantidade, em alguns pratos especiais: carpaccio de salmão ou de carne, saladas e peixes por exemplo.

SAL TRUFADO

O sal trufado é um sal temperado com trufa, que é um tipo de fungo, considerado uma iguaria. Fica uma delícia em alguns pratos, principalmente em receitas simples como omeletes, purê

de batata, polenta, etc.