

# Risoto de queijo de cabra com camarão

Sugestão de prato principal para o dia dos namorados! Risotinho delicioso e super fácil com ingredientes deliciosos! Vamos fazer para 04 pessoas!



Ingredientes:

- 500 gramas de camarão sem casca;
- 200 gramas de queijo de cabra ralado ou cremoso;
- 300 gramas de arroz arbóreo;
- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de legumes (ou caldo caseiro feito com a casca do camarão);
- 2 colheres (sopa) de manteiga;

- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer:

Refogue a cebola em uma colher de manteiga e um fio de azeite por uns 5 minutos, até a cebola ficar transparente;

Coloque o arroz e mexa por mais 2 minutos;

Agora é a hora do *déglacer*! *Déglacer* é uma redução com vinho branco;

Após secar todo o vinho vá colocando aos poucos (em concha) o caldo. Eu misturo caldo pronto com água fervendo. Tudo isso para ganhar tempo, claro que um caldo caseiro é bem melhor; (para o caldo de camarão utilize a cabeça limpa do camarão, com cebola, deixe ferver e peneire).

Esse processo vai ser repetido algumas vezes, sempre colocando 1 a 2 conchas de caldo e mexendo sempre. Eu prefiro *al dente*, então leva de 15 a 20 minutos.

Deixe bem molhado porque ele continua cozinhando e sempre seca bastante. Por último adicione o queijo de cabra e acerte o sal e a pimenta.

Os camarões devem ser temperados com sal e limão e grelhados numa frigideira com pouco manteiga e azeite;

Sirva por cima do risoto ou misture ao final depois de grelhados.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

---

# Talharim com frutos do mar

Olá a receita de hoje é um macarrão com frutos do mar. Deliciosa e super fácil.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes para 06 pessoas:

– 750 gr. de macarrão;

- 600 gr. de camarão;
- 500 gr. de lula;
- 300 gr. de vieiras;
- 1 polvo pequeno;
- 1 cebola;

Para o molho de tomate:

- 4 tomates maduros ou 1 latinha de tomate pelado;
- 1/2 cebola picada;
- 1 dente de alho picado;
- 50 ml de água;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- folhinhas de manjericão.

Mo de fazer:

1. Faça o molho de tomate. [Aqui](#) tem o passo a passo.
2. Cozinhe o polvo em uma panela com água e uma cebola. Quando a cebola estiver cozida é porque o polvo também está. Corte em pedacinhos e reserve.
3. Tempere o camarão, a vieira e a lula com sal e pimenta, e grelhe em frigideira com um pouco de azeite e reserve.
4. Cozinhe a massa até fica *al dente*, conforme instruções de cozimento.
5. Misture a massa com os frutos do mar e o molho de tomate e sirva imediatamente.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

---

## Bobó de Camarão

Olá, a receita hoje é de um prato típico do nordeste. O Bobó de Camarão é delicioso e simples de fazer! Esta receita serve 06 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 kg de camarões frescos sem casca;
- Sal;
- Pimenta do reino;

- 5 dentes de alho amassados e picados;
- Suco de dois limões;
- 1 kg de aipim (mandioca);
- 3 cebolas;
- 2 tomates sem pele e sem semente;
- 1 vidro de leite de coco;
- 2 colheres de azeite de dendê;
- 1 folha de louro;
- 6 colheres azeite de oliva;
- 2 colheres de extrato tomates;
- 1/2 pimentão vermelho sem semente;
- 1/2 pimentão verde sem semente;
- Cebolinha e salsa;

Modo de fazer:

Lave os camarões e tempere com sal, pimenta, alho e limão e reserve.

Cozinhe o aipim com água sal, a folha de louro, e uma cebola em rodela deixe esfriar um pouco.

Depois de macio retire o louro, bata no liquidificador com leite de coco, e reserve.

Para não aparecer nenhum tempero, vamos utilizar um processador! Se não tiver utilize o liquidificador. Primeiro triture as cebolas e reserve, depois os pimentões e os tomates.

Numa panela coloque o azeite e acrescente os camarões e frite-os. Acrescente a cebola triturada e refogue, e depois junte os tomates e pimentões triturados deixe por mais alguns minutos e desligue.

Junte o creme de aipim e misture.

Para servir enfeite com salsinha e cebolinha picadas. Para

acompanhar: arroz branco e farofa!

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

---

## Luvas recheadas com camarão

A receita de hoje é deliciosa! Parece difícil mas não é! Vale a pena!



[clique para ampliar](#)

## Ingredientes:

- 1 kg de lulas
- 500 gr de camarão
- 3 cebolas picadinhas
- 3 tomates picadinhos
- 6 dentes de alho
- Sal
- Pimenta a gosto
- Óleo suficiente para refogar
- 1 colher de extrato de tomates

## Modo de fazer:

Separe os tentáculos da lula e corte bem miudinho

Em uma panela refogue metade dos temperos, adicione os tentáculos, quando estiverem macios, acrescente os camarões, sal e pimenta. Desligue e deixe esfriar.

Pegue as lulas uma a uma e recheie com o camarão refogado, fechando com palitos.

Em outra panela, refogue o restante dos temperos, acrescente sal, extrato de tomates, pimenta e um pouco de água. Neste molho coloque as lulas uma a uma e deixe cozinhar até ficarem macias.

Servimos com purê de batata.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$



---

# Conchiglioni com siri e açafrão



[clique para ampliar](#)

Receita de hoje ficou muito interessante... Conchiglioni com recheio de siri. Vamos fazer para 6 pessoas



[clique para ampliar](#)

### Ingredientes:

- 1 pacote (500 gramas) de conchiglioni
- 500 gramas de carne de siri
- 1 colher (sopa) açafrão em pó
- 1/2 xic de cebola cortadinha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- salsinha e cebolinha a gosto
- sal e pimenta do reino a gosto
- 1/2 xic de creme de leite
- parmesão ralado

Modo de fazer: coloque a massa em água fervente com sal e óleo antes de preparar o recheio, porque essa massa demora mais de 15 min pra ficar no ponto ideal. Depois refogue com 1 colher de manteiga e um fio de azeite a cebola por 5 min e coloque a carne de siri. Mexa em fogo baixo por cerca de 5 a 10 min e acrescente o açafrão, corrija o sal e a pimenta e finalize com o creme de leite. Deixe a massa esfriar e recheie o conchiglioni... Salpique parmesão e coloque em forno pré-aquecido por no máximo 10 min. Sirva com salsinha e cebolinha.

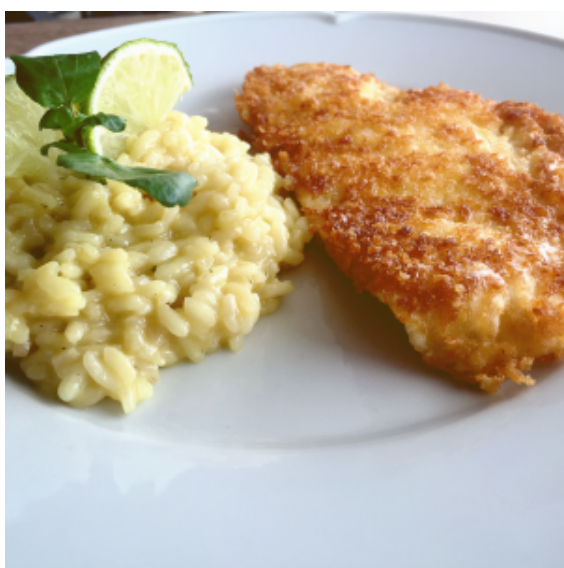


[clique para ampliar](#)

---

# Filé de peixe empanado com farinha Panko e risoto de limão

Olá, vocês conhecem a farinha panko? É uma farinha oriental para empanar vendida na maioria supermercados – bem fácil de encontrar. Já fizemos camarão, peixe, lula... Fica super crocante e delicioso.



[Clique para ampliar](#)

Vamos a uma receita fácil e simples. Ideal para um almoço! Vamos fazer para 06 pessoas.

Ingredientes:

- 06 filés de peixe branco temperados com sal, pimenta e limão – pode ser linguado, congrio, robalo, pescada (da sua preferência);
- 2 ovos batidos;
- 300 gr. de farinha panko;
- óleo para fritar.

Modo de fazer:

Depois de temperar os filés de peixe com suco de limão, sal e pimenta; passe no ovo e depois na farinha e frite em óleo quente.

Para o acompanhamento – Risoto de limão, siga a receita postada [aqui](#) e só finalizar com suco de dois limões coados e manteiga.

Outra ideia é fazer um prato típico aqui da Ilha de Santa Catarina: é só colocar um molho de camarão por cima e servir com arroz branco. Simples e delicioso!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

## [Camarão com gorgonzola](#)

Hoje a receita é ideal para um almoço rápido e delicioso!



clique para ampliar

Vamos fazer para 04 pessoas.

Ingredientes:

- 1 kg de camarão rosa
- 50 gr de gorgonzola
- 1 cebola picada
- 4 dente de alho fatiado
- 1 colher de manteiga
- Fio de azeite de oliva
- Limão
- 1 colher de nata
- Sal
- Pimenta a gosto
- Cebolinha e salsa picado

Modo de fazer

Tempere os camarões com sal pimenta e limão .

Leve ao fogo uma panela, coloque a manteiga e o azeite, o alho e a cebola até ficar transparente.

Adicione os camarões e cozinhe por 5 minutos, adicione a nata , por último o queijo gorgonzola picado.

Salpique com tempero verde e sirva em seguida. Para acompanhar sugerimos arroz branco com batatas fritas. Almoço rápido de e delicioso.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

---

## Carpaccio de polvo com pesto de manjericão



[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 rrsrs



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...

---

## Camarão com gengibre e pimenta dedo de moça



[clique para ampliar](#)

Olá, essa receitinha foi feita com o que tinha na geladeira e ficou deliciosa. Usei gengibre, pimenta dedo de moça e leite de côco. Fiz para 4 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 500 gramas de camarão médio sem casca
- meia cebola cortadinha
- 2 pimentas dedo de moça cortadas bem pequenas
- 1 colher (chá) de gengibre ralado
- 100 ml de leite de côco
- meio copo de requeijão



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Refogue a cebola com a pimenta por 5 minutos com um pouco de azeite e manteiga. Grelhe os camarões por mais 5 minutos e acrescente o gengibre, o requeijão e o leite de côco. Deixe ferver e sirva com arroz branco!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$