

Filé Wellington

Receita deliciosa para impressionar seus convidados! Foi sucesso no programa de TV Masterchef! Fica delicioso e lindo! E não é tão difícil quanto parece! Vamos fazer? Esta receita é para 06 pessoas!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes

– 600g de filé mignon limpo e cortado em formato cilíndrico;

- 250g cogumelos Paris frescos;
- 1 cebola picada;
- 1 copo de água;
- 2 dentes de alho picado;
- 100ml creme de leite fresco;
- 14 fatias de bacon fatiado;
- 400g de massa folhada congelada (usamos AROSA);
- 2 gemas;
- Azeite;
- Sal e pimenta do reino.

Modo de fazer:

1º Pure de Cogumelos:



[Clique para ampliar](#)

Cortar os cogumelos em pedaços, e coloque com água no liquidificador batendo até formar um creme. Refogar a cebola e o alho, com um pouco de azeite. Misture com o cogumelo batido, tampe a panela e mexa de vez em quando, deixando reduzir, acrescente o creme de leite e tempere com sal e pimenta e deixe na geladeira até ficar firme, por até 1 hora.

2º Filé:



[Clique para ampliar](#)

Temperar com sal e pimenta e selar numa frigideira bem quente de todos os lados (não fure com garfo). Depois enrole num pano limpo e coloque na geladeira por 15 minutos.

3º Montagem:



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)



Clique para
ampliar



Clique para
ampliar

Abra um papel filme e coloque as fatias de bacon lado a lado, cubra com o purê de cogumelos.

Coloque o filé sobre o purê e, com a ajuda do papel filme, enrole o filé, apertando bem o papel filme nas pontas. Guarde na geladeira por meia hora;

Abra a massa folhada numa bancada polvilhada de farinha de trigo e desenrole o papel filme e enrole o filé com a massa folhada, fechando as laterais. Pincele com as gemas batidas e leve no forno por 40 minutos.



Clique para ampliar

Servimos com uma salada de rúcula e um molho de vinho!



Clique para ampliar

Receita Molho de Vinho:

- 1 cebola roxa picada
- 3 dentes de alho picados
- Pimenta branca em grãos
- Alecrim
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de vinagre balsâmico
- 1 xícara (chá) de vinho do porto tinto

- 1 xícara (chá) de vinho tinto syrah
- 250g manteiga gelada
- Sal

Utilize a mesma panela em que foi feito o filé, coloque um fio de azeite e refogue a cebola e o alho, adicione um ramo de alecrim, pimenta, o vinagre balsâmico, o vinho do porto e deixe reduzir até quase secar. Junte o vinho tinto e deixe reduzir até três quartos do total. Bata no liquidificador e depois a manteiga.

TEMPO: 1h e 40 min

DIFICULDADE: difícil

CUSTO: \$\$\$

Bacalhau Confit com batatas crispy

A receita de hoje é um delicioso lombo de bacalhau *confitado*.

Super fácil!



[Clique para ampliar](#)

- 1 posta de bacalhau dessalgado por pessoa;
- azeite suficiente para cobrir as postas de bacalhau;
- cebola, alho e azeitonas pretas a gosto;

Modo de fazer:

Tempere o azeite com a cebola cortada em pedaços, os dentes de alho inteiros e azeitonas, e aqueça a 120º graus no fogo (em uma panela que possa ir ao forno). Coloque as postas.

Pré-aqueça o forno a 120º e coloque a panela para assar por 40 minutos.

Para as batatas crispy vamos utilizar o azeite que cozinhou o bacalhau. Fatie bem fininha as batatas (1 batata por pessoa), nós utilizamos um mandolim, regue com o azeite e coloque no forno por 15 minutos e depois vire e deixe por mais 15 minutos (ou até dourar).

Sirva com ovo picado e arroz branco.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$\$

[Camembert com massa folhada e geléia](#)

Receita de entradinha fácil e gostosa!



Ingredientes:

- Massa folhada;
- Queijo Camembert;
- gema de ovo para pincelar;
- geleia da sua preferência.

Modo de preparo:

Envolva o queijo com a massa folhada, pincele com a gema de ovo batida e coloque no forno até dourar.



Coloque a geleia de e sirva com torradinhas!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Camarão com molho de limão e nata

Receita deliciosa de um camarão para ser servido com massa, ou outro acompanhamento! Servimos com uma massa *nero di sepia* – que é feita com a tinta de lula e combina super bem com frutos do mar, além da apresentação ficar linda!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes para 04 pessoas:

- 400 gr de Camarão (4 ou 5 camarões grandes por pessoa);
- 2 colheres de manteiga;
- 1 cebola cortadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 200 gr. de nata (ou creme de leite fresco);
- Suco de 1 limão siciliano.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com a manteiga ate de fique transparente (por uns 5 minutos), faça o *deglace* com o vinho branco (colocar e deixar evaporar o álcool por 3 minutos). Adicione o suco de limão e por último a nata.

Para o camarão, tempere com sal e pimenta do reino e limão, e grelhe numa frigideira bem quente com bem pouca manteiga.



[Clique para ampliar](#)

Cozinhe a massa conforme instruções da embalagem (varia de acordo com a marca). Coloque o molho no fundo do prato, e a massa e os camarões grelhados por cima. Ou se preferir misture a massa com o molho e os camarões já grelhados.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Roll de Nutella com calda de morango

Sobremesa maravilhosa! Vamos fazer para 2 pessoas!



Ingredientes:

- 1 folha de massa folhada (comprar pronta);
- 1 gema de ovo batida para pincelar;
- 250 gr. de nutella;
- 200 gr. de morango;
- 3 colheres (sopa) de açúcar;

Modo de preparo:

Para o roll – estique a massa folhada e corte em retângulos, coloque a nutella no meio e enrole, pincele com a gema e coloque no forno por 10 minutos.

Calda – coloque numa panela o morango picadinho com açúcar e meio copo de água e deixe apurar... vá colocando pouca água aos poucos, por no mínimo meia hora.



[Clique para ampliar](#)

Sirva acompanhado de uma bola de sorvete! Eu servi de pistache e ficou ótimo!



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Noque com molho de gorgonzola com nozes e pera grelhada

A Receita de hoje é super prática!



Clique para ampliar

Para o noque – Receita desse [post](#).

Ingredientes:

- 1/2 kg de batatas cozidas;
- 200 gramas de queijo ralado (usei metade mussarela e metade parmesão);
- 1 1/2 xic de farinha de trigo;
- 3 gemas;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Amasse as batatas cozidas e misture com os outros ingredientes. Se tiver muito mole coloque mais trigo, até que consiga consistência boa para cortar em cubos. Coloque em água fervente com um pouco de óleo e deixe até subirem. Retire e coloque em escorredor com gelo. Seque e frite em azeite até ficar dourado.

Para o molho:

- Meia cebola cortadinha;
- 1 pedaço de queijo gorgonzola picado (umas 200 gr.);
- 2 xic de vinho branco;
- 3 colheres de creme de leite fresco;
- 2 colheres de manteiga;
- 100 gr. de nozes picadas;
- 1 pera em fatias grelhada na manteiga.

Modo de fazer: Fritar a cebola na manteiga até ela ficar transparente, adicionar o vinho branco e esperar evaporar o álcool, por cerca de 2 minutos, depois acrescentar o gorgonzola picado até derreter, e mexa bem, adicione o creme de leite. Depois bata no liquidificador para ficar bem homogêneo!

Depois misture o molho ao nhoque e polvilhe com nozes picadas. Para dar um toque especial fatiamos uma pera, grelhamos e colocamos para decorar! Dá um toque adocicado super gostoso!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Magret de Pato com molho de amoras selvagens

Olá, a receita de hoje é sofisticada e vai impressionar seus convidados. E é bem fácil! Servimos acompanhada de um delicioso [risoto de queijo brie](#)!



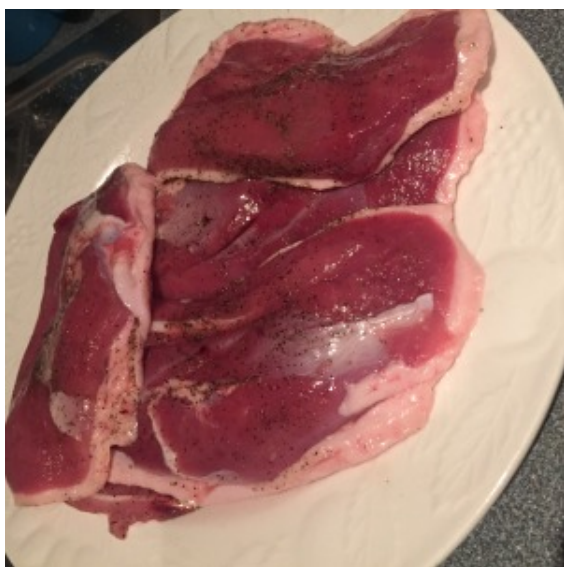
Clique para ampliar

Para o Magret (peito em francês) você vai precisar:

- 1 filé de peito por pessoa;
- sal e pimenta a gosto;
- manteiga e óleo para grelhar.

Temperar com sal e pimenta. O peito do pato é simples de fazer... o segredo é selar e deixar rosadinho por dentro.

Fizemos a frigideira bem quente, apenas com um fio de azeite e começando a gordura do pato pra baixo. Vire após tostar a gordura e deixe por menos tempo na outra face para manter a suculência.



[Clique para ampliar](#)

O toque especial é a calda de amora silvestres que deve ser servido por cima:

- 250gr. de amoras silvestres;
- 3 colheres (sopa) de açúcar;
- 1/2 xic de suco de laranja;
- 1 taca de vinho branco;

Modo de preparo: coloque numa panela todos os ingredientes menos o vinho e espere reduzir (Vai demorar uns 25 min). Coloque o vinho no final e espere cerca de 5 min para desligar.



Clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Vieiras grelhadas com risoto de aspargos

Depois de alguns dias de férias, hoje a receita é especial! Com ingredientes que adoramos: vieiras e aspargos! Vamos fazer para 04 pessoas!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 4 vieiras grandes ou 6 pequenas por pessoa;
- aspargos a gosto;
- 200 gr. de parmesão ralado;
- 300 gramas de arroz arbóreo;
- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de galinha ou legumes;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto.

Para as vieiras:

Temperar com sal, pimenta e limão. E grelhar com um pouco de manteiga 1 minuto cada lado.



[Clique para ampliar](#)

Para o risoto:

Grelhar os aspargos na manteiga e reserve. Para o passo a passo do risoto básico, [clique aqui](#). Para finalizar misture queijo parmesão e o aspargo picado. Separe a ponta de cima para decoração.



Clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Saint Martin – Restaurantes

Fomos a Saint Martin, uma ilha do Caribe para passar as férias, e nos surpreendemos com a culinária de lá... A ilha tem uma parte francesa e holandesa, mas a francesa superou as expectativas.

A apresentação e ingredientes típicos franceses foram os meus escolhidos aqui:



clique para ampliar

Esse foi o L`Astrolabe, um ambiente agradável de frente pra uma piscina no Orient Baie... Pedimos de entrada uma trilogia de foie gras, com dois tipos de terrine e o próprio foie gras. Como prato principal vieiras grelhadas na cama de amendoas e purê de batata e camarões grelhados com risoto e molho bisque. A sobremesa foi um mil folhas de chocolate branco com amoras. (\$\$)



clique para ampliar

Esse restaurante foi o Spiga, um restaurante italiano em Grand Case... Apesar de ser um italiano perdido no meio dos franceses... foi meu preferido... Fomos 2 vezes.

Na foto duas entradas: o crabcake com mini-rucula e mostarda e o carpaccio. As massas sao maravilhosas, mas esse peixe (seabass) com risoto tava delicioso... Cheesecake de mascarpone com calda de caramelo... dos deuses! (\$\$)

Para um jantar mais refinado, com uma vista linda para o mar

do Caribe, em um dos melhores hotéis de Saint Martin, eu recomendo o Terres Basses, mais caro que os outros, mas com pratos mais delicados e elaborados.



[clique para ampliar](#)

Pedimos foie gras de entrada com molho de abacaxi... Os pratos principais foram: cordeiro com legumes e lagosta com molho de baunilha... Finalizamos com variedade de citricos de sobremesa,

com sorbet, mousse e creme. (\$\$\$\$)

O ultimo dos escolhidos foi o Le Tastevin... restaurante francês em Grand Case (esse bairro tem varios restaurantes, um do lado do outro).



[clique para ampliar](#)

Entradas: ravioli de pato confit e terrine de lagosta com foie gras.

Pratos: Carre de cordeiro e magret de canard, ambos acompanhados de nhoque com molho de parmesão.

Risoto de linguiça com pinhão

Receita para aquecer esse inverno! Risotinho delicioso!



Ingredientes:

- 2 tabletes de caldo de legumes;
- 2 colheres de cebola;
- 2 colheres de azeite;
- 2 cebolas picadas;
- 1 taca de vinho branco;
- 3 xícaras de arroz arbóreo;
- 2 linguiça Blumenau descascada e picada;
- 1/2 quilo de pinhão cozido e picadinho.

Modo de fazer:

Coloque numa panela a manteiga até que derreta, junto com o azeite, adicione a cebola e frite-a até ficar transparente.

Coloque o arroz e misture bem, junte o vinho e espere evaporar o álcool. Coloque os tabletes de caldo de legumes e vá colocando água fervente até estes se desmancharem por completo, cuidando do ponto do cozimento do arroz.

Quando estiver quase cozido adicione os pedacinhos de linguiça e misture bem e adicione o pinhão picadinho!

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$