

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](#)!



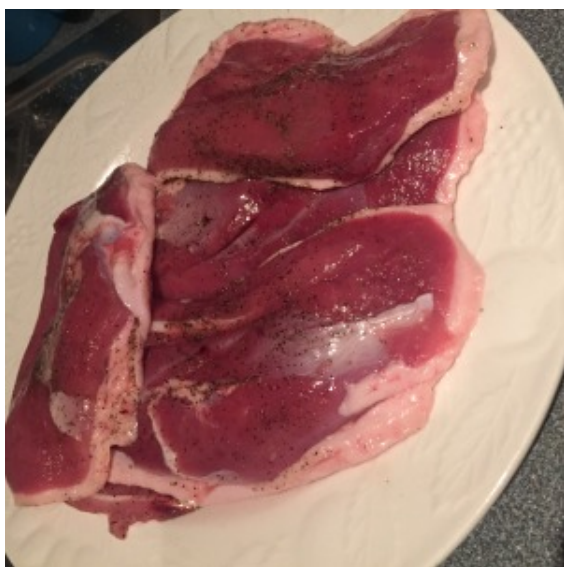
Clique para ampliar

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: \$\$

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.

Suflê de Chocolate

Sobremesa deliciosa, linda e fácil. Receita do Chef que adoramos Claude Troisgros.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 5 gemas;
- 100 g de açúcar;
- 140 g de manteiga;
- 150 g de chocolate em pó;
- 5 claras;
- pitada de sal;
- Glaçucar para polvilhar.

Modo de preparo:

Em banho maria, coloque o chocolate para amolecer junto com a manteiga. Faça uma gemada, batendo as cinco gemas com cinquenta gramas de açúcar até ficar branca. Misture a gemada com o chocolate derretido e reserve. Bata as claras em neve com uma pitada de sal, e adicione o restante do açúcar. Depois incorpore suavemente as claras a mistura. E leve ao forno (150º) por 15 minutos.

TEMPO: 25 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Camarão com rösti de aipim e molho de cogumelos

A receita de hoje é sofisticada! Ideal para impressionar seus convidados com um sabor diferente e surpreendente. Vamos fazer para 04 pessoas.



Ingredientes:

- 500 gr. de aipim/mandioca/macaxeira;
- 300 gr. de cogumelos paris;
- 400 gr. de camarão;
- manteiga;
- 1 cebola cortadinha;
- 3 colheres de parmesão ralado;
- meia taça de vinho do porto;

– sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo:

1. Aipim/mandioca/macaxeira

Cozinhe até ficar al dente, espere esfriar e rale. Com a ajuda de um aro faça discos, e frite em óleo quente (virando com cuidado), depois coloque no forno por 15 minutos.



2. Molho de Cogumelos

Refoque na manteiga os cogumelos paris com a cebola cortadinha, sal e pimenta. Faça *deglacê* com vinho do porto e acrescente o queijo parmesão ralado e desligue.

3. Camarões

Grelhe os camarões temperados com sal e pimenta.

Montagem: Coloque o molho de cogumelos, o aipim rösti e os camarões grelhados por cima.

TEMPO: 45 minutos

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Fileé ao molho de vinho com talharim de massa de crepe

Receita deliciosa para receber! Vamos fazer para 4 pessoas!
Inspirado num prato de um Restaurante que adoro!



[Clique para ampliar](#)

Para o talharim de crepe:

- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1 xícara de leite;
- 1 pitada de sal;
- 1 colher (sopa) de óleo;
- 1 ovo.

Bata no liquidificador esses ingredientes até ficar homogêneo e deixe descansar por 1 hora. Faça panquecas bem fininhas e corte em tiras da espessura de um talharim. Tome cuidado para ficarem bem soltinhas umas das outras e coloque num refratário

- 250 gramas de creme de leite fresco;
- 300 gramas de parmesão ralado;
- 2 colheres de farinha de rosca;

Junte o creme de leite com 200 gramas do queijo parmesão e despeje sobre as tirinhas de crepe e misture com cuidado. Por último misture o restante do parmesão com a farinha de rosca e por cima e coloque no forno para gratinar até dourar.

Para o filé:

- 1 ou 2 medalhões por pessoa (eu faço geralmente 2 para homens e 1 para mulheres);

- 1 cebola picadinha;
- 2 dentes de alho fatiados;
- 1 e 1/2 xícara de vinho tinto seco;
- manteiga;
- sal e pimenta a gosto;
- 1 colher (chá) de açúcar.

Para o preparo do filé tem o passo a passo [aqui](#).

Na mesma frigideira que os medalhões foram selados, acrescente a cebola, o alho com um pouco de manteiga, em seguida o vinho e deixe apurar em fogo baixo, depois de uns 5 minutos acrescente 1 xícara de água e deixe ferver. Passe por uma peneira. Este molho peneirado volta para o fogo (de preferência na mesma panela – sem nenhum resíduo); para tirar a acidez do vinho, coloquei uma colher (chá) de açúcar, uma pitada de farinha de trigo (opcional) e depois acertei o sal e a pimenta, fica reduzindo mais um pouco, pra finalizar uma boa colher de manteiga.

Sirva o medalhão sobre a massa e por cima regue com o molho de vinho.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$