

Nhoque com vieiras e molho de parmesão trufado

Olá,

A receita de hoje é um nhoque de batatas, com vieiras grelhadas e molho de parmesão trufado...



clique para ampliar

Para o nhoque...

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.*



clique para ampliar

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.



[clique para ampliar](#)

As vieras (usei 300 gramas) eu temperei com sal, pimenta e limão por 15 min e depois coloquei em uma frigideira quente com um fio de azeite por 5 minutos.

O molho que eu comprei pronto (do Duty Free) – mas dá pra alterar por um molho branco básico ou com queijo.

Decorei com flores comestíveis, já que os ingredientes eram muito todos da mesma cor.

TEMPO: 1 hora e 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

Escondidinho de Siri

Olá, hoje a receita é de uma entradinha ótima e diferente.



Ingredientes:

- 1 kg de batata
- 1/2 kg de carne de siri desfiada
- 1 vidro de leite de côco
- manteiga
- queijo ralado
- pimenta dedo de moça

Modo de fazer:

Para o siri: Refogue a cebola, com uma colher de manteiga, até mudar de cor e adicione a carne de siri. Quando tiver cozida, adicione o leite de coco e uma pimentinha dedo de moça (sem semente).



[Clique para ampliar](#)

Para o purê: depois das batatas cozidas, amasse e coloque manteiga (para ficar mais lisinho eu coloco um pouco de leite quente e bato no liquidificador – mas é opcional).

Montagem: Coloque uma camada da carne de siri, uma fina camada do purê e por cima o queijo ralado. Leve para gratinar até ficar dourado.



[Clique para ampliar](#)



Clique para ampliar

TEMPO: 45 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

[Torta de Sorvete](#)

Olá, a receita de hoje é super fácil e combina com as festas de fim de ano.



Clique para ampliar

É uma torta de sorvete, brigadeiro e bis. E esses são os únicos ingredientes... Não tem como ficar ruim nem de dar errado.

Ingredientes:

- 1 pote de sorvete de creme – tire do freezer por no mínimo 2 horas;
- 2 latas de leite condensado para fazer brigadeiro;
- 1 caixa de Bis branco e 2 caixa de bis preto.

Modo de fazer:

1. Faça duas latas de brigadeiro e espere esfriar;
2. Pegue uma forma de fundo removível e intercale um bis branco e um bis preto partido no meio (ao comprido);
3. Depois do sorvete mole, coloque uma base de sorvete;
4. Coloque o brigadeiro e parte o bis picado (separe uma parte para decoração);
5. Finalize com outra camada de sorvete;
6. Decore com o restante do bis picado;

7. Coloque no freezer e desenforme na hora de servir.



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 15 min + 2 horas de freezer

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Filé recheado com cebola caramelizada e gorgonzola

Olá, vamos fazer hoje um filé recheado que fica delicioso! Vamos rechear com cebola caramelizada e queijo tipo gorgonzola.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 peça de filé mignon (peça para seu açougueiro fazer ele aberto para rechear – tipo um tapete);
- 1 pedaço de queijo gorgonzola de 200 gr. picadinho;
- 4 cebolas fatiadas;
- 1 copo de vinho branco;
- 2 colheres de açúcar mascavo;
- azeite;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Tempere o filé com sal e pimenta e reserve.

Em uma frigideira coloque um pouco de azeite com as cebolas até dourarem e coloque o vinho branco e deixe por 5 minutos. Depois misture o açúcar mascavo e deixe até caramelizar. Espere esfriar um pouco e coloque por cima da peça do filé, e depois o queijo.



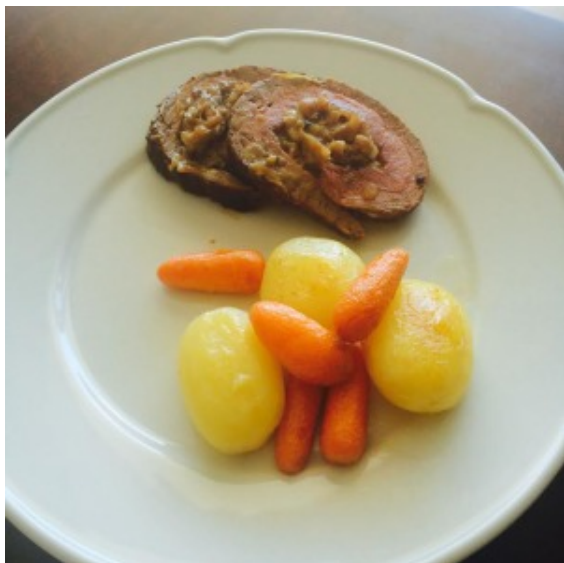
[Clique para ampliar](#)

Enrole delicadamente e amarre com um barbante e frite com uma colher de manteiga até ficar bem dourado.



[Clique para ampliar](#)

Sirva com legumes salteados na manteiga;



Clique para ampliar

Você pode rechear com outras coisas como: Cogumelos, tomate seco, escarola com queijo... Espero que gostem! Nós adoramos!

TEMPO: 45 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

[Polvo na brasa com risoto de alho poró](#)

Olá,

A receita de hoje é polvo na churrasqueira com azeite temperado com alho e salsinha, acompanhado de um

risoto delicioso de alho poró.



Clique para ampliar

Vamos fazer para 06 pessoas.

Para o polvo:

- 2 polvos
- azeite
- 1 alho picadinho
- salsa picada
- limão siciliano

Lave bem o polvo e coloque o numa panela de pressão com água por 15 minutos com um pouco de sal. Espere esfriar e tire toda a pele. Depois coloque na brasa até ficar bem dourado. Enquanto isso, em uma panela coloque bastante azeite com o alho picado em fogo baixo por uns 3 minutos, desligue o fogo e adicione a salsinha picada;



clique para ampliar

Quando o polvo estiver assado, esprema o limão por cima e coloque o o molho de azeite.



clique para ampliar

Para o risoto:

- 2 alhos poró fatiados
- 3 xícaras de arroz arbóreo
- 1 cebola picada
- 1,5 l Caldo de legumes

- taça de vinho branco
- manteiga
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de creme de leite fresco

Nosso passo-a-passo do risoto está [aqui](#). Neste refogamos a cebola junto com o alho poró e finalizamos com manteiga, o creme de leite e o queijo parmesão.

Corte o polvo e sirva quente.



Clique para ampliar

TEMPO: 45 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Filé ao molho de mostrada Dijon com massa caseira

Olá,

A receita de hoje é para um almoço ou jantar caprichado e delicioso.

Vamos fazer uma massa caseira servida com filé ao molho de mostrada! Super Fácil! Vamos fazer para 04 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 6-8 medalhões de Filé mignon;
- 1 cebola fatiada;
- 350 gr. de nata (ou creme de leite fresco);
- 3 colheres (sopa) mostarda Dijon;
- 1 colher (chá) alho triturado;
- Manteiga;
- Azeite;

Modo de fazer:

Fazer a massa em casa, faz uma diferença incrível, então se tiver inspirado (a), a receita está [aqui](#). Se não, escolha um talharim ou espaguete que você goste.

Para os medalhões faça como ensinamos [aqui](#) e reserve.



Clique para ampliar

Pra o molho: Doure a cebola com manteiga e um pouco de azeite, depois acrescente a nata e deixe em fogo baixo por uns 3-5 minutos. Peneire e despreze a cebola (apesar de ficar muito saborosa), e acrescente a mostrada, e mexa bem com a ajuda de um fouet (batedor). Acrescente os medalhões e deixe por uns minutinhos até ficarem bem quentes.



Clique para ampliar

Se o molho dessorar – separar -, retire os medalhões e volte a bater com o fouet (o nosso aconteceu isso).



Clique para ampliar

Sirva o molho e os medalhões por cima do macarrão.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO : \$\$

Pato confitado ao molho de laranja

Olá, a receita de hoje é demorada mas deliciosa. Fazia tempo que eu planeja fazer: Pato confitado com molho de laranja. De acompanhamento fiz umas batatas no forno. A receita do pato eu dei uma adaptada do programa do Claude Troisgos.



[clique para ampliar](#)

Para o pato:

- um pacote de coxa e sobrecoxa de pato (o que eu usei tinha 1,2 kg)
 - 1L de gordura de pato
 - 50g de sal grosso
 - pimenta do reino
 - Tomilho e alecrim
 - 2 dentes de alho



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Tempere o pato com sal grosso, pimenta, alho, tomilho e alecrim. Em seguida coloque-o na geladeira por duas horas. Depois desse tempo, retire o pato da geladeira e tire o excesso do tempero. Em seguida, coloque-o em uma panela com a gordura. Deixe-o cozinhar lentamente em fogo baixo por duas ou três horas.

Passado esse tempo, retire o pato da panela e coloque-o em um pote com tampa. Deixe-o na geladeira com a gordura por bastante tempo (pode ser por 3 a 5 dias). Coloque-o em um tabuleiro para ir ao forno por 20 ou 30 minutos.



[clique para ampliar](#)

As batatas eu coloquei no forno pr-ecoizadas e termperei com flor de sal e pimenta até dourar.

Para o molho:

- 150g açúcar
- 50ml de aceto balsâmico
- 350ml de suco de laranja
 - 1 fava de baunilha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de fazer: Coloque uma colher da gordura de pato ou manteiga e adicione açúcar e o aceto balsâmico e deixe caramelizar. Coloque o suco de laranja e a baunilha e deixe reduzir pela metade. Tempere com sal e pimenta. Finalize a manteiga.

TEMPO: 1 hora (mais os 3 dias de geladeira do pato)

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Tomate confitado

Essa receita na verdade serve como base para outras. Usei esses tomates cerejas confitados em uma massa... Outra opção muito boa para eles é na bruschetta.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 200 gramas tomate cereja
- 50 ml de azeite extra virgem
- ramos de alecrim e tomilho
- 1 colher (café) de açúcar
- pimenta-do-reino moída a gosto
- sal a gosto

Modo de fazer. Em um forno pré aquecido baixo (cerca de 100°C) coloque os ingredientes misturados em uma forma por cerca de 1 hora – 1 hora e 30 min. Misture a cada 20 min.

TEMPO: 90 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO:\$

[Salada verde com salmão](#)

selado



clique para ampliar

Olá, essa é uma a receita bem simples e deliciosa de salada.



clique para ampliar

- Ingredientes:
 - Salmão;
 - Rúcula;
 - Tomate cereja;
- Azeite, aceto balsâmico e mel.



Modo de fazer: em uma frigideira quente, coloque um fio de azeite e sele o salmão, deixando alguns segundos de cada lado. Tempere a salada com sal e pimenta. O molho é só misturar com fouet uma colher (sopa) de mel, 4 colheres (sopa) de aceto e 6 colheres (sopa) de azeite. Pode colocar uma pitada de sal no molho. Eu coloquei umas flores comestíveis pra dar uma colorida a mais!

TEMPO: 20 min DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Vieiras grelhadas com pimentões assados e risoto nero

Olá, quis fazer um prato diferente e colorido com vieiras, então investi nos acompanhamentos...

As vieiras eu temperei com sal, pimenta e limão e fiz na manteiga!



clique para ampliar

Pimentões assados:

Coloque no forno pré aquecido e deixe por uns 20 min... Tire a pele, o miolo dos pimentões e corte-os. Tempere com sal, azeite e pimenta e coloque de volta no forno a 180 graus por uns 20 a 30 min.



clique para ampliar

Risoto Nero:

Faça a receita básica de [risoto](#) e acrescente tinta de lula (eu comprei uma italiana no supermercado) e o caldo eu usei de peixe, também pronto de supermercado (pode-se usar caldo de legumes).



[clique para ampliar](#)

Deixe por último as vieiras.



[clique para ampliar](#)

Foi rápido de fazer e ficou interessante a mistura de sabores...
Recomendo!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO : \$\$\$