

Bacalhau assado com batatas

Olá hoje a receita é simples e deliciosa! O segredo é comprar o ingrediente certo. Este bacalhau comprei no Mercado em São Paulo. Sem dúvidas o melhor lugar para comprar bacalhau que eu conheço, tanto pela qualidade quanto pelo preço.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- Bacalhau em posta (1 por pessoa)
- Batata (1 por pessoa)
- Azeite
- Alho desidratado
- Cebola crocante comprada pronta – marca La Violetera



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Cozinhe as batatas com casca até ficarem quase no ponto de servir; tire a casca e corte em fatias de mais ou menos 1 dedinho. Faça uma cama de batatas em uma assadeira e por cima coloque as posta de bacalhau regando com muito azeite de oliva. Coloque dentes de alhos descascados, ou desidratados; E coloque para assar por 15 minutos em forno médio. Para servir eu coloquei cebola empanadas crocantes por cima. O prato ficou delicioso mas senti falta de um arroz branco, e um brócolis também acompanharia muito bem!



[Clique para ampliar](#)

Vou indicar dois produtos da marca La Violetera que são ótimos e podem ser utilizados em várias receitas. Não estou ganhando nada para fazer a propaganda, mas realmente são coringas na cozinha. A cebola pode ser colocada para finalizar pratos como: saladas, risotos, massas, até no hambúrguer fica uma delícia! E o alho como tempero de assados, molhos, etc... Podem ser comprados em supermercados.



Clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$\$

Torta Mousse de Chocolate com Chantilly

Olá, hoje fizemos uma sobremesa para utilizar o ovo de chocolate que estava sobrando da Páscoa.

Ficou bem linda e uma delícia!



[Clique para ampliar](#)

Ingrediente para massas:

3 ovos

3 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de Chocolate em Pó

Mousse

1 lata de Creme de Leite

400 gr de Chocolate da sua preferência (usei o ovo Gato Mia da Brasil Cacau)

meio envelope de gelatina em pó sem sabor (6g)

3 claras

3 colheres (sopa) de açúcar

Chantilly

1 pacote de Chanti-neve

100 ml de leite gelado

Raspas de chocolate e 2 embalagens de chocolate em forma de língua de gato para decorar (Usei o Gato mia da Brasil Cacau)

Modo de Preparo Massa:

Bata os ovos até dobrar de volume. Acrescente o açúcar e continue batendo até ficar bem fofo. Misture delicadamente a farinha e o Chocolate em pó. Despeje em fôrma de aro removível, untada e enfarinhada, e asse em forno médio-alto,

preaquecido, por 20 minutos. Reserve.

Para o mousse: Coloque em uma panela o Creme de Leite com o Chocolate picado. Leve ao fogo em banho-maria, mexendo até obter um creme liso. Retire do fogo e reserve. Acrescente à gelatina cinco colheres (sopa) de água e aqueça em banho-maria até que dissolva. Acrescente a gelatina ao creme de chocolate, misturando bem. Reserve. Bata na batedeira as claras em ponto de neve, adicione o açúcar e deixe bater até formar um merengue. Misture delicadamente as claras ao creme de chocolate. Cubra a massa com a mousse e leve à geladeira por cerca de 2 horas.



Chantilly: depois de 2 horas bata o chanti-neve com o leite gelado por 5 minutos. Coloque por cima do mousse e coloque na geladeira por no mínimo 1 hora. Desenforme a torta no momento de servir e decore com raspas de chocolate e com língua de gato ao redor.



clique para ampliar



clique para ampliar

Jantar Mexicano

Olá, hoje vamos dar uma ideia que adoramos! Um jantar bem gostoso e informal com comidinhas mexicanas.

Compramos nachos (doritos) sabor natural e picante e tacos da marca Casa Fiesta.



clique para ampliar

Para acompanhar vários molhos deliciosos! E pimentas para todos os gostos!



Clique para ampliar

Agora vamos as receita dos molhos! Fizemos para 04 pessoas!

Guacamole

1 Abacate maduro

1 cebola média picada

1 tomate picadinho sem semente

1 dente de alho triturado

suco de 1 limão

3 colheres de sopa de salsinha picada

1 colher de sopa de coentro picado

1 colher de chá de pimenta chilli picada (sem sementes e sem filamentos internos) ou tabasco

sal a gosto

Modo de fazer: Amasse o abacate com um garfo. Adicione a cebola picada, o alho, o tomate e os temperos. Por fim, regue com o suco de limão, ajuste o sal a seu gosto e misture bem. Finalize com a pimenta picadinha ou tabasco.

Salsa Mexicana Pico de Gallo

1 xíc. de tomate sem sementes picada

$\frac{1}{2}$ xíc. de cebola roxa picadinha

1 colher (sopa) de coentro picado

Suco de 1 limão Thaiti

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 colher (sopa) de molho de pimenta vermelha ou 4 a 6 chiles serranos picados (opcional)

$\frac{1}{2}$ colher (chá) de sal

Modo de fazer: Misture o tomate, a cebola e o coentro. Tempere com o suco de limão, o molho de pimenta (ou o chile picado), o azeite e o sal. Coloque na geladeira por meia hora antes de servir, para que adquira o ponto ideal do sabor e para que fique bem fresco.

Sour Cream

1 copos de iogurte natural

suco de 1 limão tahiti

Modo de fazer: Misture o suco de limão ao iogurte e deixe descansar na geladeira por 1 hora antes de servir.

Recheio de Carne Moída

700 gramas de carne moída

1 lata de tomates pelados

1 pimentão vermelho lavado, sem sementes e picado

1 cebola pequena picada

1 dente de alho picado

1 colher (chá) de chilli em pó (ou tabasco)

1 colher (sopa) de óleo

sal a gosto

Modo de fazer: Refogue a cebola no óleo até ficar macia e junte o alho. Em seguida com a panela bem quente adicione a carne picada, o sal e o chilli (ou tabasco). Refogue a carne por 3 minutos e acrescente o tomate pelado peneirado e o pimentão vermelho picado e mexa até estar bem apurado (molho reduzido).

Além dos molhos acima servimos também queijo cheddar cremoso (doritos), queijo cheddar ralado, alface picadinho!

Dá para montar uma mesa bem colorida e descontraída! Fica uma delícia!



clique para ampliar



clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Penne com shitake e crocante de parma

Olá, jantarzinho rápido durante a semana com ingredientes que eu repito bastante, porque eu adoro. Penne com shitake e crocante de parma. Vamos fazer para 4 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- massa, eu usei penne cerca de 300 gramas;
- 2 colheres (sopa) de cebola picadinha;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 pacote de shitake cortado em fatias;
- 1 pacote de parma;
- 2 colheres (sopa) de creme de leite – é opcional;
- sal e pimenta do reino moída a gosto;
- parmesão a gosto após a montagem.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

1. Parma: esse parma crocante eu já coloquei o passo a passo no risoto. Pra quem não leu: envolva cada fatia em papel toalha e os coloque no microondas por cerca de 2 minutos, porém vá intercalando de 30 e 30 segundos pra ver a textura. Quando estiver bem crocante sem queimar está pronto. Só quebrar na mão e guardar para decorar.



[clique para ampliar](#)

2. Massa: Coloque a água a ferver com azeite e sal e sem seguida coloque a massa até ficar *al dente*.

3. Shitake: Vamos refogar a cebola na manteiga com um fio de

azeite, quando a cebola estiver transparente (cerca de 5 min) coloque o shitake fatiado e deixe murchar, eu coloquei 1/2 taça de vinho nessa hora. Coloque creme de leite se quiser o molho mais cremoso. Acerte o sal e a pimenta.



[clique para ampliar](#)

Agora é só escorrer a massa e misturar com o shitake.



[clique para ampliar](#)

Coloque o parma crocante e o queijo ralado.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Salada de Grão de bico com lascas de Bacalhau

Hoje vamos fazer uma salada que é uma delícia, podemos servir como entrada ou para um jantar leve!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 xícaras de grão de bico cozido (cozinhar na panela de pressão, depois que começar a ferver, baixar o fogo e deixar por 20 min)
- 200 gr. de bacalhau dessalgado em lascas
- meia cebola cortadinha
- salsa a gosto

– azeite a gosto

Mode de fazer:

Refogar com azeite a cebola, depois coloca as lascas de bacalhau, e por último o grão de bico cozido. Verifique se precisa acertar o sal (vai depender do bacalhau). Desligue o fogo, e acrescente salsinha picadinha a gosto. Espere esfriar e coloque na geladeira com um pouco de azeite até servir.



[Clique para ampliar](#)

Outra idéia é servir porções individuais em ramequins. Gostoso, rápido e fácil.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Filet mignon – Passo a passo

Olá, vamos fazer um filet alto e bem suculento?

Ingredientes:

- filet mignon cortado em medalhões altos, 1 por pessoa;
- sal e pimenta para temperar (pra quem fez aquele nosso tempero caseiro é a hora de usar);
- manteiga.

Modo de fazer:

1- Coloque manteiga e um fio de azeite em uma frigideira e quando estiver bem quente coloque os filets;



[clique para ampliar](#)

2- Deixe grelhar por no máximo 5 minutos de cada lado, dependendo da altura da carne;



[clique para ampliar](#)

3- Deixe dourado por fora e o centro bem vermeelho;



[clique para ampliar](#)

4- Por último coloque em forno pré-aquecido por no máximo 10 minutos.



[clique para ampliar](#)

Agora é só escolher o acompanhamento.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Escondidinho de Carne Moída

Olá, hoje vou colocar a receita de um prato que não fiz para receber, na verdade foi um jantarzinho prático para uma segunda qualquer mas ficou tão gostoso que resolvi postar. Fiz para 3 pessoas!

E o melhor de tudo que é super fácil!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 450 gr. de aipim ou mandioca
- 3 colheres de manteiga
- meia xícara de leite quente

- 400 gr. de carne moída
- 1 lata de tomate pelado
- sal e pimenta
- Meia cebola picadinha

- 200 gr. de creme de ricota
- 1/4 xic. de leite
- 250 gr. de queijo ralado



[clique para ampliar](#)

1º Camada: Purê

Cozinhe o aipim com sal e azeite até ficar bem molinho, amassar, e colocar no liquidificador ou processador com leite e a manteiga. E colocar em um recipiente.

2º Camada: Carne Moída

Refogue a carne moída com a cebola, sal e pimenta até ficar cozida. Depois peneirar a lata de tomate e acrescentar na mesma panela até ferver. E coloque por cima do purê;

3º Camada: Creme

Coloque o creme de ricota com um pouco de leite no microondas por uns 3 minutos. Coloque por cima da carne e finalize com queijo ralado. Leve para gratinar por 30 minutos.



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Ravioli de lagosta com molho bisque](#)

Olá, a receita de hoje é bem complicadinha, cara e demorada, mas vale a pena... o sabor fica sensacional! A massa de ravioli é só pegar na receita no post de "com a mão na massa". Pra quem não tem a maquininha de fazer macarrão pode comprar a massa pronta... vai agilizar bastante o processo. E fiz pra 6 pessoas.



clique para ampliar

Para o molho bisque.

Ingredientes:

- Carcaça e cabeça das 1 lagostas;
- 3 dentes de alho amassados e com casca;
- 1 cebola cortada grande;
- 1 talo de aipo lavado e cortado em pedaços grandes;
- 2 colheres de sopa de polpa de tomate concentrada;
- 1 taça de vinho branco;
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 1 bouquet garni;
- 1 pimenta dedo de moça picada em pedaços bem pequenos;
- 1 caixinha de creme de leite;
- 1 copo de leite;
- azeite;
- sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto .



clique para ampliar

Para o recheio:

- 4 lagostas grandes temperadas com sal e pimenta;
- manteiga para dourar.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer o molho: Aqueça uma panela e coloque um fio de azeite. Jogue a carcaça e a cabeças da lagostas, bem como o suco. Deixe dourar por um tempo e, então, acrescente o alho, a cebola e o aipo. Refogue e acrescente a polpa de tomate. Coloque o vinho branco em seguida. Deixe ferver por um tempo e acrescente o bouquet garni e a farinha de trigo, mexendo bastante. Misture o leite com o creme de leite e coloque na panela. Por último, coloque a pimenta dedo de moça, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos. Retire do fogo e peneire a mistura com. Leve o molho novamente ao fogo baixo, acrescentando a manteiga, o sal e pimenta a gosto. Misture bem e reserve.



clique para ampliar

Modo de fazer o recheio: Grelhe as lagostas em pedaços grandes na manteiga. Não deixe muito tempo, porque ela ainda vai cozinhar um pouco com o ravioli.



clique para ampliar

Esse passo a passo da massa ta no [outro post](#).



clique para ampliar

Eu fiz raviolis bem grandes, individuais, bem recheados. Na hora de fechar tire todo o ar para não abrir na cocção. Coloque em água fervente e deixe subir. Coloquei em pratos individuais, o molho bisque eu coloquei no liquidificador para ficar aerado e enfeitei com ovas. Passei o dia trabalhando 😊 mas valeu a pena.

TEMPO: 4 horas

DIFICULDADE: difícil

CUSTO: \$\$\$\$

Brigadeiro Gourmet de Ovomaltine

Sobremesa fácil, rápida e gostosa.



clique para ampliar

Fizemos 6 porções.

Ingredientes:

- 1 Lata de Leite Condensado
- 60 gramas de chocolate meio amargo picado
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de creme de leite fresco
- 3 colheres de ovomaltine



Clique para ampliar

Modo de fazer: Misture todos os ingredientes com exceção do

creme de leite, leve a fogo mexendo bem até levantar bastante fervura, quando perceber que a mistura está desgrudando do fundo da panela, desligue e adicione o creme de leite.



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

Coloque em copinhos individuais e polvilhe um pouco de ovomaltine por cima.



Clique para ampliar

TEMPO: 15 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Lasanha Caseira – Filé com gorgonzola](#)



Clique para ampliar

Olá, hoje vamos fazer uma lasanha caseira de filé mignon com molho de gorgonzola. A massa compramos pronta de uma marca italiana, chamada RANA! Muito boa!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

Além da massa (usei 2 pacotes) e 450gr. de *mussarela* picadinha, vamos precisar:

Para o Filé:

- 400gr. de filé mignon cortado em tirinhas;
- 1 lata de tomate pelado;
- Meia cebola cortadinha;
- sal e pimenta a gosto;
- 3 colheres de óleo.

Refogue a cebola, com o óleo até ficar transparente, junte as tiras do filé temperados com sal e pimenta, até mudarem de cor e parecerem cozidas. Depois amasse os tomates pelados numa peneira, para extrair a polpa, e junte aos demais ingredientes na panela até ferver.



Clique para ampliar

Para o Molho de Gorgonzola:

- 2 colheres de manteiga;
- 4 xícaras de leite;
- 200gr. de gorgonzola;
- 2 colher de trigo (para engrossar);
- 3 colheres de requeijão.

Derreta a manteiga, e em seguida coloque o trigo. Misture até dissolver bem para não embolar e coloque o leite, sempre mexendo. Depois coloque o gorgonzola picadinho e mexa até derreter, por último, o requeijão (se por acaso ficar com bolinhas, coloque no liquidificador e bata até ficar lisinho).



[Clique para ampliar](#)

Modo de Fazer:

Em um refratário que vá ao forno faça camadas: primeira camada de molho de gorgonzola seguida por uma de massa, uma camada do filé, e por cima a *mussarela*. Repita até terminarem os ingredientes. Vá medindo para não ficar muita massa e pouco recheio. Finalize com o molho de gorgonzola salpicado de queijo. Depois é só colocar no forno por 30 minutos.

Eu aconselho a fazer um dia antes para ficar ainda mais saborosa!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$