

Polenta com cogumelos, fonduta de queijo e gema mole

Receita para uma refeição sem carne mais cheia de sabor e super fácil.



[Clique para ampliar](#)

Vamos fazer para 04 pessoas:

– Polenta: Usamos uma polenta já trufada! Mas se você não achar, pode utilizar a sem ser trufada e adicione azeite ou

manteiga trufada.



Clique para
ampliar

Misture 1 xícara da polenta com 4 xícaras de água. Leve ao fogo médio até que esteja com a consistência que você prefere, eu preferi mais molinha. Salgue a gosto. Eu ainda coloquei uma colher de manteiga para ficar bem macia.

– Cogumelos:



Clique para
ampliar

Ingredientes:

- 200 gramas de Shitake ou cogumelos paris;
- 2 colheres (sopa) de cebola cortadinha;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Refogue a cebola na manteiga, com um fio de óleo em fogo baixo por 5 min. Acrescente os cogumelos cortados em 4 e mexa de vez em quando. Dá pra colocar um pouquinho de vinho branco, para quem gosta, nesse momento (até 1/2 xic). Deixa os cogumelos murcharem, coloque sal e pimenta e pronto.

- Fonduta de queijo: utilize o queijo de sua preferência, nós utilizamos o queijo gouda.

Ingredientes:

- 200 gr. de queijo gouda em cubos;
- 200 gr. de nata (ou creme de leite fresco).

Modo de fazer: Em uma panela aqueça o creme de leite e vá adicionando o queijo aos poucos.

Montagem:

Coloque a polenta assim que tirar do fogo, abra um buraco para colocar a gema, cubra com a fonduta de queijo bem quente (irá cozinhar levemente a gema) e adicione os cogumelos.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

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: \$\$