

Geléia de cebola



clique para ampliar

Olá, hoje a receita é de uma geléia despretensiosa mas deliciosa para uma entradinha. Peguei no site Dedo de Moça. Servi com pão bem quentinho e manteiga trufada! Simples e delicioso.

Ingredientes:

- 2 cebolas cortadinhas;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo;
- 1/2 xic de vinho branco;
- sal a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: coloque o azeite e a cebola em uma panela pequena, deixe dourar por 5 minutos e em seguida coloque o vinho e deixe em fogo baixo por mais 5 minutos. Acrescente o açúcar e o sal e deixe em fogo baixo por cerca de 20 min, mexendo de vez em quando até ficar com consistência de geléia.

Pronto... sugiro também que sirva com gorgonzola... combina muito bem

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Nhoque de abóbora com molho](#)

de Gorgonzola e Carne Seca crocante

Sexta é o dia do nhoque, né? Esta receita é muito legal para receber os amigos e a família agora que o tempo está esfriando um pouco! Acompanhado por um bom vinho tinto então...

P E R F E I T O !



Para o *gnocchi* ou nhoque – vamos fazer 06 porções.

Ingredientes:

- 1 kg de abóbora – quanto menos aguada melhor. Pode ser a paulista ou a cabotia!
- 2 ovos
- 2 xic. de farinha de trigo (pode ser que precise um pouco mais para dar o ponto da massa)
- 4 colheres de queijo ralado
- sal e pimenta a gosto
- 2 colheres de manteiga (para fritar o nhoque depois de cozido).

Cozinhe a abóbora com sal e faça um purê, bata no

liquidificador para ficar bem lisinho. Adicione ao purê: os ovos, o queijo ralado, sal e pimenta a gosto, misturando bem e aos poucos vá colocando o trigo aos poucos, até obter um ponto de massa que dê para enrolar. Faça as bolinhas e leve para cozinha em água fervente até subirem a superfície. Retire-os com uma escumadeira e reserve.

Depois de todos prontos, vamos passar ligeiramente em uma frigideira com manteiga. É opcional mas esta “fritadinha” deixam os nhoques ainda mais saborosos!



Para o molho de gorgonzola você vai precisar:

- 300 gr. de queijo gorgonzola
- 5 colheres de creme de leite fresco

Modo de fazer: corte o queijo e coloque numa panela com o creme de leite até que ele derreta e fique um molho homogêneo lisinho, se precisar coloque um pouquinho de leite e trigo.

Carne seca Crocante: Já tem a receita em outro post (Arroz de Cordeiro), mas basicamente depois de cozida e desfiada fritar em pouco azeite, e colocar num papel toalha para absorver o excesso.



TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$