

Arroz de siri

Receita bem gostosa! Apimentada e com um toque adocicado!
Ótima idéia para um almoço na praia!



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kg de carne de siri;
- 200 ml de leite de coco;
- 1 pimenta dedo de moça;
- 1 cebola cortadinha;
- 2 dentes de alhos picados;
- salsinha e cebolinha a gosto;
- 1 taca de vinho branco;
- 2 xicara de arroz amarelão;
- 1 caldo de camarão/peixe

- sal a gosto;
- manteiga;
- azeite.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com o alho e a pimenta com uma colher de manteiga e uma de azeite por 5 min em fogo baixo e depois coloque a carne de siri. Misture e mantenha em fogo baixo... Faça o *deglace* com vinho branco e por ultimo o leite de côco. Acerte o sal e pimenta do reino se achar necessario. Acrescente o arroz cozido na agua com caldo (peixe/camarão). Coloque a cebolinha e a salsinha para decorar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: facil

CUSTO: \$

Camarão com gengibre e pimenta dedo de moça



[clique para ampliar](#)

Olá, essa receitinha foi feita com o que tinha na geladeira e ficou deliciosa. Usei gengibre, pimenta dedo de moça e leite de côco. Fiz para 4 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 500 gramas de camarão médio sem casca
- meia cebola cortadinha
- 2 pimentas dedo de moça cortadas bem pequenas
- 1 colher (chá) de gengibre ralado

- 100 ml de leite de côco
- meio copo de requeijão



clique para ampliar

Modo de fazer: Refogue a cebola com a pimenta por 5 minutos com um pouco de azeite e manteiga. Grelhe os camarões por mais 5 minutos e acrescente o gengibre, o requeijão e o leite de côco. Deixe ferver e sirva com arroz branco!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Poke – estilo havaiano](#)



[clique para ampliar](#)

Essa receita foi feita por um amigo que morou no Havaí, um prato simples, delicioso e muito típico. Eu adorei e copiei..



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 400g salmão ou atum
- 1/4 xícara de cebola
- 1/4 xícara de cebolinha
- 2 pimentas dedo-de-moça
- 2 colheres de sopa de shoyu
- 1 colher de sopa de óleo de gergelim
- 1 xícara de arroz de sushi

Modo de fazer: Cortes em pequenos pedaços todos os ingredientes e misture com os molhos e reserve na geladeira enquanto cozinha o arroz. Sirva em um bowl o arroz quente e a mistura do peixe gelada... Delicioso, vai muito bem com um vinho branco 😊

TEMPO: 30 min
DIFICULDADE: fácil
CUSTO: \$\$

Steak au Poivre



[clique para ampliar](#)

Uma das receitas francesas mais tradicionais não poderia faltar aqui. O steak au poivre é simples de fazer e fica muito gostoso.

Ingredientes:

– 1 filet alto (de 3 a 4 dedos) por pessoa;

- Pimenta do reino preta em grãos a gosto;
- Sal a gosto;
- 1/2 tablete de manteiga;
- Creme de leite de caixinha ou fresco (nata).

Modo de preparo

Antes de mais nada, corte o filet mignon com espessura de 3 a 4 dedos. O charme desse prato está no filet alto e o segredo, nas pimentas em pedaços. Coloque as pimentas em um pano de prato e faça um trouxinha bem apertada. Bata com um pilão ou o cabo de uma faca nessa trouxinha com força até que os grãos fiquem em pedaços. Tempere os filets com sal e aperte a pimenta na carne. Não tenha medo de colocar pimenta, ela será frita junto com a carne e vai ficar um pouco mais suave.

Coloque meio tablete de manteiga em uma frigideira com um fio de óleo. O óleo não vai deixar a manteiga queimar. A frigideira tem que ter uma certa profundidade, pois faremos o molho ali mesmo. Pré-aqueça o forno a 180 graus. Quando a manteiga estiver bem quente coloque o filets e deixe dourar bem dos dois lados. Vamos colocá-los no forno para terminar a cocção por cerca de 10 min.

Vamos ao molho. É nessa manteiga com o gosto da carne e pedaços de pimenta que vamos colocar a nata e misturar em fogo baixo até que fique homogêneo. Nesse momento é bom experimentar para ajustar o sal e a pimenta.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

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

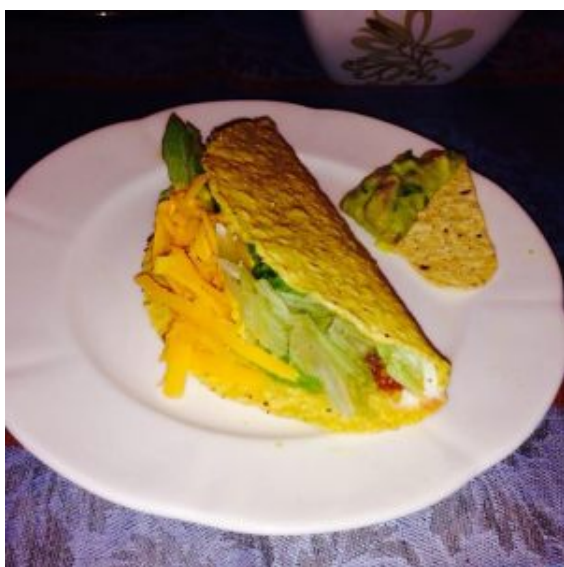
junte o alho. Em seguida com a panela bem quente adicione a carne picada, o sal e o chilli (ou tabasco). Refogue a carne por 3 minutos e acrescente o tomate pelado peneirado e o pimentão vermelho picado e mexa até estar bem apurado (molho reduzido).

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: \$\$

Moqueca – passo a passo



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- Garoupa em postas (1 por pessoa);
- 10 camarões grandes com casca e 10 camarões grandes sem casca;
- 1 pimentão vermelho;
- 1 pimentão amarelo;
- 2 cebolas grandes;
- 2 tomates;
- 10 dentes de alho;
- Salsinha e cebolinha
- Pimenta tabasco vermelha, 1 colher (sopa) colorau e azeite de dendê.



clique para ampliar



clique para ampliar

Modo de fazer:

Se tiver, use uma panela de barro, própria pra moqueca. Vamos ligar o fogo e montar assim:

1- Forre a panela com um pouco de azeite de dendê e a cebola



[clique para ampliar](#)

2- Coloque as postas de peixe temperados com sal e limão;



[clique para ampliar](#)

3- Vamos intercalando os pimentões, o tomate, a cebola e alho



clique para ampliar

4- Regue com azeite dendê (1/2 garrafinha – 50 ml) e leve ao fogo por 40 minutos.



clique para ampliar

Quando estiver quase pronta coloque sal a pimenta a gosto, depois os camarões a salsa e a cebolinha (deixe mais 5 a 10 minutos),

De acompanhamento eu faço só um arroz branco e uma farofinha com o restante (1/2 garrafa – 50 ml) de azeite de dendê, farinha e 1 colher de manteiga.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

Steak Tartare



[Clique para ampliar](#)

Olá,

Vamos começar com uma receita que faz muito sucesso aqui em casa! É uma entradinha clássica e fácil de fazer! Esse steak tartare é um pouco diferente... Os mais tradicionais vão torcer o nariz, pois leva maionese e catchup, ao invés do ovo cru.

Ingredientes:

- 300 gr. de filé mignon (pedir para moer grosso uma vez)
- 2 colheres (sopa) maionese
- 1 colher de (sopa) catchup
- Meia colher (sopa) de mostarda Dijon
- 3 colheres de alcaparras bem cortadinhas
- salsinha e cebolinha picadinhas

- molho inglês a gosto
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto
- algumas gotas de tabasco

Misture bem todos os ingredientes, coloque numa forminha e decore com cebolete e pimenta dedo de moça! Regue com azeite de oliva ! Gosto de servir com torradas bem fininhas!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$