

Risoto de parma, brie e aspargos



clique para ampliar

Olá, depois do nosso passo a passo ficou fácil né! Vou fazer hoje para 4 pessoas um dos meus preferidos. Brie, parma e aspargos!

Ingredientes:

- todos os do post do risoto
- um bandeja de parma (cerca de 100 gramas);
- 8 aspargos frescos;
- 200 gramas de brie picado.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Faça a receita do risoto do passo a passo. No meio de cozimento vai os aspargos cortadinhos e no final do cozimento misture o brie e o parma.

Aspargos:

Corte os aspargos. Corte os 5 primeiros centímetros dos aspargos (parte da flor) para decorar o prato. Coloque em uma frigideira com um fio de azeite, sal e pimenta. O resto do aspargos corte em cubinhos e coloque no arroz do risoto no meio da cocção.

Parma:

Separe umas 4 fatias de parma para fazer o crocante de decoração. Coloque folhas de papel entre as fatias de parma e coloque no microondas. Deixe 30 segundos, depois mais 30 e veja se já está crocante, sem queimar. Geralmente uso 3 tempos de 30 segundos.



clique para ampliar

O ponto certo é bem crocante, pra gente poder quebrar com a mão e servir por cima do risoto.



clique para ampliar

O restante do parma vamos desfiar com as mãos e colocar próximo de servir, para não cozinhar.

Brie: So cortar em cubinhos e misturar no final do cozimento.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Risoto – Passo a passo

Olá, hoje vou falar de um dos meus pratos favoritos pra receber! Risoto! Receita curinga, rápida e única e que agrada bastante. Para os iniciantes, vou mostrar o passo a passo do ponto do arroz, afinal, risoto é sempre o mesmo jeito de fazer, só escolher o ingrediente da sua preferência no final. Aqui vai ser a receita da base do risoto para 4 pessoas.

Ingredientes:

- 300 gramas de arroz arbóreo;
- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de galinha ou legumes;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer:

1- Refogue a cebola em uma colher de manteiga e um fio de azeite por uns 5 minutos, até a cebola ficar transparente;



[clique para ampliar](#)

2- Coloque o arroz e mexa por mais 2 minutos;



[clique para ampliar](#)

3- Agora é a hora do *déglacer*! *Déglacer* é uma redução com vinho branco.;



clique para ampliar

4- Após secar todo o vinho vá colocando aos poucos (em concha) o caldo. Eu misturo caldo pronto com água fervendo (uso chaleira elétrica). Tudo isso para ganhar tempo, claro que um caldo feito de legumes de verdade é bem melhor... Outro dia fazemos esse;



clique para ampliar

5- Esse processo vai ser repetido algumas vezes, sempre colocando 1 a 2 conchas de caldo e mexendo sempre. Eu prefiro *al dente*, então leva de 15 a 20 minutos.



clique para ampliar

6- Deixe bem molhado porque ele continua cozinhando e sempre seca bastante. Só acertar o sal e a pimenta e colocar a última colher de manteiga já com o fogo apagado.

O próximo passo é colocar os ingredientes da sua preferência, vou falar dos meus preferidos:

- Brie, parma e aspargos – próxima receita do blog;
- Camarão com limão siciliano;
- Parmesão com cogumelos;
- Frutos de mar com açafrão.

A base é sempre a mesma, então é só escolher o seu sabor!!!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Empório Santa Maria – Restaurante SP

Olá, quem já foi no Empório Santa Maria ficou louco que nem eu né? No supermercado já dá vontade comprar tudo! Tem várias opções diferentes, incluindo produtos de padaria, temperos e bebidas, a maior parte deles importados.

Mas em cima do supermercado tem um restaurante japonês despretencioso maravilhoso. Fui na hora do almoço, tomei uma taça de vinho branco, pedi uma entrada de salada de vieiras e me delicieei com vários tipos de sushi.



[clique para ampliar](#)

De duplas de sushi eu pedi: salmão grelhado (só com maçarico), polvo, atum, ovas de peixe voador e vieiras.



clique para ampliar

E para finalizar com os melhores: enguia e atum torô com foie gras!!! Divinos!



clique para ampliar

ATENDIMENTO: bom

CUSTO: \$\$\$

Rosbife com molho agridoce,
aligot e rúcula



[clique para ampliar](#)

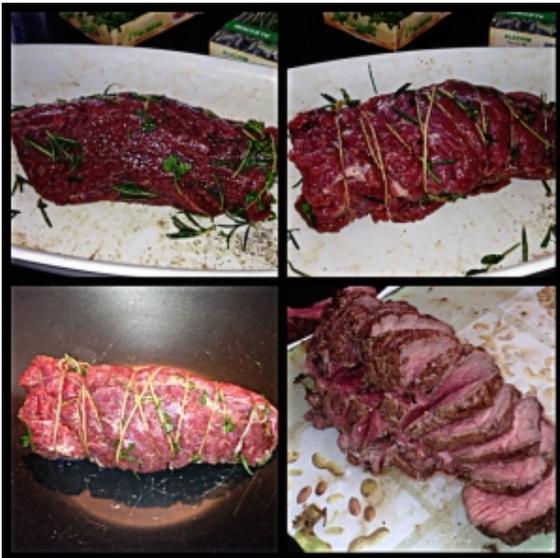
Olá, esse almocinho de sábado ficou perfeito. Tinha 5 pessoas e coloquei todo mundo pra trabalhar! Visitas com a mão na massa. Meu pai limpou a carne, cortou os temperos, minha mãe amassou a batata, uma amiga ralou os queijos e a outra colocou a mesa. Assim fica fácil, rápido e mais gostoso cozinhar. A receita foi um rosbife de alcatra, com molho agridoce (aceto balsâmico e mel) – o mesmo que eu usei na receita do Carré, acompanhado de aligot e rúcula. A receita do Aligot eu já postei, vou colocar hoje a do Rosbife.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 kg de alcatra;
- 5 dentes de alho;
- ramos de alecrim e tomilho;
- 5 colheres (sopa) de aceto balsâmico;
- 3 colheres (sopa) de mel;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- barbante para amarrar a carne.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Limpe a carne e coloque em um recipiente para temperar. Tempere com sal, pimenta, azeite, tomilho e alecrim. Amarre a carne com um barbante, eu li que a carne fica mais succulenta, mas não é obrigatório (eu amarrei de qualquer jeito, não sou boa de costura). Coloque em uma frigideira ainda fria e vá virando/grelhando aos poucos. Nem coloquei azeite, já tinha na carne. Quando a carne estiver dourada por fora, coloque os alhos amassados, ramos de tomilho e alecrim, o aceto e o mel e deixe reduzir por uns 5 minutos.



[clique para ampliar](#)

O ponto da carne ideal nesse caso é bem mal passado por dentro e dourado por fora. Até que deu certo! Tirei o barbante com tesoura e cortei a carne em fatias finas com uma faca elétrica (também não tenho jeito para cortar carne). A faca elétrica é simples de manusear e deixa bem simétricas as fatias. Esse prato ficou muito muito bom, vale a pena



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Aligot



clique para ampliar

Aligot é um acompanhamento francês clássico, feito de uma mistura de purê de batatas com bastante queijo. A característica desse prato é a textura, fica bem elástico. Eu peguei a receita em um vídeo do Alex Atala na internet. Ele coloca *gruyere*, como não tinha no supermercado coloquei gouda. Deu certo.

Ingredientes:

- 1 kg de batatas;
- 200 gramas de queijo minas tradicional ralado;
- 200 gramas de queijo gouda ralado;
- 250 ml de creme de leite fresco (nata);
- 1 colher (sopa) de manteiga.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Cozinhe as batatas com casca (cerca de 35 a 40 min). Tire a casca das batatas quando elas estiverem cozidas (usei um paninho pra segurar porque estavam quentes) e depois amasse com amassador de batatas. Deixei uma colher de manteiga pra misturar com a batata amassada. Coloque essa mistura na panela com creme de leite e vá acrescentando aos poucos os queijos. Mexa bastante até sentir a textura elástica e está pronto.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Polvo crocante



[clique para ampliar](#)

Olá, polvo é muito bom né! Dá trabalho, mas vale a pena! Eu perdi o medo do polvo e agora faço com frequência. Não tem muito erro pra deixar a textura ideal se seguir certinho a receita. Vamos fazer pra 4 pessoas. Nessa vez o acompanhamento vai ser um risoto feito com o caldo do polvo (onde ele cozinhou) e parmesão.

Para o polvo:

Ingredientes:

- 1 polvo grande (cerca de 2 kg) congelado ou não;
- 1 cebola cortada em 4;
- 2 folhas de louro;
- Manteiga e azeita pra grelhar;
- Sal grosso e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Em uma panela grande, coloque água para ferver com a cebola e as folhas de louro e assim que tiver fervura adicione o polvo (congelado ou não) e o deixe cozinhar por 40 minutos. Retire o polvo da água e tempere com sal grosso e pimenta do reino. Coloque manteiga (1 colher de sopa) e um fio de azeite em uma frigideira e coloque o polvo inteiro, vire até ficar crocante dos dois lados (cerca de 5 minutos de cada lado). O sal grosso vai quase que derreter e dar um toque especial. Depois é só cortar e servir. Hmmm delícia!

obs: Podemos limpar o polvo com sal grosso se ele não teve congelado (antes de cozinhar) com sal grosso, deixando ele bem branquinho, apenas com os tentáculos!



[clique para ampliar](#)

Já que temos um caldo muito saboroso que usamos pra fazer o polvo não vamos jogar fora né?! Vamos coar e fazer um risotinho.

Ingredientes:

- 250 gramas de arroz arbóreo.
- 1/2 xic de cebola picadinha;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 colher (chá) de azeite de oliva;
- Caldo do polvo coado;

- 150 gramas de parmesão ralado;
- 1 taça de vinho branco;
- cebolinha para decorar;
- Sal e pimenta do reino a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Refogue com 1 colher de manteiga e um fio de azeite a cebola, deixe por 5 minutos. Acrescente o arroz e misture. Quando o arroz estiver seco coloque o vinho (*deglacer*) até reduzir. Agora continue mexendo e vá acrescentando o caldo aos poucos (em conchas). Deixe o caldo quente em outro recipiente enquanto estiver nesse processo. Isso vai durar uns 20 minutos, dependendo do seu gosto para risoto, eu gosto *al dente*. Depois desligue o fogo e coloque sal, pimenta, cebolinha e em seguida o queijo e a última colher de manteiga. Experimente, acerte o sal e bom apetite.



clique para ampliar

TEMPO: 2 horas

DIFICULDADE: moderada

CUSTO: \$\$\$

[Polvo e camarões ao vinho servidos com aipim crocante](#)



clique para ampliar

Olá, como eu já falei aqui, várias das minhas receitas são

inspiradas nos livros e nos programas do Claude Troisgros. Essa receita vem do “Jantares do Que Marravilha”. Polvo e camarões ao vinho servidos com aipim crocante. Polvo é sempre um pouco trabalhoso de fazer, pois leva um tempo para cozinhar e ficar com a textura ideal, mas vale a pena! Esse prato é um pouco complexo e precisa de tempo. Vamos fazer para 4 pessoas.

Ingredientes para o polvo:

- 2 polvos de 1,5kg com cabeça;
- 2 colheres de sal grosso;
- 2 colheres de azeite;
- 2 cebolas roxas grandes picada;
- 4 dentes de alho picado;
- 200g de chouriço espanhol em cubos (eu usei calabresa);
- 4 tomates;
- 1 bouquet garni;
- 4 cravos;
- $\frac{1}{2}$ pimenta dedo-de-moça;
- 80ml de vinho do Porto
- 600ml de vinho tinto português;
- *Beurre manié*: 1 colher (café) de manteiga + 2 colheres (café) de farinha de trigo;
- Sal (a gosto) e pimenta do reino (a gosto);
- Salsa e coentro picado.

Modo de preparo do polvo:

O Claude ensina na receita que antes de colocar o polvo para

ferver tem que dar um “banho” de sal grosso e massagear por 2 minutos e na sequencia colocar em agua corrente para tirar o sal. Depois de dessalgar, corte os tentáculos em cubos, retire a pele dos tomates, pique a polpa em cubos e também e reserve. Refogue o alho e a cebola no azeite, retire a pele do chouriço, adicione na panela e refogue um pouco mais. Inclua também o polvo e refogue mais. Adicione o tomate, a pimenta, o *bouquet garni* e os cravos. Chegou a hora dos líquidos: acrescente o suco do tomate, o vinho do Porto e o vinho tinto. Deixe a tampa meio aberta e deixe ferver de 40 a 50 minutos. Coloque uma colher de café da *beurre manié* e deixe ferver bem até engrossar. Finalize o molho de polvo e camarão com salsa e coentro.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes para os camarões:

- 10 camarões grandes;
- Sal e pimenta do reino (a gosto);
- Azeite de oliva.

Modo de preparo dos camarões:

A receita original diz para cortar os camarões em cubos, mas como o nosso não era tão grande preferi deixar eles inteiros. Tempere os camarões limpos e coloque numa frigideira bem quente com fio de azeite.

Ingredientes do aipim:

- 1,2kg de aipim,
- Sal e pimenta do reino (a gosto);
- Óleo para fritar.

Modo de preparo do aipim:

Descasque o aipim e deixe cozinhar na água com sal até ficar macio. Ou seja, por cerca 30 a 40 minutos. Acrescente um pouco de água fria no aipim e volte a ferver por 3 minutos. Deixe esfriar um pouco e rale. A minha sugestão é fazer os bolinhos com duas colheres, conforme a foto mostra. Isso porque na hora de fritar, se ele ficar muito espesso não vai cozinhar por dentro. Tempere com sal e pimenta. Frite e seque num papel-toalha. A dica do Claude é fritar com óleo não muito quente.



[clique para ampliar](#)

Monte o prato e delicie-se!!!

TEMPO: 2 horas e meia.

DIFICULDADE: moderada.

CUSTO: \$\$\$

Farfalle à Carbonara



clique para ampliar

Olá, receita de meio da semana com visitas de última hora... Bem baratinho e rápido! Farfalle a carbonara...

Ingredientes:

- 500 gr de farfalle;
- 1 linguicinha blumenau;
- 5 ovos;
- 1/2 xic de cobola cortadinha;
- 2 dentes de alho;
- 100 gr de queijo parmesão ralado;
- sal e pimenta de reino a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Coloque a água pra ferver pra fazer o macarrão, enquanto isso em uma frigideira coloque um fio de azeite com a cebola e o alho. Depois de 5 minutos coloque a lingüicinha em pedacinhos. Em outro recipiente bata os ovos e misture com queijo com um pouco de pimenta. Depois de 13 min (massa al dente), escorra e coloque na frigideira com a lingüicinha. Misture e em seguida coloque o ovo mexido com queijo. Eu coloquei um pouquinho de cebolinha pra dar uma cor.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Salmão selado com crosta de gergelim



[clique para ampliar](#)

Receitinha bem delícia... a parte chata é ficar com cheiro de salmão na mão! Vamos fazer para 2 pessoas um salmão selado com crosta de gergelim e molho teriaki uma maionese de batatas para acompanhar.

Ingredientes:

- 1/2 kg de salmão (peça alta) limpo;
- Gergelim branco e preto;
- Azeite de oliva.

Modo de fazer: Passe o salmão no gergelim e já ligue a

frigideira pra deixar bem quente. Só uns fios de azeite e coloque o salmão, vá virando de 30 em 30 segundos por alguns minutos até deixar apenas uma crostinha grelhada e a parte central bem crua.

Para o molho teriaki:

- 1/4 de xícara de shoyu;
- 3 colheres (de chá) de açúcar;
- 1/4 de xícara de sake;
- 1 colher de chá de gengibre ralado.

Modo de fazer: Misture os ingredientes e leve ao fogo em uma pequena panela para que cozinhe levemente. Mexa bem até engrossar.

Para a maionese de batatas:

- 300 gr de mini batata;
- 1 colher (sopa) de mostarda Dijon;
- 2 gemas de ovo;
- 200 ml de óleo de soja;
- 100 ml de azeite;
- suco de limão, sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer: Cozinhe as batatas com casca mesmo com fio de óleo e 1 colher (sopa) de sal, por uns 30 a 40 min ou até colocar um palito e ver que ela está pronta. Misture a mostarda Dijon, as gemas o sal e a pimenta. Adicione devagar, e mexendo sem parar, o óleo de soja e o azeite, e no final o limão.

A maionese de batatas eu peguei do livro do Claude Troigros, mas não acertei muito... Se eu fizesse de novo ia pegar uma

maionese pronta.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Luła recheada com camarões



[Clique para ampliar](#)

Olá, hoje num dia de sol resolvemos fazer um almoço levinho para acompanhar um vinho branco! Lulas recheadas com camarões e de acompanhamento um arroz de açafrão com lascas de amêndoas. Ficou uma delícia! Parece ser complicado mas foi simples e rápido de fazer! Vamos lá.

Ingredientes:

- 4 lulas médias e limpas;
- 1/2 kg de camarão sem casca;
- 1/2 cebola picada;

- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 taça de vinho branco;
- 4 colheres (sopa) de creme de leite;
- Cebolinha picada, sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Recheio:

Refogue a cebola na manteiga com um fio de azeite por 5 min, coloque os camarões e deixe-os dourar, coloque o vinho branco e depois de 3 minutos adicione o creme de leite e cebolinhas picadas. Reserve.



[Clique para ampliar](#)

Lula:

Coloque o recheio na lula ainda crua e feche com palito. Doure a lula com pouco de manteiga e coloque num recipiente e leve ao forno pré aquecido a 180 graus por 20 min.

Arroz:

- 2 xic de arroz amarelão;
- Açafrão, eu usei uma colher(sopa) em etigma, mas pode ser 1

colher (sopa) de açafrão em pó;

– Sal e fio de óleo,

– Amêndoas em lasca.

Misture os ingredientes em uma panela com água e deixe cozinhar até secar a água (de 20 a 30 min). Salteie as amêndoas na mesma frigideira da lula e decore o arroz.

O prato parece um pouco seco, mas depois que partimos a lula escorre o molho do camarão e fica perfeito.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$