

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: \$

Talharim com frutos do mar

Olá a receita de hoje é um macarrão com frutos do mar. Deliciosa e super fácil.



Clique para ampliar

Ingredientes para 06 pessoas:

- 750 gr. de macarrão;
- 600 gr. de camarão;
- 500 gr. de lula;
- 300 gr. de vieiras;
- 1 polvo pequeno;
- 1 cebola;

Para o molho de tomate:

- 4 tomates maduros ou 1 latinha de tomate pelado;
- 1/2 cebola picada;
- 1 dente de alho picado;
- 50 ml de água;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- folhinhas de manjericão.

Mo de fazer:

1. Faça o molho de tomate. [Aqui](#) tem o passo a passo.
2. Cozinhe o polvo em uma panela com água e uma cebola. Quando a cebola estiver cozida é porque o polvo também está. Corte em pedacinhos e reserve.
3. Tempere o camarão, a vieira e a lula com sal e pimenta, e grelhe em frigideira com um pouco de azeite e reserve.
4. Cozinhe a massa até fica *al dente*, conforme instruções de cozimento.
5. Misture a massa com os frutos do mar e o molho de tomate e sirva imediatamente.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Arroz de Camarão e Lula com mostarda

Olá, a receita de hoje é uma sugestão de prato único, muito saboroso e fácil! Ideal para fazer num almoço ou jantar nestas festividades do final do ano. Vamos fazer para 06 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingrediente:

- 3 colheres de manteiga;
- 2 cebolas cortadinhas;
- 4 xícaras de arroz (amarelão);
- 200 gr. de nata ou creme de leite fresco;
- Caldo de Camarão (Fiz com a casaca do camarão, cebola e temperos verdes – deixar ferver e depois peneirei)
- 1 xíc. de vinho branco;
- 1 Kg. de camarão sem casca;

- 1 Kg de lula cortada em anéis;
- Sal, pimenta e salsinha a gosto.



Clique para ampliar

Modo de fazer: Tempere os frutos dos mar com sal e pimenta e reserve. Refogue a cebola, com a manteiga até mudar de cor, coloque o vinho branco. Adicione o arroz com o caldo de camarão. Deixe cozinhando por 10-15 minutos. Acrescente a nata e a mostarda e misture bem. Quando o arroz estiver quase cozido (uns 20-25 minutos depois do inicio – mas é bom experimentar), junte os camarões e depois de 5 minutos os anéis de lula. Deixe por mais 5-10 minutos e desligue. Finalize com salsinha picada. Sirva em seguida.



Clique para ampliar

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Risoto de Bacalhau

Olá,

A receita de hoje é super prática e fácil! Fica bem gostoso! Vamos fazer para 06 pessoas!



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 500 gr. de arroz arbóreo ou arroz amarelão;
- 1 copo de vinho branco;

- 500 gr. de Bacalhau dessalgado em lascas;
- Caldo de Peixe (ou de legumes);
- 2 cebolas picadas;
- Azeitonas pretas sem caroço picadas;
- 200 gr. de manteiga;
- 5 colheres de azeite de oliva;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Frite a cebola cortadinha com manteiga, até ficar transparente e coloque o vinho branco, depois acrescente o arroz e mexa bem! Em uma panela alta, deixe o caldo de peixe (ou legumes) fervendo, e vá adicionando aos poucos e mexendo o arroz, até ficar quase cozido. Quando estiver *al dente* adicione as lascas de bacalhau, e as azeitonas e misture bem! Finalize com um pouco de azeite de oliva, e acerte o sal e a pimenta, antes de desligar o fogo. Se gostar salpique um pouco de salsinha cortadinha para enfeitar!



[Clique para ampliar](#)

Dica: Comprei esse Caldo de peixe pronto e achei ótimo! É importado da Itália e tem de vários outros sabores! Encontrei no Hipo Supermercados!



Clique para ampliar

TEMPO: meia hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Paella



clique para ampliar

Vamos fazer uma Paella para 10 pessoas!

Ingredientes:

- 3 kg de camarões médio descascado;
- 2 kg de lulas cortadas em rodelas;
- 1 kg de carne de siri;
- 1 kg de arroz amarelão;
- 2 taças de vinho branco;
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 pimentão vermelho, 1 pimentão amarelo;
- 4 tomates cortados em cubos;
- 3 cebolas cortadinhas;
- 10 dentes de alho cortadinhos;
- salsinha e cebolinha picados;
- 2 colheres (sopa) de açafrão em pó;
- Sal e pimenta a gosto;
- 10 camarões rosas grandes com casca para decorar.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Em uma paellera refogue com 5 colheres de

azeite de oliva a cebola e o alho por 5 minutos, depois acrescente o tomate e os pimentões e em seguida a lula e deixe por 5 minutos. Mexa de vez em quando e coloque em seguida os camarões e a carne de siri. Deixe cozinhar por 5 a 10 minutos e faça o *deglacer* com o vinho branco. Retire os camarões e as lulas e reserve. Adicione 1 litro de água fervendo aos poucos no refogado e em seguida o arroz e deixe cozinhar por 15 a 20 minutos. Se ficar seco, vá acrescentando água fervendo. Coloque os camarões e as lulas, o açafrão e acerte o sal e a pimenta. Adicione os camarões com casca para decorar e deixe cozinhar por 5 minutos. Polvilhe cebolinha e salsinha e pode servir.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: moderada

CUSTO: \$\$\$