

Creme de shitake e shimeji



[clique para ampliar](#)

Olá hoje vou falar de um molho delicioso e fácil que eu aprendi em uma receita do livro “Que maravilha”! No livro esse creme acompanha um frango crocante, como eu não gosto muito de frango, eu já testei com filet, polvo e também só com uma massinha e combinou muito bem.

Outra coisa, a receita é com shitake, eu já testei com shimeji e fica ótimo também... Só escolher o cogumelo da sua preferência.

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 1/2 xic de cebola picadinha;
- 2 dentes de alho picadinho;
- 500 gramas de shitake ou shimeji;
- 1 taça de vinho branco;
- 200 ml de creme de leite fresco (nata);
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer: Fatie o shitake ou o shimeji. Refogue em uma frigideira alta a cebola e o alho com a manteiga e o azeite por 5 minutos. Acrescente o shitake/shimeji e deixe em fogo baixo até que eles murchem. Coloque o vinho branco e deixe reduzir. Acrescente o creme de leite e deixe até ferver. Tempere com sal e pimenta do reino.



[clique para ampliar](#)

Eu já fiz várias vezes e faz o maior sucesso. Aí estou mostrando as opções! Com filet e com polvo, ambos acompanhados por uma massinha só na manteiga.



[clique para ampliar](#)

Tá com uma cara boa esse polvo né? Vai ser meu próximo post 😊

As próximas informações são só do creme, hein!

TEMPO: 20 min.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Mousseline de batata com lascas de bacalhau e farofa de azeitonas



[clique para ampliar](#)

Olá, ontem a noite fizemos uma receita que recebeu muitos elogios. Foi uma adaptação de uma receita do Chef Claude Troisgros. Esta receita é para 4 pessoas.

Ingredientes:

– 600 ml de leite

- 600 ml de água
- 1 cabeça de alho (cortada em dois)
- 600 gr de bacalhau (posta) – usei já dessalgado
- Tomilho, louro e alecrim (a gosto)
- 5 batatas grandes
- 2 colheres de manteiga derretida
- 150 gr de azeitonas pretas
- Sal e pimenta

Bacalhau: Ferva numa panela grande a água e o leite com o alho e as ervas. Coloque as postas de bacalhau e desligue o fogo e tampe. Deixe descansar por 12 a 15 minutos. Retire o bacalhau e faça lascas e reserve. Coe o líquido da panela que vai ser utilizado na mousseline de batata;



[clique para ampliar](#)

Batata: Cozinhe a batata, amasse e faça um pure com a batata ainda quente. Coloque a manteiga derretida e 400ml do líquido de cozinhento do bacalhau coado. Bata no liquidificador até ficar uniforme e bem lisinho.

Azeitona: Desidratar a azeitona no microondas sem caroço por 7

a 9 minutos e depois bater no liquidificador.



[clique para ampliar](#)

Montagem: Coloque a mousseline de batatas no prato, cubra de lascas de bacalhau e por cima colque a farofa de azeitonas.

Esta farofa tem um sabor bem intenso, então eu colquei bem pouco em cada prato, mas deixei na mesa para quem quisesse colocar mais.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$