

Vieiras com palmito pupunha ao molho de limão



[clique para ampliar](#)

Olá, essa entrada foi uns dos pratos que eu fiz que eu mais gostei. Além de linda e delicada, a combinação de sabores impressiona até os mais exigentes. A parte mais difícil vai ser conseguir vieiras frescas.



Ingredientes:

– 1 palmito pupunha;

- 3 dúzias de vieiras;
- sal e pimenta para temperar;
- dill para decorar.

Modo de fazer: a parte mais trabalhosa é abris as vieiras. Em seguida coloque em um recipiente e tempere com sal e pimenta. Vamos cozinhar por pouco tempo no vapor só (pode grelhar também). O palmito é só envolver em papel alumínio (parte que brilha pra dentro) e colocar no forno por 40 min. Deixar esfriar.



[clique para amplia](#)

Para o molho:

- 1 cebola cortadinha;
- 1 xic de vinho branco;
- 200 ml de creme de leite fresco (nata);
- raspas de 1 limão siciliano;
- sal e pimenta;
- 50 gramas de manteiga;

Modo de fazer: Coloque a cebola e o vinho em uma panela

pequena e deixe reduzir em fogo baixo até sobrar cerca de 1 colher de líquido, coloque o creme de leite, as raspas de limão, acerte o sal e a pimenta e finalize com a manteiga. Bata no liquidificador e reserve.



[clique para ampliar](#)

Vamos finalizar esse prato com um caviar falso, feito de sagu/tapioca com shoyu. Cozinhe o sagu/tapioca (50 g) por 30 min (coloque em água fervente), até que fique apenas um pontinho branco no centro. Lave com água gelada e coloque em um recipiente com shoyu (100 ml). Deixe na geladeira por no mínimo 3 horas.

Montagem: Em um prato coloque a base do molho e em seguida fatias de palmito alternadas com as vieiras. Finalize com o caviar de sagu/tapioca e folhinhas de dill.



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia

DIFICULDADE: média

CUSTO : \$\$\$

**Arroz de cordeiro com
crocante de carne seca e
pistache.**



[clique para ampliar](#)

Olá, essa receita eu vi no programa “Que Maravilha” e deu muita vontade... Demorou mas saiu. A receita é relativamente simples, mas os ingredientes mais atípicos.

Ingredientes:

- 750g de paleta de cordeiro sem gordura (moída 2 vezes);
- 1 colher de manteiga com sal;
- sal e cominho em pó;

- Chá de cravo (pacote de cravo – 10 gramas com 1 xic de água fervendo, deixa ferver por mais 20 minutos e reserve)

- 500g de arroz branco;
- 3 colheres de manteiga com sal;
- 1 cebola e 2 dentes de alho picadinhos, cebolinha e salsinha;
- Água (para cada xícara de arroz, coloque duas xícaras de água)

Modo de preparo:

Numa panela de ferro, frite a carne sem nenhum tempero e sem parar de mexer até começar a grudar e caramelizar no fundo da panela. Isso deve ser por cerca de 10 minutos. Tempere com sal e cominho e deixe cozinhar mais um pouco. Amasse tudo com um socador, coloque manteiga e deixe *deglacer* com o chá de cravo.

Para o arroz: Lave bem o arroz, derreta a manteiga com um fio de azeite e deixe a cebola suar. Refogue o arroz, coloque água fervida e deixe cozinhar com a tampa fechada por cerca de 15 minutos.



[clique para ampliar](#)

Misture o arroz com a carne e em seguida a salsinha e cebolinha picadas.

Para a carne seca: 500 gramas de carne seca dessalgada e desfiada cozida. Frite com 2 colheres de azeite até ficar crocante.



[clique para ampliar](#)

Montagem: Eu fiz empratado! Coloquei o arroz em um recipiente

pequeno e virei no prato, em seguida coloquei a carne seca e pistache picadinho.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

-