

Pernil de cordeiro



clique para ampliar

Olá, vamos fazer um cordeiro assado e um talharim com molho de 4 queijos trufado para 5 pessoas. Esse prato tem que ser programado um pouco antes, já que o cordeiro vai ficar marinando por 12 horas. O molho de talharim eu comprei pronto. Uma dica deliciosa pra facilitar um pouco nosso jantar.

Ingredientes para o cordeiro:

- 1 pernil de cordeiro;
- 2 cebolas cortadinhas ou em rodelas e 2 cebolas roxas cortadas em cubo;
- 1 cabeça de alho picado;
- 2 folhas de louro;
- 1 ramo de alecrim;
- pimenta do reino e sal;
- 1/2 garrafa de vinho branco.



clique para ampliar

Modo de fazer: Embrulhe em papel celofane próprio para assados o cordeiro e todos esses ingredientes e deixe por 8 a 12 horas marinando. Leve o cordeiro embrulhado com o caldo dos temperos ao forno pré-aquecido a 180 graus e deixe assar por 3 horas nessa temperatura.



clique para ampliar

Ingredientes do talhahrim:

- 500 gramas de talharim (eu usei massa fresca);
- 3 colheres (sopa) do molho de 4 queijos trufados;
- 3 colheres (sopa) de creme de leite (usei nata).

Modo de fazer: Cozinhe o macarrão, escorra, coloque água gelada e em seguida leve de volta a panela e misture com o molho e o creme de leite.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 3 horas (sem contar o tempo de marinar)

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

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 para 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: \$\$

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: \$\$

Entradinhas



clique para ampliar

Olá... Quando vamos receber mais gente é bom deixar umas

entradinhas prontas antes das pessoas chegarem pra não ficar muito tempo na cozinha!!! Nesse dia, comprei queijo de cabra, torradinhas, presunto de parma, grissini, shimeji e shitake. Fiz um steak tartare (primeira receita do blog), enrolei uma fatia de parma em cada grissini, cortei o queijo de cabra e decorei com azeite de oliva e cebolinhas picadas, fiz shimeji e shitake na manteiga com shoyu e servi em porções individuais. Assim eu ganhei bastante tempo pra curtir com os convidados até começar a fazer o risoto.

Receita do shimeji e shitake na manteiga:

Ingredientes:

- 1 pacote de shimeji (250 gr), só “desfiar” com os dedos;
- 1pacote de shitake (250 gr), cortar em fatias;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 4 colheres de sake e cebolinhas a gosto.

Modo de fazer: Coloque na frigideira quente a manteiga com um fio de óleo pra não queimar, depois coloque o shimeji e o shitake, em seguida o sake e o shoyu. Deixa de 5 a 10 min, até murchar, pode decorar com cebolinha e está pronto.

Gosto muito de shimeji e shitake, dessa vez servi em panelinhas para comer individualmente, mas da usar em outras receitas, como cobertura de bruschetta.

Ostra gratinada

Olá!

Quando quiser fazer ostras é bom se programar um pouquinho,

para poder encomenda-las frescas. Aqui em Floripa, como tem criação, podemos pedir em alguns lugares e eles entregam em casa as colhidas no mesmo dia. Elas chegam ainda vivas.

A ostra gratinada faz sucesso até pra quem não é muito fã de ostra.

Ingredientes:

- média de 1 dúzia pra cada 2 pessoas se for servir como entrada;
- 1 pote de requeijão;
- 200 ml de creme de leite (pode ser de caixinha se quiser mais líquido ou fresco – nata-, se quiser mais espesso);
- parmesão para gratinar.

Modo de fazer:

Coloque as ostras na panela com pouca água (cerca de 3 dedos de profundidade na panela), para ela cozinhar no vapor e deixe até que elas abram... Isso demora uns 15 a 20 min. Só abrir e colocar em um recipiente.

Misture o creme de leite e o requeijão em uma panela em fogo baixo até levantar fervura.

Coloque meia colher de sopa do creme por cima de cada ostra, rale parmesão na hora e coloque em um forno pré-aquecido a 180 graus até dourar... Isso vai levar no máximo 20 minutos.



clique para ampliar

Fica legal servir sobre cama de sal grosso!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$