

Filet com molho de gorgonzola e nhoque

Olá, o jantar de ontem foi prático, fácil e bem gostoso!



Clique para ampliar

O nhoque já comprei pronto e congelado em uma casa de massas para facilitar. Só descongelei no microondas (com saco plástico mesmo) por 5 minutos e dourei rapidamente numa frigideira com manteiga. Para quem quiser fazer tem a receita [aqui](#).

Os medalhões de filé, temperados com sal e pimenta, também foram selados na frigideira com manteiga e um pouco de óleo e colocados no forno por 10 minutos. Ensinaamos a fazer [aqui](#).

O que deu um toque à receita foi o molho, que é bem fácil! Então vamos a receita! Para duas pessoas!

Ingredientes:

- Meia cebola cortadinha;
- 1 pedaço de queijo gorgonzola picado (umas 200 gr.);
- 2 xic de vinho branco;
- 3 colheres de creme de leite fresco;

– 2 colheres de manteiga.

Modo de fazer: Fritar a cebola na manteiga até ela ficar transparente, adicionar o vinho branco e esperar evaporar o álcool, por cerca de 2 minutos, depois acrescentar o gorgonzola picado até derreter, e mexa bem, adicione o creme de leite. Depois bata no liquidificador para ficar bem homogêneo! Depois é só servir por cima do Filé, com o nhoque de acompanhamento!

TEMPO: 20 min

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 rodela;

- 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: \$\$\$

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: \$\$

Coquilles Saint-Jacques

A receita de hoje é uma entrada maravilhosa, que impressiona até os convidados mais exigentes! É uma delícia e relativamente fácil de preparar. A maior dificuldade é achar vieiras! Este sofisticado e saboroso fruto do mar é encontrado em abundância na América do Norte e no Japão. Aqui no Brasil a maior parte que estão a venda vem do Chile! Não são frescas mas valem a pena!



Vamos a receita para 4 pessoas.

Ingredientes:

- 1/2 Kg de Vieiras
- 500 ml de vinho branco
- 2 cebolas roxas bem picadinhas
- 20 gr de pimenta branca em grãos
- 2 colheres de mostarda
- 500 ml de creme de leite fresco
- 1 fio de azeite
- Queijo ralado para gratinar.



Mode fazer:

Tempere as vieiras com sal e pimenta. Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e grelhe as vieiras rapidamente dos dois lados, para que não ressequem e reserve.



Numa panela refogue a cebola, com o vinho branco, a mostarda e deixe reduzir pela metade, depois coloque o creme de leite e deixe reduzir mais um pouco. (Se precisar use um pouco de farinha de trigo ou amido de milho para engrossar).

Finalização: coloque as vieiras grelhadas, um pouco do creme até cobri-las e o queijo ralado e leve ao forno (já pré-aquecido) para gratinar nas próprias conchas (que fica super charmoso) ou em ramequins de porcelana individuais.

Outra opção é fazer com camarões no lugar das vieiras! Também fica ótimo!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$\$