

Repolho

Cenoura

Modo fazer:

Deixe o feijão de molho, no dia anterior. Deixe também de molho a carne seca separadamente, trocando a água umas quatro vezes para retirar o excesso de sal. No dia seguinte, coloque os defumados, em uma panela com água deixe ferver, repetindo umas quatro vezes trocando a água. Isso deixa a feijoada mais light. Retire a água do feijão, lavando bem coloque em uma panela grande, onde caiba todos os ingredientes da feijoada. Cozinhe o feijão com a carne seca por meia hora, acrescente o restante dos defumados.

Deixe cozinhar por mais umas 2 horas.

Acrescente as verduras, meia hora antes de servir, colocando as que cozinham mais rápido por ultimo.



[clique para ampliar](#)

O caldinho do feijão servido em canequinhas é ótimo para servir de aperitivo!

Quando for servir o almoço, coloque as verduras e legumes num refratário, as carnes e defumados em outro, e o feijão separado.

Para acompanhamento sugerimos couve mineira cortada bem

fininha, passada no azeite bem quente com sal e pimenta.



[Clique para ampliar](#)

Outro acompanhamento que gostamos de fazer aqui em casa, é o pirão de feijão. Aqui onde moramos, Florianópolis, e no litoral de Santa Catarina em geral, temos o hábito de comer farinha de mandioca. Eu não vejo muito isso em outros lugares! Farofa e pirão (de vários tipos) são acompanhamentos frequentes na nossa culinária regional! O pirão nada mais é do que a farinha de mandioca misturada com o caldo fervendo (de feijão neste caso).

Outros acompanhamentos: arroz branco, laranjas e ovos fritos!

* As fotos não estão muito bonitas mas posso garantir que estava uma delícia!

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Penne com shitake e crocante de parma

Olá, jantarzinho rápido durante a semana com ingredientes que eu repito bastante, porque eu adoro. Penne com shitake e crocante de parma. Vamos fazer para 4 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- massa, eu usei penne cerca de 300 gramas;
- 2 colheres (sopa) de cebola picadinha;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 pacote de shitake cortado em fatias;
- 1 pacote de parma;
- 2 colheres (sopa) de creme de leite – é opcional;
- sal e pimenta do reino moída a gosto;

– parmesão a gosto após a montagem.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

1. Parma: esse parma crocante eu já coloquei o passo a passo no risoto. Pra quem não leu: envolva cada fatia em papel toalha e os coloque no microondas por cerca de 2 minutos, porém vá intercalando de 30 e 30 segundos pra ver a textura. Quando estiver bem crocante sem queimar está pronto. Só quebrar na mão e guardar para decorar.



[clique para ampliar](#)

2. Massa: Coloque a água a ferver com azeite e sal e sem seguida coloque a massa até ficar *al dente*.

3. Shitake: Vamos refogar a cebola na manteiga com um fio de azeite, quando a cebola estiver transparente (cerca de 5 min) coloque o shitake fatiado e deixe murchar, eu coloquei 1/2 taça de vinho nessa hora. Coloque creme de leite se quiser o molho mais cremoso. Acerte o sal e a pimenta.



[clique para ampliar](#)

Agora é só escorrer a massa e misturar com o shitake.



[clique para ampliar](#)

Coloque o parma crocante e o queijo ralado.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Salada de Grão de bico com lascas de Bacalhau

Hoje vamos fazer uma salada que é uma delícia, podemos servir como entrada ou para um jantar leve!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 xícaras de grão de bico cozido (cozinhar na panela de pressão, depois que começar a ferver, baixar o fogo e deixar por 20 min)
- 200 gr. de bacalhau dessalgado em lascas
- meia cebola cortadinha
- salsa a gosto

– azeite a gosto

Mode de fazer:

Refogar com azeite a cebola, depois coloca as lascas de bacalhau, e por último o grão de bico cozido. Verifique se precisa acertar o sal (vai depender do bacalhau). Desligue o fogo, e acrescente salsinha picadinha a gosto. Espere esfriar e coloque na geladeira com um pouco de azeite até servir.



[Clique para ampliar](#)

Outra idéia é servir porções individuais em ramequins. Gostoso, rápido e fácil.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Pão caseiro

Olá, vamos fazer um pãozinho caseiro bem fácil e delicioso.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kg de trigo;
- 2 ovos;
- 1/2 xic de leite;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 3 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de açúcar;
- 1/2 colher (sopa) de sal;
- 20 gramas de fermento granulado seco.

Modo de fazer: Hidrate o fermento com 1 colher de açúcar 1/2 xic de água e deixe crescer até dobrar. Misture os outros ingredientes e em seguida o fermento. Sove bem. Deixe a massa descansar ate dobrar.



clique para ampliar

Eu estiquei a massa e fiz uma trança, mas pode ser feito bolinhas ou do formato que você preferir.



clique para ampliar

Pincele com ovo e asse em forno pré aquecido a 180 graus por cerca de 30 minutos.



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

[Filet mignon – Passo a passo](#)

Olá, vamos fazer um filet alto e bem suculento?

Ingredientes:

- filet mignon cortado em medalhões altos, 1 por pessoa;
- sal e pimenta para temperar (pra quem fez aquele nosso tempero caseiro é a hora de usar);
- manteiga.

Modo de fazer:

1- Coloque manteiga e um fio de azeite em uma frigideira e quando estiver bem quente coloque os filets;



[clique para ampliar](#)

2- Deixe grelhar por no máximo 5 minutos de cada lado, dependendo da altura da carne;



[clique para ampliar](#)

3- Deixe dourado por fora e o centro bem vermeelho;



clique para ampliar

4- Por último coloque em forno pré-aquecido por no máximo 10 minutos.



clique para ampliar

Agora é só escolher o acompanhamento.



clique para ampliar

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Escondidinho de Carne Moída

Olá, hoje vou colocar a receita de um prato que não fiz para receber, na verdade foi um jantarzinho prático para uma segunda qualquer mas ficou tão gostoso que resolvi postar. Fiz para 3 pessoas!

E o melhor de tudo que é super fácil!



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 450 gr. de aipim ou mandioca
- 3 colheres de manteiga
- meia xícara de leite quente

- 400 gr. de carne moída
- 1 lata de tomate pelado
- sal e pimenta
- Meia cebola picadinha

- 200 gr. de creme de ricota
- 1/4 xic. de leite
- 250 gr. de queijo ralado



[clique para ampliar](#)

1º Camada: Purê

Cozinhe o aipim com sal e azeite até ficar bem molinho, amassar, e colocar no liquidificador ou processador com leite e a manteiga. E colocar em um recipiente.

2º Camada: Carne Moída

Refogue a carne moída com a cebola, sal e pimenta até ficar cozida. Depois peneirar a lata de tomate e acrescentar na mesma panela até ferver. E coloque por cima do purê;

3º Camada: Creme

Coloque o creme de ricota com um pouco de leite no microondas por uns 3 minutos. Coloque por cima da carne e finalize com queijo ralado. Leve para gratinar por 30 minutos.



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Ravioli de lagosta com molho bisque](#)

Olá, a receita de hoje é bem complicadinha, cara e demorada, mas vale a pena... o sabor fica sensacional! A massa de ravioli é só pegar na receita no post de "com a mão na massa". Pra quem não tem a maquininha de fazer macarrão pode comprar a massa pronta... vai agilizar bastante o processo. E fiz pra 6 pessoas.



clique para ampliar

Para o molho bisque.

Ingredientes:

- Carcaça e cabeça das 1 lagostas;
- 3 dentes de alho amassados e com casca;
- 1 cebola cortada grande;
- 1 talo de aipo lavado e cortado em pedaços grandes;

- 2 colheres de sopa de polpa de tomate concentrada;
- 1 taça de vinho branco;
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 1 bouquet garni;
- 1 pimenta dedo de moça picada em pedaços bem pequenos;
- 1 caixinha de creme de leite;
- 1 copo de leite;
- azeite;
- sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto .



clique para ampliar

Para o recheio:

- 4 lagostas grandes temperadas com sal e pimenta;
- manteiga para dourar.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer o molho: Aqueça uma panela e coloque um fio de azeite. Jogue a carcaça e a cabeças da lagostas, bem como o suco. Deixe dourar por um tempo e, então, acrescente o alho, a cebola e o aipo. Refogue e acrescente a polpa de tomate. Coloque o vinho branco em seguida. Deixe ferver por um tempo e acrescente o bouquet garni e a farinha de trigo, mexendo bastante. Misture o leite com o creme de leite e coloque na panela. Por último, coloque a pimenta dedo de moça, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos. Retire do fogo e peneire a mistura com. Leve o molho novamente ao fogo baixo, acrescentando a manteiga, o sal e pimenta a gosto. Misture bem e reserve.



clique para ampliar

Modo de fazer o recheio: Grelhe as lagostas em pedaços grandes na manteiga. Não deixe muito tempo, porque ela ainda vai cozinhar um pouco com o ravioli.



clique para ampliar

Esse passo a passo da massa ta no [outro post](#).



clique para ampliar

Eu fiz raviolis bem grandes, individuais, bem recheados. Na hora de fechar tire todo o ar para não abrir na cocção. Coloque em água fervente e deixe subir. Coloquei em pratos individuais, o molho bisque eu coloquei no liquidificador para ficar aerado e enfeitei com ovas. Passei o dia trabalhando 😊 mas valeu a pena.

TEMPO: 4 horas

DIFICULDADE: difícil

CUSTO: \$\$\$\$

Brigadeiro Gourmet de Ovomaltine

Sobremesa fácil, rápida e gostosa.



[clique para ampliar](#)

Fizemos 6 porções.

Ingredientes:

- 1 Lata de Leite Condensado
- 60 gramas de chocolate meio amargo picado
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de creme de leite fresco
- 3 colheres de ovomaltine



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Misture todos os ingredientes com exceção do

creme de leite, leve a fogo mexendo bem até levantar bastante fervura, quando perceber que a mistura está desgrudando do fundo da panela, desligue e adicione o creme de leite.



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

Coloque em copinhos individuais e polvilhe um pouco de ovomaltine por cima.



Clique para ampliar

TEMPO: 15 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Lasanha Caseira – Filé com gorgonzola](#)



Clique para ampliar

Olá, hoje vamos fazer uma lasanha caseira de filé mignon com molho de gorgonzola. A massa compramos pronta de uma marca italiana, chamada RANA! Muito boa!



Clique para ampliar

Ingredientes:

Além da massa (usei 2 pacotes) e 450gr. de *mussarela* picadinha, vamos precisar:

Para o Filé:

- 400gr. de filé mignon cortado em tirinhas;
- 1 lata de tomate pelado;
- Meia cebola cortadinha;
- sal e pimenta a gosto;
- 3 colheres de óleo.

Refogue a cebola, com o óleo até ficar transparente, junte as tiras do filé temperados com sal e pimenta, até mudarem de cor e parecerem cozidas. Depois amasse os tomates pelados numa peneira, para extrair a polpa, e junte aos demais ingredientes na panela até ferver.



[Clique para ampliar](#)

Para o Molho de Gorgonzola:

- 2 colheres de manteiga;
- 4 xícaras de leite;
- 200gr. de gorgonzola;
- 2 colher de trigo (para engrossar);
- 3 colheres de requeijão.

Derreta a manteiga, e em seguida coloque o trigo. Misture até dissolver bem para não embolar e coloque o leite, sempre mexendo. Depois coloque o gorgonzola picadinho e mexa até derreter, por último, o requeijão (se por acaso ficar com bolinhas, coloque no liquidificador e bata até ficar lisinho).



[Clique para ampliar](#)

Modo de Fazer:

Em um refratário que vá ao forno faça camadas: primeira camada de molho de gorgonzola seguida por uma de massa, uma camada do filé, e por cima a *mussarela*. Repita até terminarem os ingredientes. Vá medindo para não ficar muita massa e pouco recheio. Finalize com o molho de gorgonzola salpicado de queijo. Depois é só colocar no forno por 30 minutos.

Eu aconselho a fazer um dia antes para ficar ainda mais saborosa!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Nhoque de batata com molho de tomate e manjericão



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer massinha caseira bem simples e deliciosa – nhoque de batatas com molho de tomate e manjericão para 4 pessoas.

O molho está no post passo a passo de molho de tomate. Coloquei só manjericão nas ervas no final.

Para o nhoque... Ingredientes:

- 1/2 kg de batatas cozidas;
- 200 gramas de queijo ralado (usei metade mussarela e metade parmesão);
- 1 1/2 xic de farinha de trigo;
- 3 gemas;
- sal e pimenta a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Amasse as batatas cozidas e misture com os outros ingredientes. Se tiver muito mole coloque mais trigo, até que consiga consistência boa para cortar em cubos. Coloque em água fervente com um pouco de óleo e deixe até subirem. Retire e coloque em escorredor com gelo. Seque e frite em azeite até ficar dourado.



[clique para ampliar](#)

Agora é só colocar em uma travessa com o molho e o parmesão ralado.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora e meia

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$