

Decoração de Páscoa

Olá, hoje o post é um pouco diferente!

Vamos mostrar a decoração da mesa de páscoa que fizemos para um jantar em família. Muitos coelhos, ovinhos e chocolates para uma mesa descontraída em clima de Páscoa!



Espero que gostem das idéias!

FELIZ PÁSCOA PARA TODOS!

Camarão com molho de mel, gingibre e laranja

Olá, fiz uma receita de um molho delicioso, combina com peixe e frutos do mar. É um molho cítrico e agridoce que vai vinho, mel, gengibre e laranja. Fiz com camarões grelhados e um arroz branco com lascas de amêndoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes para o molho:

- 1 copo de suco de laranja coado;
- 1 taça de vinho branco;

- 1 colher (sopa) de cebola ralada;
- 1/2 colher (sopa) de gengibre ralado;
- 1 colher (sopa) de mostarda;
- 1 colher (sopa) de mel;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- sal e pimenta a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Refogue a cebola e o gengibre na manteiga por 5 minutos e em seguida o vinho. Depois de evaporar coloque o suco e deixe por mais 5 minutos, mexendo de vez em quando. Coloque o mel e a mostarda e deixe reduzir pela metade, mexendo de vez em quando. Acrescente o sal e pimenta a gosto.



[clique para ampliar](#)

Para os camarões: Separe 4 a 5 camarões por pessoa (dependendo do tamanho) e tempere com sal e pimenta. Grelhe na manteiga com alho por 5 minutos.



[clique para ampliar](#)

Só montar o prato com arroz, as amêndoas por cima, os camarões e o molho a parte.



clique para ampliar

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

[Pão de batata batata baroa com linguiça Blumenau](#)

Olá, pela primeira vez na vida resolvi fazer pão, mas não qualquer pão... Pão de batata, e melhor, de batata baroa e recheado de linguiçinha Blumenau. Pão dá trabalho só para sovar a massa, mas só o cheiro do pão quentinho já vale o trabalho. O sabor ficou incrível, recomendo fazer em casa.



clique para ampliar

Ingredientes do pão:

- 1 kg de trigo;
- 150 ml de água quente;
- 3 tabletes (45grmas) de fermento biológico;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 /2colher (sopa) de sal;
- 1/2 kg de batata baroa/salsa cozida
- 5 gemas;
- 1 colher (sopa) de açúcar.

Modo de fazer: Dissolva o fermento com o açúcar a água morna e 2 colheres de trigo. Mexa e deixe descansar por 10 minutos coberto com toalha. No liquidificador coloque a batata cozida cortada, a manteiga e as gemas. Misture o conteúdo do liquidificador com o fermento e o restante dos ingredientes (só a metade do trigo). Mexa bastante com os dedos e vá adicionando o trigo aos poucos. Depois mexa com as palmas das mãos para não grudar, tente não usar os dedos.



[clique para ampliar](#)

Depois que a massa ficar homogênea deixe em um recipiente até que dobre de tamanho (aqui cerca de 20 minutos, vai depender do calor).



[clique para ampliar](#)

Agora é hora de modelar. Essa massa rendeu tanto que vou fazer vários tipos de pães. Vamos começar com a lingüicinha.



clique para ampliar

Recheio: Linguicinha Blumenau. Tire a pele e coloque no micro-ondas por 3 minutos para tirar o excesso de gordura.

<http://www.youtube.com/watch?v=p9TCr1GGNG8>

Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 30 a 40 minutos. Fique de olho. Eu abri o forno várias vezes e não estraguei.



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

[Bolo de Páscoa](#)

Olá, minha amiga viu o blog e pediu pra eu fazer o bolo pro filho dela de 1 aninho pra levar pra escola... Noa fizemos juntas e olha que coisa linda e deliciosa que ficou. Bolo pão de ló, com recheio de brigadeiro, coberto com ganache. Enfeitamos com kitkat, m&m's e coelhos e ovinhos de chocolate.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes do bolo (1 Pão-de-ló):

- 4 ovos;
- 4 colheres (sopa) de açúcar;
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 4 colheres (sopa) de água ;

Modo de fazer: Na batedeira bata as claras em neve com água. Em seguida adicione as gemas e o açúcar e continue batendo. Desligue a batedeira e adicione o trigo e misture bem.

Unte uma forma, coloque a massa e leve ao forno pré-aquecido a

180 graus por 30 minutos. Depois de fria, divida a massa em duas. Usamos faca e cordão (fio dental na verdade). Fiz só uma receita, porque era pra sobrar um espaço para os enfeites de páscoa. Quem não for enfeitar assim é melhor fazer 3 camadas de bolo e 2 receitas como no post do naked cake.

Recheio: Brigadeiro mole (2 latas de leite condensado, 1 colher – sopa – de manteiga e 4 colheres de chocolate em pó.)

Cobertura: Ganache de chocolate.

Ingredientes do ganache:

- 1 barra de chocolate meio amargo, cortado em pedaços;
- 1 caixinha de creme de leite.

Modo de fazer: Derreta o chocolate em um recipiente de vidro no micro-ondas, coloque de 1 em 1 minuto e mexa (3 minutos geralmente já é o suficiente para deixar mole) e em seguida misture o creme de leite até obter uma textura homogênea. Está pronto.



[clique para ampliar](#)

Para decorar usamos 6 pacotes de kitkat, m&m's e ovinhos e coelhinhos de páscoa. Coloquei uma fita também em volta e fiz um laço.



clique para ampliar



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Cogumelo Paris na manteiga



[clique para ampliar](#)

Olá, essa é mais uma dica do que uma receita! Eu adoro cogumelos e acho que combina com tudo! Fiz um refogado de cogumelos Paris para servir como acompanhamento, puro. Mas essa mesma receita podemos fazer pra usar na salada, na cobertura de bruschetta, com massa e com carne. Olha que fácil.

Ingredientes:

- 200 gramas de cogumelos Paris.
- 2 colheres (sopa) de cebola cortadinha;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- sal e pimenta a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Refogue a cebola na manteiga, com um fio de óleo em fogo baixo por 5 min. Acrescente os cogumelos cortados em 4 e mexa de vez em quando. Dá pra colocar um pouquinho de vinho branco, para quem gosta, nesse momento (até 1/2 xic). Deixa os cogumelos murcharem, coloque sal e pimenta e pronto. Só servir.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Tempero caseiro

Olá, hoje eu vou dar uma dica de cozinha que a minha mãe me ensinou. Eu temperava carnes com aqueles temperos prontos de supermercado até que um dia ela fez um caseiro e me deu num vidro pra deixar na geladeira. Depois que acabou o dela resolvi fazer também. É bem melhor que o do supermercado e dura até 6 meses na geladeira.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kg de alho descascado;
- 1 molho de cebolinha verde;
- 1 molho de salsa;
- 1/2 kg de cebola;
- 150 gramas de sal;
- 1 e 1/2 xícara de óleo;

Modo de fazer: Bater todos os ingredientes no processador. Colocar em vidros e manter na geladeira.

Esse tempero é bem concentrado e deve ser usado em pequenas porções. Pode ser utilizado para carne, peixe, frango, feijão,

etc.



[clique para ampliar](#)

[Filet ao molho gorgonzola](#)

Olá, hoje vamos fazer uma receita simples! Feita em menos de 30 minutos e deliciosa. Filet ao molho de gorgonzola e um espaguete na manteiga para acompanhar. Vamos fazer para 4 pessoas.



Ingredientes:

- 2 medalhões de filet mignon por pessoa temperados (pode ser sal e pimenta);
- 1 caixinha de creme de leite;
- 250 gramas de gorgonzola picado;
- sal e pimenta a gosto;



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer o molho: em uma panela coloque o creme de leite e o queijo picado, deixando ferver. Tempere com pimenta do reino moída na hora e sal (não coloque muito sal porque o

gorgonzola já é salgado). Se quiser deixar mais cremoso coloque no liquidificador.



[clique para ampliar](#)

Modo de preparo do filet: Tempere o filet – eu usei um tempero caseiro que eu vou postar em seguida -, mas pode ser só sal e pimenta. Coloque em uma frigideira quente com uma colher (sopa) de manteiga e um fio de azeite. Deixe grelhar 3 minutos em cada lado e em seguida coloque em forno pré-aquecido a 180 graus por 10 minutos.



[clique para ampliar](#)

Ficou uma delícia.

TEMPO: 20 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Naked cake

Olá, hoje vou escrever a receita desse bolo lindo... Parece difícil mas não é não...



[clique para ampliar](#)

Ingredientes do bolo (1 Pão-de-ló):

- 4 ovos;
- 4 colheres de açúcar;
- 4 colheres de farinha de trigo;
- 4 colheres de água ;

Modo de fazer: Na batedeira bata as claras em neve com água. Em seguida adicione as gemas e o açúcar e continue batendo. Desligue a batedeira e adicione o trigo e misture bem.

Unte uma forma, coloque a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 30 minutos. Depois de fria, divida a massa em duas. Usamos faca e cordão (fio dental na verdade) e deu certo. Pra quem tem forno grande e tiver medo de cortar pode

dividir a receita em duas formas.

Essa receita é pra um bolo. Fiz duas receitas (2 bolos) para ter 2 recheios e sobrou a metade de um.



[clique para ampliar](#)

Recheio:

- Brigadeiro: 2 latas de leite condensado, manteiga e chocolate em pó (detalhes da receita de brigadeiro no post Brigadeiro Gourmet);
- Doce de leite: colocamos 2 latas de leite condensado na panela de pressão com água por 40 minutos.



[clique para ampliar](#)

Montagem: colocamos um pouco de guaraná com pincel antes de colocar os recheios para o bolo ficar molhadinho. O recheio colocar no meio e ir espalhando com espátula.

Cobertura: Açúcar de confeiteiro e flores.

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Vol-au-Vent recheado com Creme de Palmito

Essa entrada é diferente, linda e uma delícia! Parece difícil mas não é... Vamos fazer 12.

Vol-au-vent ou volovan (*abrasileirando*) são caixinhas de massa folhada, originais da culinária francesa!



Ingredientes:

- Um pacote de vol-au-vent congelado (marca Arosa)
- 1 ovo batido;
- Meia colher de manteiga;
- 2 vidros de palmito;

- meia cebola cortadinha;
- Creme de leite fresco/nata (300 gr);
- 250 gr de parmesao ralado.

Modo de fazer: Para o creme: Refogue a cebola com a manteiga até ficarem transparentes, depois coloque o palmito picado, junte o creme de leite e por último o queijo ralado e reserve.

Para os Vol-au-vents: retire da embalagem e disponha numa assadeira (sem bordas – tipo forma de pizza), com distancia de 5 cm entre o outro. Descongele por 20 minutos. Pincele com ovo batido. Asse em forno pré-aquecido por 25 – 30 minutos. Retire do forno e remova a parte central crua e retorne os vol-au-vent ao forno por 10 minutos para terminar de assar.



Para servir quente recheie com o creme polvilhe com queijo ralado e volte a colocar no forno.

Outras sugestões de recheio: Creme de camarão ou de bacalhau.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Paleta de Cordeiro com Legumes

Olá, este final de semana preparamos um jantar delicioso! Uma paleta com legumes, acompanhado de um purê de batata boroa.



A preparação é tão fácil! É só ter paciência para esperar. Ideal para receber amigos, pois você coloca no forno e esquece!

Vamos lá. Para 04 pessoas:

Ingredientes:

– Paleta de cordeiro de aproximadamente 1,4 Kg (já limpa – sem

o excesso de gordura)

- 1 garrafa de vinho
- alecrim
- sal pimenta
- uma cabeça de alho
- mini cebolas
- azeite de oliva
- 1 pacote de cenoura baby

Pode colocar também batatinhas, mas como nosso acompanhamento era um purê preferi não colocar.

Modo de fazer: Tempere a paleta com sal e pimenta e alecrim. E coloque na mesma assadeira com os outros ingredientes, regando tudo com azeite. Cubra com papel alumínio e deixe no forno em 180º por aproximadamente 03:30. Na última meia hora retire o papel alumínio para dourar.



E depois ele fica assim!!!



A carne solta do osso!!! Fica incrível! Depois colocamos os legumes numa panela com um pouco de manteiga, e servimos de acompanhamento, junto com o purê (cozinhar batatas, amassar e depois colocar no liquidificador com manteiga derretida e um pouco de leite quente e está pronto).



TEMPO: 3:30

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$