

Marisqueira – Anchova



clique para ampliar

Olá, essa receita quem fez foi o meu pai! Trocou a carne pelo peixe na brasa. Esse peixe – a marisqueira ou anchova – é um peixe mais forte e mais seco, não agrada todos os paladares. Mas esse eu resolvi postar porque mesmo não sendo muito fã (prefiro um robalo, linguado, pescada amarela), ficou delicioso.

Ingredientes:

- peixe;
- sal grosso;
- limão.



clique para ampliar

Modo de fazer: tempere o peixe com sal grosso e limão, coloque fogo na churrasqueira e pronto, só esperar o ponto certo. Pra quem faz churrasco fica fácil.



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Cestinha de ovo de codorna](#)

Olhem que idéia gostosa! Comi em um aniversário e tentei fazer em casa! Todo mundo adorou!!!



Ingredientes:

- 20 massinhas de pastel;
- 20 ovinhos de codorna;
- Azeite trufado;
- Flor de sal.



Modo de fazer: Coloque as massinhas de pastel em forminhas de empada, quebre os ovinhos de codorna e coloque um em cada massa. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 15 minutos ou até ver a massinha dourada. Depois de tirar forno coloque

azeite (usei trufado) e flor de sal (pode ser normal também).



TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Sorvete de Chocolate fácil

Essa sobremesa é super fácil e muito boa! Até quem não tem muita intimidade com a cozinha vai achar simples!



Ingredientes:

- 400 gr de doce de Leite;
- 1 lata de creme de leite;
- 4 colheres de achocolatado em pó ou chocolate em pó.



Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador e coloque no congelador por no mínimo 4 horas.

TEMPO: 10 min + 4 horas no congelador

DIFICULDADE: fácil

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: \$\$

-

[Faca elétrica](#)

Olá, vamos pra mais uma dica de cozinha para os sem jeito como eu. Eu não sei cortar carnes e a faca elétrica me ajuda muito. Ela é ótima pra pão também, ele fica todo igualzinho.



clique para ampliar

<https://www.youtube.com/watch?v=12blac8-bZ8>

[rosbife](#)

Mini sanduiches



clique para ampliar

Olá, olha que entradinha ou lanchinho simples e gostoso! Mini sanduiches! Passei na padaria e comprei mini pão francês, peito de peru e queijo mussarela. No supermercado comprei

alface americana, maionese, azeitona e palito... Pronto... é só montar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

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:

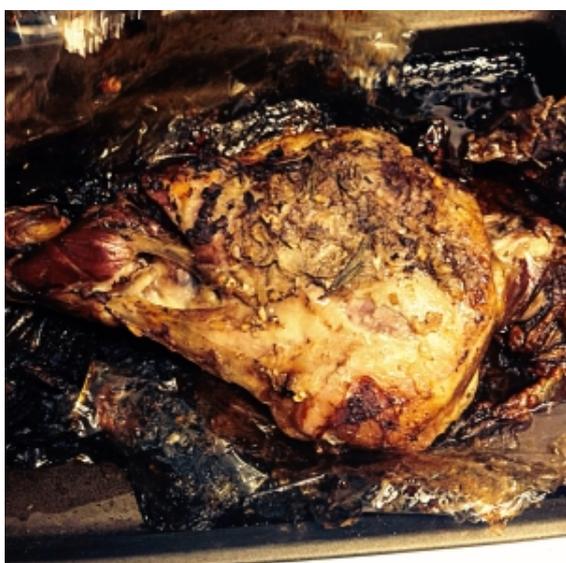
- 1 pernil de cordeiro;
- 2 cebolas cortadinhas ou em rodelas e 2 cebolas roxas cortadas em cubo;
- 1 cabeça de alho picado;

- 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: \$\$

[AZE sushi – Restaurante SP](#)

Olá, vou falar de mais uma experiência gastronômica em São Paulo, um restaurante japonês, bem japonês, com comida, ambiente e pratos típicos. A casa fica no Itaim e é comandada

pelo chef Yamashita. Eu fiz o menu degustação com 6 pratos, que custou 150 reais.

Dos sushis, no sentido horario: atum torô, cavaquinha, barriga de salmão maçaricada e o meu preferido – vieira.



[clique para ampliar](#)

Esse prato é bem interessante, tem tofu, ouriço e dashi (caldo de peixe e algas, base da culinária japonesa). Interessante, mas um paladar mais difícil pra mim.



[clique para ampliar](#)

Essa taça é um dos mais famosos da casa, a base é clara de ovo, tartar de atum e por cima gema de ovo!!! Delícia!



clique para ampliar

Ostra gratinada com um molho típico japonês, o karashi, um tipo de mostarda. Delícia!!



clique para ampliar

E o prato quente anchova negra curtida dois dias no misso com purê de abóbora. Divino!!!



clique para ampliar

Sentei no balcão e conversei com o sushiman, que me explicou cada prato! Muito muito bom... Recomendo!

ATENDIMENTO: muito bom

PREÇO: \$\$\$

Atum grelhado com cogumelos e legumes



Quem disse que dieta precisa ser chata? Essa semana antes do carnaval resolvi manerar um pouco... Mas nem por isso comi mal! Ontem no jantar preparamos um delicioso atum, com cogumelos paris salteados, servidos com cenouras e espinafre orgânicos !

É super simples! E ficou uma delícia!

Ingredientes:

- Atum fresco (2 postas altas);
- Cogumelos paris frescos;
- Cenouras;
- Espinafre;
- Manteiga
- Sal e Pimenta;
- 1 colher de Shoyo;

– Para Molho: Aceto Balsamico com mel (opcional).

Modo de preparo:

Cozinhe as cenourinhas e o espinafre no vapor com um pouco de sal.

Fatie os cogumelos e refogue com um pouco de manteiga e uma colher (chá) de molho de soja até ficarem macios.



Numa panela menor, coloque um pouco de aceto com mel e deixe reduzir um pouco.

Tempere o atum com sal e pimenta, e coloque numa frigideira com um fio de azeite. E grelhe dos dois lados deixando bem mal passado por dentro.



Faça uma cama com os cogumelos, coloquem a posta de atum por cima e os legumes ao lado. Por cima do atum coloque um pouco do molho.

E aí? Gostaram? Assim fica fácil fazer dieta, né?



TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

[Empório Santa Maria – Restaurante SP](#)

Olá, quem já foi no Empório Santa Maria ficou louco que nem eu né? No supermercado já dá vontade comprar tudo! Tem várias opções diferentes, incluindo produtos de padaria, temperos e bebidas, a maior parte deles importados.

Mas em cima do supermercado tem um restaurante japonês despretencioso maravilhoso. Fui na hora do almoço, tomei uma taça de vinho branco, pedi uma entrada de salada de vieiras e me delicieei com vários tipos de sushi.



clique para ampliar

De duplas de sushi eu pedi: salmão grelhado (só com maçarico), polvo, atum, ovas de peixe voador e vieiras.



clique para ampliar

E para finalizar com os melhores: enguia e atum torô com foie gras!!! Divinos!



clique para ampliar

ATENDIMENTO: bom

CUSTO: \$\$\$