

Polvo crocante



[clique para ampliar](#)

Olá, polvo é muito bom né! Dá trabalho, mas vale a pena! Eu perdi o medo do polvo e agora faço com frequencia. Não tem muito erro pra deixar a textura ideal se seguir certinho a receita. Vamos fazer pra 4 pessoas. Nessa vez o acompanhamento vai ser um risoto feito com o caldo do polvo (onde ele cozinhou) e parmesão.

Para o polvo:

Ingredientes:

- 1 polvo grande (cerca de 2 kg) congelado ou não;
- 1 cebola cortada em 4;
- 2 folhas de louro;
- Manteiga e azeita pra grelhar;
- Sal grosso e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Em uma panela grande, coloque água para ferver com a cebola e as folhas de louro e assim que tiver fervura adicione o polvo (congelado ou não) e o deixe cozinhar por 40 minutos. Retire o polvo da água e tempere com sal grosso e

pimenta do reino. Coloque manteiga (1 colher de sopa) e um fio de azeite em uma frigideira e coloque o polvo inteiro, vire até ficar crocante dos dois lados (cerca de 5 minutos de cada lado). O sal grosso vai quase que derreter e dar um toque especial. Depois é só cortar e servir. Hmmm delícia!

obs: Podemos limpar o polvo com sal grosso se ele não teve congelado (antes de cozinhar) com sal grosso, deixando ele bem branquinho, apenas com os tentáculos!



[clique para ampliar](#)

Já que temos um caldo muito saboroso que usamos pra fazer o polvo não vamos jogar fora né?! Vamos coar e fazer um risotinho.

Ingredientes:

- 250 gramas de arroz arbóreo.
- 1/2 xic de cobola picadinha;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 colher (chá) de azeite de oliva;
- Caldo do polvo coado;
- 150 gramas de parmesão ralado;
- 1 taça de vinho branco;

- cebolinha para decorar;
- Sal e pimenta do reino a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Refogue com 1 colher de manteiga e um fio de azeite a cebola, deixe por 5 minutos. Acrescente o arroz e misture. Quando o arroz estiver seco coloque o vinho (*deglacer*) até reduzir. Agora continue mexendo e vá acrescentando o caldo aos poucos (em conchas). Deixe o caldo quente em outro recipiente enquanto estiver nesse processo. Isso vai durar uns 20 minutos, dependendo do seu gosto para risoto, eu gosto *al dente*. Depois desligue o fogo e coloque sal, pimenta, cebolinha e em seguida o queijo e a última colher de manteiga. Experimente, acerte o sal e bom apetite.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 2 horas

DIFICULDADE: moderada

CUSTO: \$\$\$

Creme de shitake e shimeji



[clique para ampliar](#)

Olá hoje vou falar de um molho delicioso e fácil que eu aprendi em uma receita do livro "Que maravilha"! No livro esse creme acompanha um frango crocante, como eu não gosto muito de frango, eu já testei com filet, polvo e também só com uma massinha e combinou muito bem.

Outra coisa, a receita é com shitake, eu já testei com shimeji e fica ótimo também... Só escolher o cogumelo da sua preferência.

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 1/2 xic de cebola picadinha;

- 2 dentes de alho picadinho;
- 500 gramas de shitake ou shimeji;
- 1 taça de vinho branco;
- 200 ml de creme de leite fresco (nata);
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer: Fatie o shitake ou o shimeji. Refogue em uma frigideira alta a cebola e o alho com a manteiga e o azeite por 5 minutos. Acrescente o shitake/shimeji e deixe em fogo baixo até que eles murchem. Coloque o vinho branco e deixe reduzir. Acrescente o creme de leite e deixe até ferver. Tempere com sal e pimenta do reino.



[clique para ampliar](#)

Eu já fiz várias vezes e faz o maior sucesso. Aí estou mostrando as opções! Com filet e com polvo, ambos acompanhados por uma massinha só na manteiga.



clique para ampliar

Tá com uma cara boa esse polvo né? Vai ser meu próximo post



As próximas informações são só do creme, hein!

TEMPO: 20 min.

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;
- 1 pacote 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.