

Risoto de queijo de cabra com camarão

Sugestão de prato principal para o dia dos namorados! Risotinho delicioso e super fácil com ingredientes deliciosos! Vamos fazer para 04 pessoas!



Ingredientes:

- 500 gramas de camarão sem casca;
- 200 gramas de queijo de cabra ralado ou cremoso;
- 300 gramas de arroz arbóreo;
- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de legumes (ou caldo caseiro feito com a casca do camarão);
- 2 colheres (sopa) de manteiga;

- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer:

Refogue a cebola em uma colher de manteiga e um fio de azeite por uns 5 minutos, até a cebola ficar transparente;

Coloque o arroz e mexa por mais 2 minutos;

Agora é a hora do *déglacer*! *Déglacer* é uma redução com vinho branco;

Após secar todo o vinho vá colocando aos poucos (em concha) o caldo. Eu misturo caldo pronto com água fervendo. Tudo isso para ganhar tempo, claro que um caldo caseiro é bem melhor; (para o caldo de camarão utilize a cabeça limpa do camarão, com cebola, deixe ferver e peneire).

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.

Deixe bem molhado porque ele continua cozinhando e sempre seca bastante. Por último adicione o queijo de cabra e acerte o sal e a pimenta.

Os camarões devem ser temperados com sal e limão e grelhados numa frigideira com pouco manteiga e azeite;

Sirva por cima do risoto ou misture ao final depois de grelhados.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

Terrine de queijo

A receita de hoje é uma sugestão para você que pretende cozinhar para o dia dos namorados! Ideal para iniciar um jantar especial.

Dica ótima de aperitivo, inspirado numa receita do site Vamos Receber.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 70 gr de queijo gorgonzola ou roquefort;
- 300 gr. de cream cheese;
- 50 ml de creme de leite fresco;
- 200 gr. de ricota;
- 100 gr. de parmesão ralado;
- 40 ml de azeite;
- Sal e pimenta a gosto.
- Mel e lascas de amêndoas;

Modo de preparo:

Em um processador, processe a ricota, o queijo roquefort e o creme de leite. Junte a esta mistura, o queijo parmesão ralado e o cream cheese, e tempere com sal e pimenta (se gostar, adicione temperinho verde bem picadinho).

Forre a forma da terrine com papel filme e despeje a mistura, e espalhe com o auxílio de uma espátula.

Cubra a forma com papel filme e leve para gelar por 2 horas

Retire da forma e sirva com mel por cima e as lascas de amêndoas. Eu recomendo tostar levemente as lascas na manteiga em uma frigideira para ficarem crocantes... Não fiz e me arrependi! Outra sugestão é colocar geleia de frutas vermelha por cima!

Para acompanhar torradinhas!

TEMPO: 10 minutos + 2 horas (tempo de geladeira)

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Risoto de Pera com gorgonzola](#)

A receita de hoje é fácil, rápida e com uma combinação que adoramos pera e gorgonzola. Essa combinação também fica deliciosa para saladas. O risoto pode ser servido com um medalhão de filé, ou sozinho. É um prato elegante e delicioso! Vamos fazer para 4 pessoas.



clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 pera cortadinhas em fatias;
- 1 colher de açúcar mascavo;
- 150 gr. de queijo gorgonzola;
- 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:

Em uma frigideira doure a pera na manteiga, quando estiverem dourando acrescente a colher de açúcar mascavo, deixe caramelizar e reserve.

Para o passo a passo do risoto, [clique aqui](#).

Para finalizar acrescente o queijo gorgonzola, e a pera caramelizada misture e sirva imediatamente.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

[Nhoque de mandioquinha com Linguiça Blumenau](#)

A receita de hoje é mais uma vez com um ingrediente que adoramos, a linguiçinha Blumenau. Essa massinha cai super bem nesse clima mais friozinho com um vinho tinto! Vamos fazer para 04 pessoas.



clique para ampliar

Ingredientes:

Para o nhoque:

- 1/2 kg de mandioquinha/batata baroa 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.

Para o molho:

- 1 linguiça Blumenau;
- 5 colheres de creme de leite fresco;
- Salsinha e cebolinha picadinhas.

Modo de fazer:

Para o nhoque – 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.

Para o molho – Corte a linguiça Blumenau em pedacinhos e coloque na frigideira com um pouco de azeite até dourar, acrescente o creme de leite e o temperinho verde cortado. Coloque por cima do nhoque e sirva. Para decorar coloquei um pouco da linguiça só frita por cima!

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Talharim com frutos do mar

Olá a receita de hoje é um macarrão com frutos do mar. Deliciosa e super fácil.



Clique para ampliar

Ingredientes para 06 pessoas:

- 750 gr. de macarrão;
- 600 gr. de camarão;
- 500 gr. de lula;
- 300 gr. de vieiras;
- 1 polvo pequeno;
- 1 cebola;

Para o molho de tomate:

- 4 tomates maduros ou 1 latinha de tomate pelado;
- 1/2 cebola picada;
- 1 dente de alho picado;
- 50 ml de água;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- folhinhas de manjericão.

Mo de fazer:

1. Faça o molho de tomate. [Aqui](#) tem o passo a passo.
2. Cozinhe o polvo em uma panela com água e uma cebola. Quando a cebola estiver cozida é porque o polvo também está. Corte em pedacinhos e reserve.
3. Tempere o camarão, a vieira e a lula com sal e pimenta, e grelhe em frigideira com um pouco de azeite e reserve.
4. Cozinhe a massa até fica *al dente*, conforme instruções de cozimento.
5. Misture a massa com os frutos do mar e o molho de tomate e sirva imediatamente.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Risoto de Linguiça Blumenau com abóbora caramelizada

Olá, o prato de hoje não fomos nós que fizemos... Mas gostamos tanto que pedimos a receita para a anfitriã que nos deu para postarmos.



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 2 tabletes de caldo de legumes;
- 2 colheres de cebola;
- 2 colheres de azeite;
- 2 cebolas picadas;
- 1 taca de vinho branco;
- 3 xícaras de arroz arbóreo;
- 2 linguiça Blumenau descascada e picada;
- 1 abóbora paulista caramelizada.

Modo de fazer:

Primeiro vamos preparar a abóbora: Coloque numa frigideira a abóbora cortada em cubinhos com 1 colher de sopa de água e 2 colheres de sopa de açúcar. Deixe cozinhando até que esteja macia e reserve.

Coloque numa panela a manteiga até que derreta, junto com o azeite, adicione a cebola e frite-a até ficar transparente. Coloque o arroz e misture bem, junte o vinho e espere evaporar o álcool. Coloque os tabletes de caldo de legumes e vá colocando água fervente até estes de desmancharem por completo, cuidando do ponto do cozimento do arroz.

Quando estiver quase cozido adicione os pedacinhos de linguiça e misture bem, quando terminar o cozimento junte a abóbora caramelizada. Sirva com queijo parmesão ralado.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

Bobó de Camarão

Olá, a receita hoje é de um prato típico do nordeste. O Bobó de Camarão é delicioso e simples de fazer! Esta receita serve 06 pessoas.



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 kg de camarões frescos sem casca;
- Sal;
- Pimenta do reino;
- 5 dentes de alho amassados e picados;
- Suco de dois limões;
- 1 kg de aipim (mandioca);
- 3 cebolas;
- 2 tomates sem pele e sem semente;
- 1 vidro de leite de coco;
- 2 colheres de azeite de dendê;
- 1 folha de louro;
- 6 colheres azeite de oliva;
- 2 colheres de extrato tomates;
- 1/2 pimentão vermelho sem semente;
- 1/2 pimentão verde sem semente;
- Cebolinha e salsa;

Modo de fazer:

Lave os camarões e tempere com sal, pimenta, alho e limão e reserve.

Cozinhe o aipim com água sal, a folha de louro, e uma cebola em rodelas deixe esfriar um pouco.

Depois de macio retire o louro, bata no liquidificador com leite de coco, e reserve.

Para não aparecer nenhum tempero, vamos utilizar um processador! Se não tiver utilize o liquidificador. Primeiro triture as cebolas e reserve, depois os pimentões e os tomates.

Numa panela coloque o azeite e acrescente os camarões e frite-os. Acrescente a cebola triturada e refogue, e depois junte os tomates e pimentões triturados deixe por mais alguns minutos e desligue.

Junte o creme de aipim e misture.

Para servir enfeite com salsinha e cebolinha picadas. Para acompanhar: arroz branco e farofa!

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Risoto de Beterraba com Queijo de Cabra e Polvo

Grelhado

Olá, a receita de hoje é incrível. O risoto é inspirado num prato do restaurante Maní de São Paulo, da super chef Helena Rizzo.

Ficou muito bom, além de lindo!

Espero que façam e gostem tanto quanto nós. Vamos fazer para 04 pessoas.



[clique para ampliar](#)

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;
- Suco de 2 beterrabas na centrífuga ou batidas no liquidificador com pouca água e peneirada;
- 150 gr. queijo de cabra cremoso;
- mini rúcula para decoração;
- 4 tentáculos de polvo.

Polvo: Cozinhe congelado mesmo, em água fervente por 40 minutos com uma cebola e 2 folhas de louro. E depois grelhar com um pouco de azeite.

Risoto: Para aprender o passo-a-passo [Clique Aqui](#) – que tem bem explicadinho como se faz risoto. Neste caso, intercale o caldo de legumes com o suco da beterraba, até o arroz ficar macio.



clique para
ampliar

Montagem: coloque pedacinhos do queijo de cabra dentro do prato, sirva o risoto por cima, o tentáculo de polvo e decore com a mini rúcula e sirva em seguida!



Clique para
ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Salada de Camarão com Sorvete de gorgonzola e bacon

Saladinha deliciosa para começar a semana. Muito saborosa!
Vamos fazer para 2 pessoas.



Ingredientes:

- 1 pacote de rúcula;
- 8 Camarões grelhados;
- Sorvete de gorgonzola (compramos da Amoratto);
- Bacon crocante

Modo de fazer:

Tempere a rúcula com azeite e aceto, e monte a salada com a rúcula embaixo, uma bola de sorvete de gorgonzola, e salpique o bacon crocante.

Para o bacon crocante, corte bem pequenininho e coloque no microondas com papel toalha com 20 segundos;

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Luŕas recheadas com camarão

A receita de hoje é deliciosa! Parece difícil mas não é! Vale a pena!



clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 kg de lulas
- 500 gr de camarão
- 3 cebolas picadinhas
- 3 tomates picadinhos
- 6 dentes de alho
- Sal
- Pimenta a gosto
- Óleo suficiente para refogar
- 1 colher de extrato de tomates

Modo de fazer:

Separe os tentáculos da lula e corte bem miudinho

Em uma panela refogue metade dos temperos, adicione os tentáculos, quando estiverem macios, acrescente os camarões, sal e pimenta. Desligue e deixe esfriar.

Pegue as lulas uma a uma e recheie com o camarão refogado, fechando com palitos.

Em outra panela, refogue o restante dos temperos, acrescente sal, extrato de tomates, pimenta e um pouco de água. Neste molho coloque as lulas uma a uma e deixe cozinhar até ficarem

macias.

Servimos com purê de batata.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$