

Bacalhau Tradicional

Olá,

Hoje a receita é de um bacalhau delicioso e super tradicional. Vamos fazer para 06 pessoas. E ainda dá tempo para fazer para Páscoa!



[clique para ampliar](#)

- 3 cebolas cortadas em fatias;
- 6 batatas em fatias;
- 1,5 KG de bacalhau em pétalas ou lascas grandes – dessalgadas. Tem o modo de fazer [aqui](#).
- 2 dentes de alho;
- Azeite de qualidade a gosto, utilizamos o Azeite Galo, colheita ao luar!
- azeitonas prestas a gosto – usamos 100 gr.



clique para ampliar

Modo de fazer:

Primeira coisa: Dessalgar o bacalhau em água gelada na geladeira trocando a a água de 8 em 8 horas, por 2 dias. Depois de dessalgado, cozinhar as lascas de bacalhau em água, (ou cozinhar no leite com os temperos para ficar branquinho e saboroso, como fizemos [AQUI](#) – Dica do Claude Troiagros), e utilizar essa água do cozimento para para cozinhar as batatas. Refogar a cebola e o alho com um pouco do azeite.

Depois é só montar: Primeira camada de fatias de batatas cozidas, uma camada da cebola refogadas, uma camada generosa de bacalhau e repetir o processo. Regar com muito azeite, adicionar pimenta moída na hora e finalizar com azeitonas. Sirva com arroz branco.

Levar ao forno por 20 minutos e servir.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Conchiglioni com siri e açafrão



clique para ampliar

Receita de hoje ficou muito interessante... Conchiglioni com recheio de siri. Vamos fazer para 6 pessoas



clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 pacote (500 gramas) de conchiglioni
- 500 gramas de carne de siri

- 1 colher (sopa) açafrão em pó
- 1/2 xic de cebola cortadinha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- salsinha e cebolinha a gosto
- sal e pimenta do reino a gosto
- 1/2 xic de creme de leite
- parmesão ralado

Modo de fazer: coloque a massa em água fervente com sal e óleo antes de preparar o recheio, porque essa massa demora mais de 15 min pra ficar no ponto ideal. Depois refogue com 1 colher me manteiga e um fio de azeite a cebola por 5 min e coloque a carne de siri. Mexa em fogo baixo por cerca de 5 a 10 min e acrescente o açafrão, corrija o sal e a pimenta e finalize com o creme de leite. Deixe a massa esfriar e recheie o conchiglioni... Salpique parmesão e coloque em forno pré-aquecido por no máximo 10 min. Sirva com salsinha e cebolinha.



[clique para ampliar](#)

Mini Churros

Hoje a receita é de uma sobremesa deliciosa.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de água
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de açúcar
- 1 pitada de sal

- 2 xícaras de farinha de trigo
- óleo para fritar
- açúcar e canela à gosto

Acompanhamento:

- Doce de leite

Modo de fazer:

Junte a água, a manteiga, o açúcar, o sal e deixe ferver, adicione a farinha de trigo aos poucos mexendo sempre e deixe cozinhar por cerca de 5 a 10 minutos até que solte do fundo da panela.

Deixe esfriar.

Utilizamos uma nhoqueira (maquininha de fazer nhoque) com ranhuras para fazer os churros. Podem ser feitos com saco de confeiteiro também. Frite a massa no óleo quente até que fique dourado e crocante. Retire o excesso de óleo num papel toalha absorvente e passe no açúcar com canela.

Sirva com um potinho de doce de leite quente.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Pargo ao sal

A receita de hoje é um prato fácil e simples. É um prato típico de Portugal. A foto não é das mais apetitosas, mas podemos garantir que é muito saboroso e prático.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 pargo (ou robalo) inteiro;
- 1 kg de sal grosso;

Modo de fazer:

Em uma assadeira faça uma cama de sal grosso, coloque o peixe por cima e cubra com sal também. Deixe no forno por 30 minutos. Depois com um jeitinho retire a camada de sal delicadamente (que vira uma camada sólida) e siva o peixe! Sugestão de acompanhamentos legumes na manteiga e batatinhas assadas.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Farfale com burrata e pesto de tomate seco

Olá, a receita de hoje é super prática. Ideal para um jantar fácil. Vamos fazer para 04 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kg de Farfale (ou outra massa);
- 1 burrata;
- 250 g de tomate seco.

Modo de fazer:

Cozinhe a massa em água, sal e azeite (tempo de cozimento do pacote).

Enquanto isso faça o pesto de tomate seco: Só bater no liquidificador até ficar uma pasta.

Depois da massa cozida e escorrida, misture a burrata, tempere com pimenta e sirva com o o pesto de tomate seco ao centro ou por cima.

Rápido, fácil e delicioso!

TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Naked Cake com recheio de cocada](#)

Hoje vamos dar a receita de um bolo feito para uma pessoa muito especial! Naked com recheios de cocada e leite condensado cozido! Todos aprovaram... Espero que gostem!



[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.

Para o recheio de cocada:

- 500 gramas de coco fresco ralado médio
- 200 gr. de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de água



Clique para
ampliar



Clique para
ampliar

Modo de fazer: Coloque o açúcar e a água em uma panela e deixe ferver uns 15 minutos. Adicione o coco e deixe cozinhar por mais 20 minutos mexendo de vez em quando, acrescente o leite condensado, mexendo até soltar da panela – ponto de brigadeiro.



clique para ampliar

Montagem: colocamos um pouco de guaraná com pincel antes de colocar os recheios para o bolo ficar molhadinho. Coloque o recheio no meio e vá espalhando com a espátula. O outro recheio fizemos com leite condensado cozido.

Cobertura: Peneiramos açúcar de confeitado e de coramos com frutas (utilizamos: amoras, blueberries/mirtilos e morangos)!

TEMPO: 2 horas

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

[Filé de peixe empanado com farinha Panko e risoto de limão](#)

Olá, vocês conhecem a farinha panko? É uma farinha oriental para empanar vendida na maioria supermercados – bem fácil de encontrar. Já fizemos camarão, peixe, lula... Fica super crocante e delicioso.



Clique para ampliar

Vamos a uma receita fácil e simples. Ideal para um almoço!
Vamos fazer para 06 pessoas.

Ingredientes:

- 06 filés de peixe branco temperados com sal, pimenta e limão – pode ser linguado, congrio, robalo, pescada (da sua preferência);
- 2 ovos batidos;
- 300 gr. de farinha panko;
- óleo para fritar.

Modo de fazer:

Depois de temperar os filés de peixe com suco de limão, sal e pimenta; passe no ovo e depois na farinha e frite em óleo quente.

Para o acompanhamento – Risoto de limão, siga a receita postada [aqui](#) e só finalizar com suco de dois limões coados e manteiga.

Outra ideia é fazer um prato típico aqui da Ilha de Santa Catarina: é só colocar um molho de camarão por cima e servir

com arroz branco. Simples e delicioso!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

[Camarão com gorgonzola](#)

Hoje a receita é ideal para um almoço rápido e delicioso!



[clique para ampliar](#)

Vamos fazer para 04 pessoas.

Ingredientes:

- 1 kg de camarão rosa
- 50 gr de gorgonzola
- 1 cebola picada
- 4 dente de alho fatiado
- 1 colher de manteiga
- Fio de azeite de oliva
- Limão
- 1 colher de nata
- Sal
- Pimenta a gosto
- Cebolinha e salsa picado

Modo de fazer

Tempere os camarões com sal pimenta e limão .

Leve ao fogo uma panela, coloque a manteiga e o azeite, o alho e a cebola até ficar transparente.

Adicione os camarões e cozinhe por 5 minutos, adicione a nata , por último o queijo gorgonzola picado.

Salpique com tempero verde e sirva em seguida. Para acompanhar sugerimos arroz branco com batatas fritas. Almoço rápido de e delicioso.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Salada de atum com sorbet de limão



clique para ampliar

Essa salada ficou deliciosa... Ai vão os ingredientes e o modo de fazer:

- Rúcula: só temperei com aceto balsâmico, azeite e uma pitada de sal;
- Atum selado: coloque uma peça de atum inteira na frigideira quente, deixando 10 segundos em cada lado pra ficar bem cru por dentro;
- Lascas de amêndoas: coloque em uma frigideira quente com um fio de azeite até dourar;
- Mussarela de búfala: em bolas pequenas;
- Sorbet de limão com manjeriço (comprei pronto da Amoratto);
- Molho Teriyaki

2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de gengibre ralado
2 colheres (chá) de vinagre branco
2 colheres (chá) de saquê
10 colheres (sopa) de shoyu

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até ferver, reduzir e engrossar.

TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

Hamburguer na Churrasqueira

A receita de hoje é simples mas uma ideia ótima para receber de forma descontraída e deliciosa!

Vamos fazer 8 porções.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 2,5 quilos de patinho bem limpo moído;
- 1 tablete de manteiga em temperatura ambiente;
- 1 pacote de sopa de cebola;
- pão de hambúrguer (eu encomendo pão de 100 gramas);
- fatias de queijo cheddar, gouda...;
- maionese caseira – (ovos, óleo e temperinhos verdes batidos no liquidificador);
- alface americana;
- tomate;
- ketchup;
- mostarda;

Para quem gosta também pode colocar ovo frito, cebola caramelizada, bacon...

Modo de fazer:

Misture a carne moída com a sopa de cebola e a manteiga com as mãos. E faça hambúrgueres com aproximadamente 200/250 gramas cada. Se for fazer na frigideira ou na chapa faça menor pois não cozinha tão bem quanto a churrasqueira, é mais difícil de ficar no ponto certo. Acaba ficando muito cru por dentro.



[Clique para ampliar](#)

Coloque na churrasqueira e espere assar!

Pergunte para o público como vão querer o ponto da carne.

Coloque o queijo por cima até derreter.

Aqueça o pão na churrasqueira também.



Clique para ampliar

E deixe os outros complementos para que os convidados se sirvam!

Aproveite seu hambúrguer!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$