

Filé ao molho de mostrada Dijon com massa caseira

Olá,

A receita de hoje é para um almoço ou jantar caprichado e delicioso.

Vamos fazer uma massa caseira servida com filé ao molho de mostrada! Super Fácil! Vamos fazer para 04 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 6-8 medalhões de Filé mignon;
- 1 cebola fatiada;
- 350 gr. de nata (ou creme de leite fresco);
- 3 colheres (sopa) mostarda Dijon;
- 1 colher (chá) alho triturado;
- Manteiga;
- Azeite;

Modo de fazer:

Fazer a massa em casa, faz uma diferença incrível, então se tiver inspirado (a), a receita está [aqui](#). Se não, escolha um talharim ou espaguete que você goste.

Para os medalhões faça como ensinamos [aqui](#) e reserve.



Clique para ampliar

Pra o molho: Doure a cebola com manteiga e um pouco de azeite, depois acrescente a nata e deixe em fogo baixo por uns 3-5 minutos. Peneire e despreze a cebola (apesar de ficar muito saborosa), e acrescente a mostrada, e mexa bem com a ajuda de um fouet (batedor). Acrescente os medalhões e deixe por uns minutinhos até ficarem bem quentes.



Clique para ampliar

Se o molho dessorar – separar -, retire os medalhões e volte a bater com o fouet (o nosso aconteceu isso).



Clique para ampliar

Sirva o molho e os medalhões por cima do macarrão.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO : \$\$

[Gravilax de salmão](#)

Olá, a receita de hoje é uma prato típico dos países nórdicos e consiste em um salmão curado no sal, açúcar e dill (erva doce). Geralmente usado de entrada e em saladas e sanduíches. Fica parecido com o salmão defumado, porém mais suave.



clique para ampliar

A receita eu peguei de um blog (simplesmente delícia – <http://www.simplesmentedelicia.com/>)

- Ingredientes:
- 1,2 kgde salmão (usar a parte mais grossa do peixe), com pele
 - 1 copo de açúcar
 - 1 copo de sal grosso
 - 2 colheres de sopa de pimenta do reino em grãos
 - 2 colheres de sopa de vodca
 - 3 copos de dill/entro/erva doce,



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

- Forre uma vasilha de vidro grande, aonde caiba o filet de salmão inteiro.
- Lave e seque bem o filet de salmão. Ponha o filet com a pele para baixo, na vasilha de vidro preparada com filme plástico. Em outra vasilha, misture bem o açúcar, o sal e os grãos de pimenta do reino. Cubra o filet com essa mistura. Regue tudo com a vodca e disponha o endro por cima.
- Agora cubra o peixe com o filme plástico, sem apertar. Leve a geladeira por 3 dias.
- Depois dos 3 dias, retire o peixe da geladeira. Abra o filme plástico e retire o peixe da vasilha. Descarte o liquido que acumulou. Delicadamente, passe o peixe na agua fria, para retirar todo o excesso de sal e açúcar. Seque bem com papel toalha.
- Corte em fatias finas, e sirva fresco
- O gravilax guarda 6 dias na geladeira e até 2 meses congelado.



TEMPO: 3 dias

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Cookie gigante

Olá, essa receita é de cookie, eu fiz como se fosse um bolo e ficou assim...



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
 - 1 xícara açúcar
- 2 colheres (chá) fermento químico
 - 100g de manteiga derretida
 - 2 ovos inteiros
 - 100ml de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
 - 120g de gotas de chocolate



[clique para ampliar](#)



clique para ampliar

Modo de fazer: Pré aqueça o forno a 180°. Misture os ingredientes secos e em seguida coloque a manteiga, o leite, ovos e a baunilha. Mexa grosseiramente e coloque em uma forma e em seguida no forno por cerca de 25 min.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTU: \$

Talharim de vieiras com molho pesto e tomate cereja confitado

Olá, essa receita é uma combinação de outras receitas do blog! Vamos fazer um talharim com pesto de rúcula, tomate cereja confitado e vieiras grelhadas.



clique para ampliar

Para o pesto de rúcula:Ingredientes:

- 100 gramas de rúcula;
- 5 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 dente de alho;
- 1 colher (sopa) de pinole (pode ser castanha do caju ou pará);
- sal a gosto.
- Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, acertando o azeite e o sal a gosto.

Para o tomate confitado:

Ingredientes:

- 200 gramas tomate cereja
- 50 ml de azeite extra virgem
- ramos de alecrim e tomilho
- 1 colher (café) de açúcar
- pimenta-do-reino moída a gosto
- sal a gosto

Modo de fazer. Em um forno pré aquecido baixo (cerca de 100°C) coloque os ingredientes misturados em uma forma por cerca de 1 hora – 1 hora e 30 min. Misture a cada 20 min.



Faça 200 gramas de talhartim para cada 2 pessoas. Eu usei da marca RUMO, italiana, de ovos. As vieiras eu temperei com sal, pimenta e limão e coloquei em uma frigideira quente com manteiga por 5 minutos. Depois é só misturar os ingredientes.

TEMPO: 1 hora e 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$\$

Tomate confitado

Essa receita na verdade serve como base para outras. Usei esses tomates cerejas confitados em uma massa... Outra opção muito boa para eles é na bruschetta.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 200 gramas tomate cereja
- 50 ml de azeite extra virgem
- ramos de alecrim e tomilho
- 1 colher (café) de açúcar
- pimenta-do-reino moída a gosto
- sal a gosto

Modo de fazer. Em um forno pré aquecido baixo (cerca de 100°C) coloque os ingredientes misturados em uma forma por cerca de 1 hora – 1 hora e 30 min. Misture a cada 20 min.

TEMPO: 90 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO:\$

[Salada verde com salmão](#)

selado



clique para ampliar

Olá, essa é uma a receita bem simples e deliciosa de salada.



clique para ampliar

- Ingredientes:
 - Salmão;
 - Rúcula;
 - Tomate cereja;
- Azeite, aceto balsâmico e mel.



Modo de fazer: em uma frigideira quente, coloque um fio de azeite e sele o salmão, deixando alguns segundos de cada lado. Tempere a salada com sal e pimenta. O molho é só misturar com fouet uma colher (sopa) de mel, 4 colheres (sopa) de aceto e 6 colheres (sopa) de azeite. Pode colocar uma pitada de sal no molho. Eu coloquei umas flores comestíveis pra dar uma colorida a mais!

TEMPO: 20 min DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Vieiras grelhadas com pimentões assados e risoto nero

Olá, quis fazer um prato diferente e colorido com vieiras, então investi nos acompanhamentos...

As vieiras eu temperei com sal, pimenta e limão e fiz na manteiga!



clique para ampliar

Pimentões assados:

Coloque no forno pré aquecido e deixe por uns 20 min... Tire a pele, o miolo dos pimentões e corte-os. Tempere com sal, azeite e pimenta e coloque de volta no forno a 180 graus por uns 20 a 30 min.



clique para ampliar

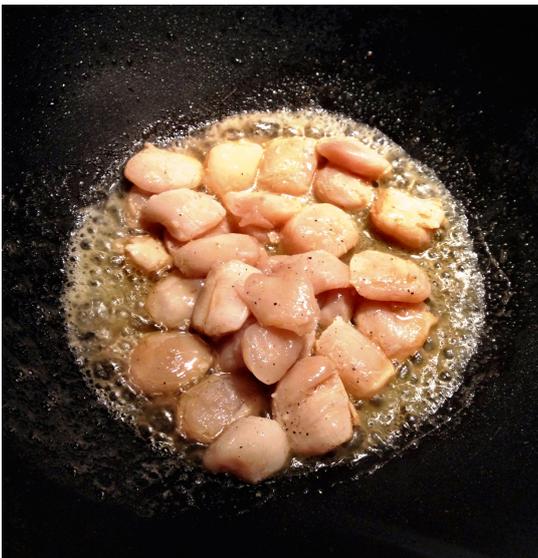
Risoto Nero:

Faça a receita básica de [risoto](#) e acrescente tinta de lula (eu comprei uma italiana no supermercado) e o caldo eu usei de peixe, também pronto de supermercado (pode-se usar caldo de legumes).



[clique para ampliar](#)

Deixe por último as vieiras.



[clique para ampliar](#)

Foi rápido de fazer e ficou interessante a mistura de sabores...
Recomendo!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO : \$\$\$

Creme de Aspargos

Olá,

O creme de aspargos eu usei como comsume em um jantar... Super simples e bem gostoso.

Ingredientes:

- 6 aspargos frescos
- 1/4 de cebola picadinha
- 1 dente de alho
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xic de água
- 1 xic de creme de leite fresco
- azeite a gosto
- sal e pimenta-do-reino a gosto



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Corte as partes mais duras e brancas dos talos dos aspargos e despreze. Corte as pontas dos aspargos e reserve para enfeitar a sopa. O restante dos talos fatie em rodela médias. Junte a

manteiga e, quando derreter, coloque a cebola picada e refogue, mexendo com uma colher. Depois de 3 minutos adicione o alho picado e mexa bem. Coloque os aspargos e deixe cozinhar por mais 3 minutos, mexendo de vez em quando. Junte a água, tempere com sal e pimenta-do-reino e deixe cozinhar por 8 minutos. Coloque no liquidificador e em seguida retorne pra panela e acrescente o creme de leite. Acerte o sal e a pimenta e se desejar coloque um pouquinho de azeite.

As pontas dos aspargos refogue em uma frigideira com azeite de oliva, sal e pimenta.



TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Arroz de Pato](#)

Olá

Hoje a receita é de um prato típico português que adoramos! 0

arroz de Pato é uma ótima opção para receber seus convidados.



[Clique para ampliar](#)

Eu peguei essa receita no “Que Maravilha” e dei uma adaptada... Ela é bem trabalhosa e leva tempo... então separe pelo menos 2 dias para fazê-la. Ela é para 8 pessoas.

Ingredientes PARTE 1 (para marinar o pato):

- 1 pato de +/- 3kg
- Alecrim, tomilho e louro (a gosto)
- 4 dentes de alho cortadinhos
- 1 colher (sopa) de coloral
- Sal e pimenta-do-reino branca moída na hora (a gosto)
- 1 colher (sopa) de azeite

Modo de fazer: Abra o pato, descole a pele e coloque a mistura desses temperos dentro da pele. Coloque o pato dentro de um saco de assar e deixe na geladeira marinando (deixei 12h). Coloque para assar por 4 horas em fogo baixo 120 – 130 graus.



Clique para ampliar

Ingredientes PARTE 2:

- 200 gramas de shitake coratinhos;
- 100 gramas de bacon;
- 1/2 linguiça Blumenau;
- 1/2 xic de cebola cortadinha;
- 1/2 xic de ervilhas;
- arroz amarelo (1 kilo);
- cald de cogumelos (ou de legumes).



Clique para ampliar

Modo de fazer: Em uma frigideira coloque um fio de azeite e coloque o shitake, deixe murchar, misture com as ervilhas e tempere com sal e pimenta;

Em uma panela maior quando estiver quente coloque o bacon e em seguida a cebola, deixe refogar um pouco e em seguida a lingüicinha Blumenau em fatias finas. Coloque o arroz e aos poucos o caldo. Mexa de vez em quando, sempre colocando caldo para não secar. Quando o arroz estiver quase pronto, coloque o pato desfiado da PARTE 1 e em seguida o shitake com as ervilhas. Acerte o sal e a pimenta.



clique para ampliar

O pato fica muito saboroso... recomento utilizá-lo não apenas pro arroz mas para outras receitas.



Clique para ampliar

TEMPO: 24 horas.

DIFICULDADE: difícil

CUSTO: \$\$

Pastel de Nata

Olá,

Hoje a receita é de um doce tradicional português; O Pastel de Nata! Fica uma delícia e não é tão difícil quanto parece!



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 pacote de massa folhada (usei da marca Arosa)
- 800 g. de nata
- 8 gemas
- 2 colheres de chá de farinha de trigo
- 200 g. de açúcar
- Raspas de limão

Modo de fazer:

Corte a massa folhada e coloque em forminhas de empadas, empurre com os dedos ligeiramente molhados em água, esmague e forre as forminhas.

Para o creme misture todos os ingredientes ao fogo até levantar fervura. Ainda morno coloque sobre as massas pré-assadas e leve para o forno quente por 35 minutos ou até que fiquem dourados.



Clique para ampliar

Polvilhe açúcar e canela e sirva quentinho!



Clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$