

# Bacalhau Confit com batatas crispy

A receita de hoje é um delicioso lombo de bacalhau *confitado*.

Super fácil!



[Clique para ampliar](#)

– 1 posta de bacalhau dessalgado por pessoa;

- azeite suficiente para cobrir as postas de bacalhau;
- cebola, alho e azeitonas pretas a gosto;

Modo de fazer:

Tempere o azeite com a cebola cortada em pedaços, os dentes de alho inteiros e azeitonas, e aqueça a 120º graus no fogo (em uma panela que possa ir ao forno). Coloque as postas.

Pré-aqueça o forno a 120º e coloque a panela para assar por 40 minutos.

Para as batatas crispy vamos utilizar o azeite que cozinhou o bacalhau. Fatie bem fininha as batatas (1 batata por pessoa), nós utilizamos um mandolim, regue com o azeite e coloque no forno por 15 minutos e depois vire e deixe por mais 15 minutos (ou até dourar).

Sirva com ovo picado e arroz branco.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$\$

---

## [Camembert com massa folhada e geléia](#)

Receita de entradinha fácil e gostosa!



### Ingredientes:

- Massa folhada;
- Queijo Camembert;
- gema de ovo para pincelar;
- geleia da sua preferência.

### Modo de preparo:

Envolva o queijo com a massa folhada, pincele com a gema de ovo batida e coloque no forno até dourar.



Coloque a geleia de e sirva com torradinhas!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

# Camarão com molho de limão e nata

Receita deliciosa de um camarão para ser servido com massa, ou outro acompanhamento! Servimos com uma massa *nero di sepia* – que é feita com a tinta de lula e combina super bem com frutos do mar, além da apresentação ficar linda!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes para 04 pessoas:

- 400 gr de Camarão (4 ou 5 camarões grandes por pessoa);
- 2 colheres de manteiga;
- 1 cebola cortadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 200 gr. de nata (ou creme de leite fresco);
- Suco de 1 limão siciliano.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com a manteiga ate de fique transparente (por uns 5 minutos), faça o *deglace* com o vinho branco (colocar e deixar evaporar o álcool por 3 minutos). Adicione o suco de limão e por último a nata.

Para o camarão, tempere com sal e pimenta do reino e limão, e grelhe numa frigideira bem quente com bem pouca manteiga.



[Clique para ampliar](#)

Cozinhe a massa conforme instruções da embalagem (varia de acordo com a marca). Coloque o molho no fundo do prato, e a massa e os camarões grelhados por cima. Ou se preferir misture a massa com o molho e os camarões já grelhados.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

# Roll de Nutella com calda de morango

Sobremesa maravilhosa! Vamos fazer para 2 pessoas!



Ingredientes:

- 1 folha de massa folhada (comprar pronta);
- 1 gema de ovo batida para pincelar;
- 250 gr. de nutella;
- 200 gr. de morango;
- 3 colheres (sopa) de açúcar;

Modo de preparo:

Para o roll – estique a massa folhada e corte em retângulos, coloque a nutella no meio e enrole, pincele com a gema e coloque no forno por 10 minutos.

Calda – coloque numa panela o morango picadinho com açúcar e meio copo de água e deixe apurar... vá colocando pouca água aos poucos, por no mínimo meia hora.





[Clique para ampliar](#)

Sirva acompanhado de uma bola de sorvete! Eu servi de pistache e ficou ótimo!



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

# Noque com molho de gorgonzola com nozes e pera grelhada

A Receita de hoje é super prática!



Clique para ampliar

Para o noque – Receita desse [post](#).

## Ingredientes:

- 1/2 kg de batatas 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.

Modo de fazer: 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:

- Meia cebola cortadinha;
- 1 pedaço de queijo gorgonzola picado (umas 200 gr.);
- 2 xic de vinho branco;
- 3 colheres de creme de leite fresco;
- 2 colheres de manteiga;
- 100 gr. de nozes picadas;
- 1 pera em fatias grelhada na manteiga.

Modo de fazer: Fritar a cebola na manteiga até ela ficar transparente, adicionar o vinho branco e esperar evaporar o álcool, por cerca de 2 minutos, depois acrescentar o gorgonzola picado até derreter, e mexa bem, adicione o creme de leite. Depois bata no liquidificador para ficar bem homogêneo!

Depois misture o molho ao nhoque e polvilhe com nozes picadas. Para dar um toque especial fatiamos uma pera, grelhamos e colocamos para decorar! Dá um toque adocicado super gostoso!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

---

## [Vieiras grelhadas com risoto de aspargos](#)

Depois de alguns dias de férias, hoje a receita é especial! Com ingredientes que adoramos: vieiras e aspargos! Vamos fazer para 04 pessoas!



[Clique para ampliar](#)

### Ingredientes:

- 4 vieiras grandes ou 6 pequenas por pessoa;
- aspargos a gosto;
- 200 gr. de parmesão ralado;
- 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.

### Para as vieiras:

Temperar com sal, pimenta e limão. E grelhar com um pouco de manteiga 1 minuto cada lado.



Clique para ampliar

Para o risoto:

Grelhar os aspargos na manteiga e reserve. Para o passo a passo do risoto básico, [clique aqui](#). Para finalizar misture queijo parmesão e o aspargo picado. Separe a ponta de cima para decoração.



Clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$



---

# Risoto de linguiça com pinhão

Receita para aquecer esse inverno! Risotinho delicioso!



## 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;
- 1/2 quilo de pinhão cozido e picadinho.

## Modo de fazer:

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 e adicione o pinhão picadinho!

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

## Suflê de Chocolate

Sobremesa deliciosa, linda e fácil. Receita do Chef que adoramos Claude Troisgros.



[Clique para ampliar](#)

## Ingredientes:

- 5 gemas;
- 100 g de açúcar;
- 140 g de manteiga;
- 150 g de chocolate em pó;
- 5 claras;
- pitada de sal;
- Glaçucar para polvilhar.

## Modo de preparo:

Em banho maria, coloque o chocolate para amolecer junto com a manteiga. Faça uma gemada, batendo as cinco gemas com cinquenta gramas de açúcar até ficar branca. Misture a gemada com o chocolate derretido e reserve. Bata as claras em neve com uma pitada de sal, e adicione o restante do açúcar. Depois incorpore suavemente as claras a mistura. E leve ao forno (150º) por 15 minutos.

TEMPO: 25 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

# Camarão com rösti de aipim e molho de cogumelos

A receita de hoje é sofisticada! Ideal para impressionar seus convidados com um sabor diferente e surpreendente. Vamos fazer para 04 pessoas.



Ingredientes:

- 500 gr. de aipim/mandioca/macaxeira;
- 300 gr. de cogumelos paris;
- 400 gr. de camarão;
- manteiga;
- 1 cebola cortadinha;
- 3 colheres de parmesão ralado;
- meia taça de vinho do porto;

– sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo:

### 1. Aipim/mandioca/macaxeira

Cozinhe até ficar al dente, espere esfriar e rale. Com a ajuda de um aro faça discos, e frite em óleo quente (virando com cuidado), depois coloque no forno por 15 minutos.



### 2. Molho de Cogumelos

Refoque na manteiga os cogumelos paris com a cebola cortadinha, sal e pimenta. Faça *deglacê* com vinho do porto e acrescente o queijo parmesão ralado e desligue.

### 3. Camarões

Grelhe os camarões temperados com sal e pimenta.

Montagem: Coloque o molho de cogumelos, o aipim rösti e os camarões grelhados por cima.

TEMPO: 45 minutos

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

## **Cheesecake de Amora**

Essa receita é diferente das cheesecake que comemos por aí...  
Fica deliciosa!



## Ingredientes:

- 200 gr. de manteiga em temperatura ambiente;
- 200 gr. de biscoito maria/maisena ou leite;
- 1 lata de leite condensado;
- 400 gr de cream cheese (uso a marca Philadelphia);
- 1 lata de creme de leite sem soro;
- 200 gr. de geleia de amora;

## Modo de Preparo:

Misture a manteiga com o biscoito triturado, e forre uma forma de aro removível.

Bata no liquidificador o leite condensado, o cream cheese e o creme de leite e coloque por cima da casquinha de bolacha e leve ao forno (180º) por um 45 minutos. Quando estiver pronta deixe esfriar e coloque a geleia por cima. Deixe na geladeira e sirva gelada.

TEMPO: 1 hora (+ tempo de geladeira)

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$