

Risoto de limão siciliano e gruyere, acompanhando vieiras e camarões na manteiga



[clique para ampliar](#)

Olá, esse foi o prato que eu fiz na casa de uns amigos em Genebra. Fora a vieira gigante que nos não vamos achar no Brasil, o resto é bem tranquilo e uma opção bem legal para receber. Já fiz essa receita só com camarões várias vezes.

Ingredientes:

- 5 camarões médios por pessoa;
- 4 vieiras por pessoa;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 fio de azeite de oliva;
- sal, pimenta do reino e suco de limão siciliano para temperar os frutos do mar.

Para o risoto: Todos os ingredientes do post do passo a passo de Risoto, mais um limão siciliano (só as raspas para o

risoto) e 200 gramas de queijo ralado (eu usei o gruyere porque estava na Suíça, mas geralmente uso o parmesão) e cebolinha cortadinha para decorar.

Modo de fazer:

Em uma frigideira coloque 1 colher de manteiga e um fio de azeite e grelhe por 5 min (metade do tempo em cada lado) os frutos do mar já temperados.



[clique para ampliar](#)

Após fazer a receita do Risoto (do outro post) adicione no final as raspas de 1 limão siciliano e o queijo.

A entrava eu já comrei pronto o tartare. Coloquei azeite de oliva e cebolinha picada para decorar e servi com torradas.



clique para ampliar

Deu tudo certo e tomamos um vinho rose francês que combinou
perfeitamente Domaines Ott.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

[Farfalle à Carbonara](#)



clique para ampliar

Olá, receita de meio da semana com visitas de última hora... Bem baratinho e rápido! Farfalle a carbonara...

Ingredientes:

- 500 gr de farfalle;
- 1 linguicinha blumenau;
- 5 ovos;
- 1/2 xic de cobola cortadinha;
- 2 dentes de alho;
- 100 gr de queijo parmesão ralado;
- sal e pimenta de reino a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Coloque a água pra ferver pra fazer o macarrão, enquanto isso em uma frigideira coloque um fio de azeite com a cebola e o alho. Depois de 5 minutos coloque a lingüicinha em pedacinhos. Em outro recipiente bata os ovos e misture com queijo com um pouco de pimenta. Depois de 13 min (massa al dente), escorra e coloque na frigideira com a lingüicinha. Misture e em seguida coloque o ovo mexido com queijo. Eu coloquei um pouquinho de cebolinha pra dar uma cor.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$