

# Nhoque com molho de cogumelos e paillard de filé

Olá, a receita de hoje é de um prato super saboroso! Vamos fazer para 04 pessoas! O molho de cogumelos é um coringa... vai bem com massas, carnes e até sozinho – como um creme! Fica delicioso!



Ingredientes:

- 1/2 kg de batatas cozidas;
- 200 gramas de queijo ralado;
- 1 1/2 xic de farinha de trigo;
- 3 gemas;
- sal e pimenta a gosto;
- 250g cogumelos Paris frescos;
- 1 cebola picada;
- 1 copo de água;

- 1 copo de vinho;
- 2 dentes de alho picado;
- 100ml creme de leite fresco;
- 500 kg de filé mignon cortado em bifés de 3 cm de altura.

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. Tem o passo a passo [aqui](#).



Clique aqui para ampliar

Para o creme de cogumelos: Cortar os cogumelos em pedaços, e coloque com água no liquidificador batendo até formar um creme. Refogar a cebola e o alho, com um pouco de azeite, e o vinho. Misture com o cogumelo batido, tampe a panela e mexa de vez em quando, deixando reduzir, acrescente o creme de leite e tempere com sal e pimenta.



[Clique para ampliar](#)

Para o Paillard: Coloque o bife dentro de um saco plástico e com um martelo de carne bata até ficar bem fininho. tempere com sal e pimenta e coloque por 30 segundo cada lado em uma frigideira quente com um pinguinho de óleo.



TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

# Polenta com cogumelos, fonduta de queijo e gema mole

Receita para uma refeição sem carne mais cheia de sabor e super fácil.



[Clique para ampliar](#)

Vamos fazer para 04 pessoas:

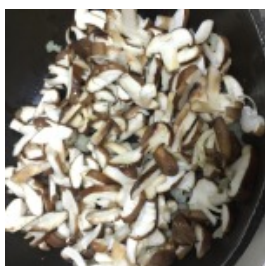
– Polenta: Usamos uma polenta já trufada! Mas se você não achar, pode utilizar a sem ser trufada e adicione azeite ou manteiga trufada.



Clique para ampliar

Misture 1 xícara da polenta com 4 xícaras de água. Leve ao fogo médio até que esteja com a consistência que você prefere, eu preferi mais molinha. Salgue a gosto. Eu ainda coloquei uma colher de manteiga para ficar bem macia.

– Cogumelos:



Clique para ampliar

### Ingredientes:

- 200 gramas de Shitake ou cogumelos paris;
- 2 colheres (sopa) de cebola cortadinha;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Refogue a cebola na manteiga, com um fio de óleo em fogo baixo por 5 min. Acrescente os cogumelos cortados em 4 e mexa de vez em quando. Dá pra colocar um pouquinho de vinho branco, para quem gosta, nesse momento (até 1/2 xic). Deixa os cogumelos murcharem, coloque sal e pimenta e pronto.

- Fonduta de queijo: utilize o queijo de sua preferência, nós utilizamos o queijo gouda.

### Ingredientes:

- 200 gr. de queijo gouda em cubos;
- 200 gr. de nata (ou creme de leite fresco).

Modo de fazer: Em uma panela aqueça o creme de leite e vá adicionando o queijo aos poucos.

### Montagem:

Coloque a polenta assim que tirar do fogo, abra um buraco para colocar a gema, cubra com a fonduta de queijo bem quente

(irá cozinhar levemente a gema) e adicione os cogumelos.



[Clique para ampliar](#)



TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

---

## **Penne com shitake e crocante de parma**

Olá, jantarzinho rápido durante a semana com ingredientes que eu repito bastante, porque eu adoro. Penne com shitake e crocante de parma. Vamos fazer para 4 pessoas.



clique para ampliar

#### Ingredientes:

- massa, eu usei penne cerca de 300 gramas;
- 2 colheres (sopa) de cebola picadinha;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 pacote de shitake cortado em fatias;
- 1 pacote de parma;
- 2 colheres (sopa) de creme de leite – é opcional;
- sal e pimenta do reino moída a gosto;
- parmesão a gosto após a montagem.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

1. Parma: esse parma crocante eu já coloquei o passo a passo no risoto. Pra quem não leu: envolva cada fatia em papel toalha e os coloque no microondas por cerca de 2 minutos, porém vá intercalando de 30 e 30 segundos pra ver a textura. Quando estiver bem crocante sem queimar está pronto. Só quebrar na mão e guardar para decorar.



[clique para ampliar](#)

2. Massa: Coloque a água a ferver com azeite e sal e sem seguida coloque a massa até ficar *al dente*.

3. Shitake: Vamos refogar a cebola na manteiga com um fio de

azeite, quando a cebola estiver transparente (cerca de 5 min) coloque o shitake fatiado e deixe murchar, eu coloquei 1/2 taça de vinho nessa hora. Coloque creme de leite se quiser o molho mais cremoso. Acerte o sal e a pimenta.



[clique para ampliar](#)

Agora é só escorrer a massa e misturar com o shitake.



[clique para ampliar](#)

Coloque o parma crocante e o queijo ralado.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

---

## Cogumelo Paris na manteiga



[clique para ampliar](#)

Olá, essa é mais uma dica do que uma receita! Eu adoro cogumelos e acho que combina com tudo! Fiz um refogado de cogumelos Paris para servir como acompanhamento, puro. Mas essa mesma receita podemos fazer pra usar na salada, na cobertura de bruschetta, com massa e com carne. Olha que fácil.

Ingredientes:

- 200 gramas de cogumelos Paris.
- 2 colheres (sopa) de cebola cortadinha;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- sal e pimenta a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Refogue a cebola na manteiga, com um fio de óleo em fogo baixo por 5 min. Acrescente os cogumelos cortados em 4 e mexa de vez em quando. Dá pra colocar um pouquinho de vinho branco, para quem gosta, nesse momento (até 1/2 xic). Deixa os cogumelos murcharem, coloque sal e pimenta e pronto. Só servir.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

## Creme de shitake e shimeji



[clique para ampliar](#)

Olá hoje vou falar de um molho delicioso e fácil que eu aprendi em uma receita do livro “Que maravilha”! No livro esse creme acompanha um frango crocante, como eu não gosto muito de frango, eu já testei com filet, polvo e também só com uma massinha e combinou muito bem.

Outra coisa, a receita é com shitake, eu já testei com shimeji e fica ótimo também... Só escolher o cogumelo da sua preferência.

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 1/2 xic de cebola picadinha;
- 2 dentes de alho picadinho;
- 500 gramas de shitake ou shimeji;
- 1 taça de vinho branco;

- 200 ml de creme de leite fresco (nata);
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer: Fatie o shitake ou o shimeji. Refogue em uma frigideira alta a cebola e o alho com a manteiga e o azeite por 5 minutos. Acrescente o shitake/shimeji e deixe em fogo baixo até que eles murchem. Coloque o vinho branco e deixe reduzir. Acrescente o creme de leite e deixe até ferver. Tempere com sal e pimenta do reino.



[clique para ampliar](#)

Eu já fiz várias vezes e faz o maior sucesso. Aí estou mostrando as opções! Com filet e com polvo, ambos acompanhados por uma massinha só na manteiga.



[clique para ampliar](#)



Tá com uma cara boa esse polvo né? Vai ser meu próximo post



As próximas informações são só do creme, hein!

TEMPO: 20 min.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

---

## Bruschettas



[clique para ampliar](#)

Vamos fazer entradinhas que dependendo da quantidade e variedade nem precisa de prato principal. Hoje vamos fazer com três sabores: o clássico com tomate, cogumelos com parmesão e a que mais faz sucesso – cebola caramelizada com gorgonzola. Vamos fazer umas 4 bruschettas de cada sabor.

A primeira dica é comprar um pão italiano de boa qualidade. Uma vez comprei um qualquer no supermercado e não ficou bom. A segunda é molhar o pão com um azeitinho de oliva antes de cobrir com o recheio.

Bruschetta de tomate

### Ingredientes:

- 2 tomates grandes cortados em cubinhos sem pele e semente;
- folhinhas de manjericão;
- 1 dente de alho;
- sal e pimenta do reino moída na hora;
- azeite de oliva;
- parmesão ralado.

Modo de fazer: depois de pincelar o azeite no pão, passe o alho por cima do azeite só para dar gosto. Misture os cubinhos de tomate com azeite de oliva, manjericão, sal e pimenta. Cubra o pão e coloque o queijo ralado por cima.

### Bruschetta de cogumelos

#### Ingredientes:

- 100 gramas de cogumelos picados (pode ser shimeji, shitake ou paris);
- cebolinha picadinha;
- azeite de oliva;
- sal e pimenta do reino moída na hora;
- parmesão ralado.

Modo de fazer: Numa frigideira quente coloque o azeite e em seguida o cogumelo, deixe refogando até murchar. Coloque sal e pimenta. Cubra o pão e em seguida coloque o queijo ralado.

### Bruschetta de cebola caramelizada com gorgonzola

#### Ingredientes.

- 2 cebolas picadas;

- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo;
- shoyu a gosto (usei 1 colher de sopa);
- azeite de oliva;
- queijo gorgonzola.

Modo de fazer: Coloque a cebola na frigideira em fogo médio com um fio de azeite para dourar. Mexa até que as cebolas fiquem levemente douradas. Diminua o fogo e acrescente o shoyu sobre a cebola. Mexa mais um pouco e adicione o açúcar mascavo. Continue mexendo até o açúcar dissolver no shoyu e tampe a frigideira. Deixe refogando por uns 15 a 20 minutos e misture tudo a cada 5 minutos (sempre em fogo bem baixo). Destampe a panela depois de 15 a 20 minutos, as cebolas devem estar desta forma (ainda existe bastante líquido). Deixe o molho reduzindo por mais uns 20 a 30 minutos, mas tome cuidado e mexa de tempos em tempos para não queimar o fundo da panela. Assim que não houver mais líquido e as cebolas tiverem absorvido quase todo o shoyu e o açúcar, desligue.

Coloque a cebola e em seguida o gorgonzola picadinho.

Deixe o forno pré-aquecido em 180 graus e deixe as bruschettas até que o queijo derreta. De 10 a 20 minutos.

Obs: essa receita de cebola caramelizada é bem mais complexa do que a que eu falei no post [hamburguer](#), mas é a minha preferida. Demora mais mas vale a pena.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

# Entradinhas



[clique para ampliar](#)

Olá... Quando vamos receber mais gente é bom deixar umas entradinhas prontas antes das pessoas chegarem pra não ficar muito tempo na cozinha!!! Nesse dia, comprei queijo de cabra, torradinhas, presunto de parma, grissini, shimeji e shitake. Fiz um steak tartare (primeira receita do blog), enrolei uma fatia de parma em cada grissini, cortei o queijo de cabra e decorei com azeite de oliva e cebolinhas picadas, fiz shimeji e shitake na manteiga com shoyu e servi em porções individuais. Assim eu ganhei bastante tempo pra curtir com os convidados até começar a fazer o risoto.

Receita do shimeji e shitake na manteiga:

Ingredientes:

- 1 pacote de shimeji (250 gr), só “desfiar” com os dedos;
- 1 pacote de shitake (250 gr), cortar em fatias;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 4 colheres de sake e cebolinhas a gosto.

Modo de fazer: Coloque na frigideira quente a manteiga com um

fio de óleo pra não queimar, depois coloque o shimeji e o shitake, em seguida o sake e o shoyu. Deixa de 5 a 10 min, até murchar, pode decorar com cebolinha e está pronto.

Gosto muito de shimeji e shitake, dessa vez servi em panelinhas para comer individualmente, mas dá usar em outras receitas, como cobertura de bruschetta.