

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: \$\$

Nhoque com vieiras e molho de parmesão trufado

Olá,

A receita de hoje é um nhoque de batatas, com vieiras grelhadas e molho de parmesão trufado...



clique para ampliar

Para o nhoque...

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.*



clique para ampliar

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.



[clique para ampliar](#)

As vieras (usei 300 gramas) eu temperei com sal, pimenta e limão por 15 min e depois coloquei em uma frigideira quente com um fio de azeite por 5 minutos.

O molho que eu comprei pronto (do Duty Free) – mas dá pra alterar por um molho branco básico ou com queijo.

Decorei com flores comestíveis, já que os ingredientes eram muito todos da mesma cor.

TEMPO: 1 hora e 30 min

DIFICULDADE: média

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 : \$\$\$

[Vieiras maçaricadas com flor de sal](#)



[clique para ampliar](#)

Olá, olha que entrada mais linda!!! Vamos fazer vieiras e servir nas suas próprias conchas.

Ingredientes:

- 2 dúzias de vieiras;
- manteiga;
- flor de sal.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Tire as vieiras das conchas. Tempere as vieiras com manteiga pimenta do reino moída na hora e flor de sal e

grelhe com maçarico.



[clique para ampliar](#)

Montagem: Coloque sal grosso com folhas de dill em uma bandeja e as conchas limpas das vieiras. Eu coloquei uma cama do molho de limão, que está na receita de vieiras com pupunha.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

**[Vieiras com palmito pupunha
ao molho de limão](#)**



[clique para ampliar](#)

Olá, essa entrada foi uns dos pratos que eu fiz que eu mais gostei. Além de linda e delicada, a combinação de sabores impressiona até os mais exigentes. A parte mais difícil vai ser conseguir vieiras frescas.



Ingredientes:

- 1 palmito pupunha;
- 3 dúzias de vieiras;
- sal e pimenta para temperar;
- dill para decorar.

Modo de fazer: a parte mais trabalhosa é abrir as vieiras. Em seguida coloque em um recipiente e tempere com sal e pimenta. Vamos cozinhar por pouco tempo no vapor só (pode grelhar também). O palmito é só envolver em papel alumínio (parte que brilha pra dentro) e colocar no forno por 40 min. Deixar esfriar.



[clique para amplia](#)

Para o molho:

- 1 cebola cortadinha;
- 1 xic de vinho branco;
- 200 ml de creme de leite fresco (nata);
- raspas de 1 limão siciliano;
- sal e pimenta;
- 50 gramas de manteiga;

Modo de fazer: Coloque a cebola e o vinho em uma panela pequena e deixe reduzir em fogo baixo até sobrar cerca de 1 colher de líquido, coloque o creme de leite, as raspas de limão, acerte o sal e a pimenta e finalize com a manteiga. Bata no liquidificador e reserve.



[clique para ampliar](#)

Vamos finalizar esse prato com um caviar falso, feito de sagu/tapioca com shoyu. Cozinhe o sagu/tapioca (50 g) por 30 min (coloque em água fervente), até que fique apenas um pontinho branco no centro. Lave com água gelada e coloque em um recipiente com shoyu (100 ml). Deixe na geladeira por no mínimo 3 horas.

Montagem: Em um prato coloque a base do molho e em seguida fatias de palmito alternadas com as vieiras. Finalize com o caviar de sagu/tapioca e folhinhas de dill.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora e meia

DIFICULDADE: média

CUSTO : \$\$\$

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: \$\$\$