

Bolinho de garoupa

Ótimo para receber seus convidados no verão!



Ingredientes:

- 300 gr. de garoupa;
- 300 g de batata;
- 1 celoba picada;
- 1 colher de azeite;
- 2 ovo;

- 3 colheres de trigo;
- Cheiro verde e pimenta do reino a gosto;
- Óleo para fritar;
- Farinha de rosca (ou panko) para empanar.

Modo de fazer:

Faça um caldo de peixe com as partes menos nobres da garoupa – postas mais finas, rabo e cabeça (fica bem saboroso e pode ser utilizado para fazer molhos reduzidos ou para risotos de frutos do mar).

Para o caldo: Refogue a cebola, tomate com azeite e coloque o peixe e deixe refogar por alguns minutos, adicione água fervente, acerte o sal e deixe cozinhar o peixe por uns 10 minutos. Separe o peixe e desfie; Coe o caldo e cozinhe a batata em cubos neste caldo, depois de cozida tire do caldo e deixe esfriar e amasse- as, adicione um ovo, a garoupa desfiada e um pouco de farinha de trigo (até dar o ponto da massa). Faça bolinha, passe no ovo batido e na farinha de rosca ou panko e frite em óleo bem quente.



[Clique para ampliar](#)

Sirva com molho de pimenta!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

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:

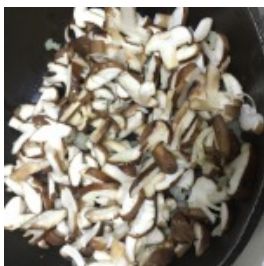
– Polenta: Usamos uma polenta já trufada! Mas se você não achar, pode utilizar a sem ser trufada e adicione azeite ou manteiga trufada.



[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: \$

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: \$\$

Suflê de Pinhão

Suflê de Pinhão

Receita deliciosa que combina com o inverno! Com um ingrediente típico e tradicional da região serrana de todo sul do Brasil!



[Clique para ampliar](#)

- 2 xícaras de pinhão cozido picadinho
- 1 xícara de leite
- 1 cebola
- 3 ovos – separe as claras das gemas
- 3 colheres de queijo ralado
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 colher de manteiga
- sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Refogue a cebola cortadinha com a manteiga e acrescente os pinhões. Separadamente misture o leite, a farinha de trigo, as gemas, sal e pimenta. E aos poucos junte com o refogado. Deixe esfriar e bata as claras em neve e acrescente delicadamente. Polvilhe com queijo ralado e coloque no forno médio até dourar.



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 15 minutos + 2 horas (cozimento do pinhão)

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Terrine de queijo

A receita de hoje é uma sugestão para você que pretende cozinhar para o dia dos namorados! Ideal para iniciar um jantar especial.

Dica ótima de aperitivo, inspirado numa receita do site Vamos Receber.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 70 gr de queijo gorgonzola ou roquefort;
- 300 gr. de cream cheese;
- 50 ml de creme de leite fresco;
- 200 gr. de ricota;
- 100 gr. de parmesão ralado;
- 40 ml de azeite;
- Sal e pimenta a gosto.
- Mel e lascas de amêndoas;

Modo de preparo:

Em um processador, processe a ricota, o queijo roquefort e o creme de leite. Junte a esta mistura, o queijo parmesão ralado e o cream cheese, e tempere com sal e pimenta (se gostar,

adicione temperinho verde bem picadinho).

Forre a forma da terrine com papel filme e despeje a mistura, e espalhe com o auxílio de uma espátula.

Cubra a forma com papel filme e leve para gelar por 2 horas

Retire da forma e sirva com mel por cima e as lascas de amêndoas. Eu recomendo tostar levemente as lascas na manteiga em uma frigideira para ficarem crocantes... Não fiz e me arrependi! Outra sugestão é colocar geleia de frutas vermelha por cima!

Para acompanhar torradinhas!

TEMPO: 10 minutos + 2 horas (tempo de geladeira)

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Salada de Camarão com Sorvete de gorgonzola e bacon

Saladinha deliciosa para começar a semana. Muito saborosa!

Vamos fazer para 2 pessoas.



Ingredientes:

- 1 pacote de rúcula;
- 8 Camarões grelhados;
- Sorvete de gorgonzola (compramos da Amoratto);
- Bacon crocante

Modo de fazer:

Tempere a rúcula com azeite e aceto, e monte a salada com a rúcula embaixo, uma bola de sorvete de gorgonzola, e salpique o bacon crocante.

Para o bacon crocante, corte bem pequeninho e coloque no microondas com papel toalha com 20 segundos;

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Salada de atum com sorbet de limão



[clique para ampliar](#)

Essa salada ficou deliciosa... Ai vão os ingredientes e o modo de fazer:

- Rúcula: só temperei com aceto balsâmico, azeite e uma pitada de sal;
- Atum selado: coloque uma peça de atum inteira na frigideira quente, deixando 10 segundos em cada lado pra ficar bem cru por dentro;

- Lascas de amêndoas: coloque em uma frigideira quente com um fio de azeite até dourar;
- Mussarela de búfala: em bolas pequenas;
- Sorbet de limão com manjeriço (comprei pronto da Amoratto);
- Molho Teriyaki

2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de gengibre ralado
2 colheres (chá) de vinagre branco
2 colheres (chá) de saquê
10 colheres (sopa) de shoyu

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até ferver, reduzir e engrossar.

TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

Lagostim com Creme de Limão Siciliano e Caviar de Tapioca

Olá, a receita de hoje é uma idéia deliciosa para um menu finger food ou uma entrada super caprichada, simples de fazer e com sabor maravilhoso.



[Clique para ampliar](#)

Vamos fazer 8 porções...

Primeiramente, prepare o caviar de tapioca; pois eles precisam ficar de um dia para o outro na geladeira.

Ingredientes:

- 100 g de sagu
- 100 ml de molho shoyo
- 1 fio de azeite de oliva
- 1 lt de água

Modo de preparo:

Coloque o sagu na água fervendo e cozinhe até que as bolinhas fiquem transparentes com uma bolinha branca no meio. Escorra em uma peneira e lave bem com água gelada para tirar toda a goma do sagu. Em um recipiente, misture o sagu com o shoyo, tape e leve à geladeira por volta de 24hrs. Após o tempo na geladeira, massageie as bolinhas com um fio de azeite, que vai dar brilho ao seu caviar.

Dica: Não exagere no shoyo, pois o sagu irá absorver todo ele e as bolinhas podem crescer demais.

Para o lagostim

Ingredientes:

- 8 Lagostins (sem casca)
- Sal, pimenta e alho a gosto

- 1 $\frac{1}{2}$ colher de sopa de manteiga
- 8 espetinhos de madeira

Em um refratário, tempere-os com sal, pimenta do reino moída na hora e sal a gosto. Reserve.

Enquanto os lagostins ficam pegando o gostinho do tempero, prepare o [creme de limão siciliano](#).

Coloque os lagostins nos espetinhos. Derreta a manteiga em uma frigideira e quando estiver bem quente, grelhe os lagostins até ficarem com uma cor bonita.

Faça uma cama com o creme de limão siciliano, coloque o espetinho de lagostim e o caviar de tapioca sobre ela!

Sirva em seguida e impressione seus convidados!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

Salada de rúcula, mini tomate e mussarela de búfala



[clique para ampliar](#)

Salada simples e deliciosa para servir de entrada ou acompanhamento...

Ingredientes:

- 100 gramas de rúcula
- 50 gramas de tomate cereja
- mussarela de búfala (coloquei um pacote)
- amêndoas em lascas douradas com um pouquinho de manteiga na frigideira
- flores comestíveis

Para o molho:

- 2 colheres (sopa) de aceto balsâmico
- 1 colher (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto

Misture os ingredientes do molho com foie até ficar homogêneo.

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Carpaccio de polvo com pesto de manjeriço



[clique para ampliar](#)

Olá, a receita que adaptamos ficou deliciosa... Não tenho o cortador para fazer carpaccio, então a parte mais difícil foi cortar o polvo bem fininho rsrsrs



[clique para ampliar](#)

Para o polvo:

Cozinhe em água fervente por 40 minutos com uma cebola e 2 folhas de louro.

Deixe esfriar e enrole os tentáculos em um filme plástico e coloque no freezer por 2 horas. Eles ficarão com uma textura mais fácil para fatiar fino.

Depois disso é só cortar e colocar no prato que será servido... com o pesto por cima

Para o pesto de manjericão:

Ingredientes:

- 100 gramas de manjericão ;
- 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.

Agora é só servir com uma torradinha ou com um pão quentinho...

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$