

# 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: \$\$\$

---

## Polvo ao molho campanha

Olá, hoje vamos fazer uma entradinha ótima! Polvo a vinagrete ou ao molho campanha, que nada mais é que um molho de azeite aromatizado com manjericão e tomates. Vamos fazer para 06 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 polvo médio (usei congelado);
- 1 cebola;
- 4 folhas de louro;
- folhas manjericão;
- 200 ml de azeite;

– 1 tomate sem casca e sem semente picado;

Modo de fazer: Coloque o polvo ainda congelado (se for fresco melhor) em água fervente com uma cebola e as folhas de louro por 40 minutos.



[Clique para ampliar](#)

Deixe esfriar e corte em pedaços.

Em uma panela coloque o azeite com as folhas de manjeriço picadas e os pedacinhos de tomate sem deixar ferver (em fogo baixo) por 10 minutos, misturando os ingredientes. Acerte o sal e a pimenta do reino moída na hora. Misture o polvo e sirva com pães quentinhos para acompanhar! Fica delicioso!



[Clique para ampliar](#)



Clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

## Salada de Pera com molho de gorgonzola

Olá, segunda podemos pegar um pouco mais leve, né? Vamos fazer uma saladinha deliciosa para duas pessoas!



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 pacote de rúcula selvagem;
- 1 pera;
- manteiga;
- 150 gr. de queijo gorgonzola;
- 3/4 xic. de creme de leite fresco;
- azeite, sal e pimenta;

Modo de fazer: Fatie a pera e doure na manteiga. Para o molho misture o creme de leite e o queijo gorgonzola em pedaços até derreter completamente. Tempere a rúcula com azeite, sal e pimenta. Depois é só montar e decorar com aceto balsâmico glacê; Super light para começar a semana bem! Pode adicionar nozes picadas em cima que também fica ótimo!

TEMPO: 15 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

# Salada de Burrata

Olá,

Fizemos uma entrada inspirada em uma que comemos em Venice beach! Ficou além de linda, deliciosa!!!

Vale a pena fazer!

Serve 4 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 burrata (usei da marca Balkis);
- 1 pacote de rúcula selvagem (mini-rúcula);
- 100 gr. de presunto de parma;
- 2 pêssegos frescos fatiados;
- Balsâmico glacê para decorar;
- manteiga, sal, azeite e pimenta;

– Fatias de pão italiano para acompanhar.

Modo de fazer: Dourar os pêssegos na manteiga e reserve. Tempere a rúcula com sal, pimenta e azeite e misture com o pêssego grelhado. Faça uma cama com esta salada, coloque a burrata por cima, e ao lado as fatias de presunto de parma. Decore com o balsâmico glace. Sirva com fatias de pão italiano tostados com azeite. Está pronto! Fácil e rápido!



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 15 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

---

## Camembert empanado com mel trufado

Olá,

Hoje vamos dar uma receita de uma entradinha maravilhosa! É fácil, deliciosa e vai impressionar seus convidados!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 queijo Camembert (pode ser brie);
- 1 ovo;
- farinha de rosca;
- azeite;

– Mel (eu usei o trufado);



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Deixei o queijo bem gelado (pode colocar no freezer por 1 hora). Bata o ovo passe o queijo e em seguida passe na farinha de rosca, e repita o processo (mais uma vez no ovo e na farinha de rosca); Frite em azeite quente por imersão. Vire com ajuda de uma escumadeira até ficar dourado. Retire e coloque para escorrer em papel toalha; Coloque o mel por cima e sirva em seguida!



[Clique para ampliar](#)

O resultado: Ele fica completamente cremoso e perfeito para comer com torradas!



Mel Trufado!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

## Casquinha de Siri

Olá,

Hoje vamos fazer uma entradinha fácil e gostosa. Para 6 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

## Ingredientes:

- 400 gramas de carne de siri desfiada
- meia cebola cortadinha
- 2 colheres de extrato de tomate
- 1 clara
- 4 colheres de farinha de rosca
- 1/2 pacote de queijo ralado
- sal e pimenta a gosto

## Modo de fazer:

Refogue a carne de siri com a cebola e o extrato de tomate, e tempere com sal e pimenta. E reserve. Bata a clara em 'ponto de neve' e misture delicadamente as claras com o siri refogado e coloque em *ramequins* ou nas próprias casquinhas do siri. Misture a farinha de rosca com o queijo ralado.e coloque por cima. Asse em forno médio por 15 minutos ou até ficarem douradas.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

---

## Caponata de Berinjela



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer uma entradinha bem saudável e saborosa hoje!  
Demorada mais simples Caponata de berinjela!

Ingredientes:

- 2 beringelas cortadas em cubos
- 2 cebolas
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- 2 tomates
- 5 dentes de alho
- 50 gr de azeitonas sem caroço
- 50 gr de passas brancas
- Pimenta do reino a gosto

- Orégano
- 150 ml de azeite de oliva
- Sal



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Pique e misture todos os ingredientes e coloque em um recipiente. Depois coloque em uma forma para ir ao forno e cubra com papel alumínio e leve ao forno a 180 graus por 1:30, mexendo a cada meia hora. Se necessário, acrescentar mais azeite de oliva.

Depois de frio coloque em um recipiente de vidro e leve a geladeira.



clique para ampliar



clique para ampliar

Sirva com torradas ou em barquetes.

TEMPO: 2 horas

DIFIVULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

**Kibe cru e homus**



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos azer um jantrzinho árabe? Hoje tem receita de kibe cru e de homus... Combinação perfeita com um pãozinho sírio.

HOMUS:

Ingredientes:

- 3 colheres (sopa ) de tarrine;
- 500 gramas de grão de bico cozido;
- suco de limão e sal a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Coloque todos os ingredientes no liquidificador

e bata até ficar uma pasta. Eu coloquei um pouco de azeite de oliva pra ficar bem cremoso.



[clique para ampliar](#)

#### KIBE CRU:

- 500 gramas de patinho;
- 150 gramas de farinha de kibe;
- 1 cebola ralada;
- sal e pimenta;
- hortelã picadinha.

Modo de fazer: Coloque a farinha de molho em água em um recipiente por no mínimo 1 hora (até 2), peneire e misture com os outros ingredientes, até ficar bem homogêneo.



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

## [Pinhão com bacon](#)

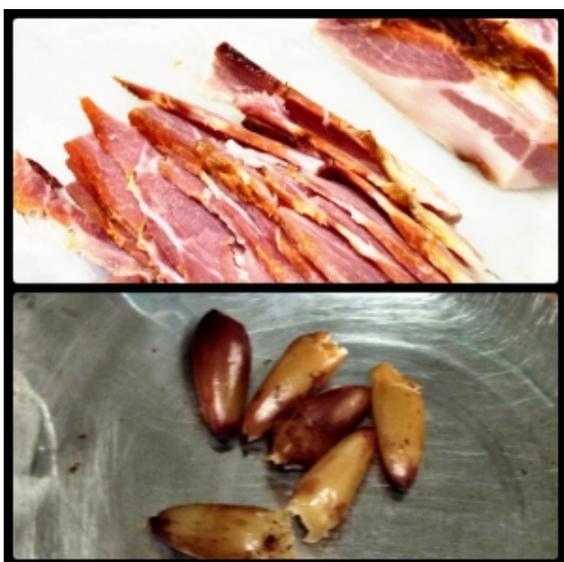


clique para ampliar

Olá, hoje vamos preparar um aperitivo bem gostoso que combina bem no frio. Vamos usar o pinhão, semente da Auracária, ingrediente típico do inverno catarinense. Delicioso até pra comer puro, mas combina muito bem com carne. Hoje vamos fazer com bacon.

Ingredientes:

- Pinhão cozido;
- bacon fatiado.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: descasce o pinhão depois de cozido com água e sal, enrole o bacon e coloque um palito. Eu fiz na Air-fryer, aquela panela elétrica, mas dá pra fazer na frigideira, já que o bacon solta a gordura, que vai dar uma fritadinha. Deixe até ficarem dourados e o bacon crocante.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

---

## Geléia de cebola



clique para ampliar

Olá, hoje a receita é de uma geléia despretensiosa mas deliciosa para uma entradinha. Peguei no site Dedo de Moça. Servi com pão bem quentinho e manteiga trufada! Simples e delicioso.

Ingredientes:

- 2 cebolas cortadinhas;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo;
- 1/2 xic de vinho branco;
- sal a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: coloque o azeite e a cebola em uma panela pequena, deixe dourar por 5 minutos e em seguida coloque o vinho e deixe em fogo baixo por mais 5 minutos. Acrescente o açúcar e o sal e deixe em fogo baixo por cerca de 20 min, mexendo de vez em quando até ficar com consistência de geléia.

Pronto... sugiro também que sirva com gorgonzola... combina muito bem

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$