Filé Wellington

Receita deliciosa para impressionar seus convidados! Foi sucesso no programa de TV Masterchef! Fica delicioso e lindo! E não é tão difícil quanto parece! Vamos fazer? Esta receita é para 06 pessoas!

Clique para ampliar

Ingredientes

– 600g de filé mignon limpo e cortado em formato cilíndrico;

– 250g cogumelos Paris frescos;

– 1 cebola picada;

– 1 copo de água;

– 2 dentes de alho picado;

– 100ml creme de leite fresco;

– 14 fatias de bacon fatiado;

– 400g de massa folhada congelada (usamos AROSA);

– 2 gemas;

– Azeite;

– Sal e pimenta do reino.

Modo de fazer:

1º Pure de Cogumelos:

Clique para ampliar

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. 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 e deixe na geladeira até ficar firme, por até 1 hora.

2º Filé:

Clique para ampliar

Temperar com sal e pimenta e selar numa frigideira bem quente de todos os lados (não fure com garfo). Depois enrole num pano limpo e coloque na geladeira por 15 minutos.

3º Montagem:

Clique para ampliar

Clique para ampliar

Clique para ampliar

Clique para ampliar

Abra um papel filme e coloque as fatias de bacon lado a lado, cubra com o purê de cogumelos.

Coloque o filé sobre o purê e, com a ajuda do papel filme, enrole o filé, apertando bem o papel filme nas pontas. Guarde na geladeira por meia hora;

Abra a massa folhada numa bancada polvilhada de farinha de trigo e desenrole o papel filme e enrole o filé com a massa folhada, fechando as laterais. Pincele com as gemas batidas e leve no forno por 40 minutos.

Clique para ampliar

Servimos com uma salada de rúcula e um molho de vinho!

Clique para ampliar

Receita Molho de Vinho:

– 1 cebola roxa picada

– 3 dentes de alho picados

– Pimenta branca em grãos

– Alecrim

– ½ xícara (chá) de vinagre balsâmico

– 1 xícara (chá) de vinho do porto tinto

– 1 xícara (chá) de vinho tinto syrah

– 250g manteiga gelada

– Sal

Utilze a mesma panela em que foi feito o filé, coloque um fio de azeite e refogue a cebola e o alho, adicione um ramo de alecrim, pimenta, o vinagre balsâmico, o vinho do porto e deixe reduzir até quase secar. Junte o vinho tinto e deixe reduzir até três quartos do total. Bata no liquidificador e depois a manteiga.

TEMPO: 1h e 40 min

DIFICULDADE: difícil

CUSTO: $$$

Bacalhau Confit com batatas crispy

A receita de hoje é um delicioso lombo de bacalhau *confitado*.

Super fácil!

Clique para ampliar

– 1 posta de bacalhau dessalgado por pessoa;

– azeite suficiente para cobrir as postas de bacalhau;

– cebola, alho e azeitonas pretas a gosto;

Modo de fazer:

Tempere o azeite com a cebola cortada em pedaços, os dentes de alho inteiros e azeitonas, e aqueça a 120º graus no fogo (em uma panela que possa ir ao forno). Coloque as postas.

Pré-aqueça o forno a 120º e coloque a panela para assar por 40 minutos.

Para as batatas crispy vamos utilizar o azeite que cozinhou o bacalhau. Fatie bem fininha as batatas (1 batata por pessoa), nós utilizamos um mandolim, regue com o azeite e coloque no forno por 15 minutos e depois vire e deixe por mais 15 minutos (ou até dourar).

Sirva com ovo picado e arroz branco.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: fácil

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: $$

Camarão com molho de limão e nata

Receita deliciosa de um camarão para ser servido com massa, ou outro acompanhamento! Servimos com uma massa *nero di sepia* – que é feita com a tinta de lula e combina super bem com frutos do mar, além da apresentação ficar linda!

Clique para ampliar

Ingredientes para 04 pessoas:

– 400 gr de Camarão (4 ou 5 camarões grandes por pessoa);

– 2 colheres de manteiga;

– 1 cebola cortadinha;

– 1 taça de vinho branco;

– 200 gr. de nata (ou creme de leite fresco);

– Suco de 1 limão siciliano.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com a manteiga ate de fique transparente (por uns 5 minutos), faça o *deglace* com o vinho branco (colocar e deixar evaporar o álcool por 3 minutos). Adicione o suco de limão e por último a nata.

Para o camarão, tempere com sal e pimenta do reino e limão, e grelhe numa frigideira bem quente com bem pouca manteiga.

Clique para ampliar

Cozinhe a massa conforme instruções da embalagem (varia de acordo com a marca). Coloque o molho no fundo do prato, e a massa e os camarões grelhados por cima. Ou se preferir misture a massa com o molho e os camarões já grelhados.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: $$

Roll de Nutella com calda de morango

Sobremesa maravilhosa! Vamos fazer para 2 pessoas!

Ingredientes:

– 1 folha de massa folhada (comprar pronta);

– 1 gema de ovo batida para pincelar;

– 250 gr. de nutella;

– 200 gr. de morango;

– 3 colheres (sopa) de açúcar;

Modo de preparo:

Para o roll – estique a massa folhada e corte em retângulos, coloque a nutella no meio e enrole, pincele com a gema e coloque no forno por 10 minutos.

Calda – coloque numa panela o morango picadinho com açúcar e meio copo de água e deixe apurar… vá colocando pouca água aos poucos, por no mínimo meia hora.

Clique para ampliar

Sirva acompanhado de uma bola de sorvete! Eu servi de pistache e ficou ótimo!

Clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Noque com molho de gorgonzola com nozes e pera grealhada

A Receita de hoje é super prática!

Clique para ampliar

Para o nhoque – Receita desse post.

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.

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.

Para o molho:

– Meia cebola cortadinha;

– 1 pedaço de queijo gorgonzola picado (umas 200 gr.);

– 2 xic de vinho branco;

– 3 colheres de creme de leite fresco;

– 2 colheres de manteiga;

– 100 gr. de nozes picadas;

– 1 pera em fatias grelhada na manteiga.

Modo de fazer: Fritar a cebola na manteiga até ela ficar transparente, adicionar o vinho branco e esperar evaporar o álcool, por cerca de 2 minutos, depois acrescente o gorgonzola picado até derreter, e mexa bem, adicione o creme de leite. Depois bata no liquidificador para ficar bem homogêneo!

Depois misture o molho ao nhoque e polvilhe com nozes picadas. Para dar um toque especial fatiamos uma pera, grelhamos e colocamos para decorar! Dá um toque adocicado super gostoso!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: $

Magret de Pato com molho de amoras selvagens

Olá, a receita de hoje é sofisticada e vai impressionar seus convidados. E é bem fácil! Servimos acompanhada de um delicioso risoto de queijo brie!

Clique para ampliar

Para o Magret (peito em francês) você vai precisar:

- 1 filé de peito por pessoa;

- sal e pimenta a gosto;

- manteiga e óleo para grelhar.

Temperar com sal e pimenta. O peito do pato é simples de fazer… o segredo é selar e deixar rosadinho por dentro.

Fizemos a frigideira bem quente, apenas com um fio de azeite e começando a gordura do pato pra baixo. Vire após tostar a gordura e deixe por menos tempo na outra face para manter a suculência.

Clique para ampliar

O toque especial é a calda de amora silvestres que deve ser servido por cima:

– 250gr. de amoras silvestres;

– 3 colheres (sopa) de açucar;

– 1/2 xic de suco de laranja;

– 1 taca de vinho branco;

Modo de preparo: coloque numa panela todos os ingredientes menos o vinho e espere reduzir (Vai demorar uns 25 min). Coloque o vinho no final e espere cerca de 5 min para desligar.

Clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: $$

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: $$

Risoto de linguiça com pinhão

Receita para aquecer esse inverno! Risotinho delicioso!

Ingredientes:

-2 tabletes de caldo de legumes;
-2 colheres de cebola;
-2 colheres de azeite;
– 2 cebolas picadas;
-1 taca de vinho branco;
– 3 xícaras de arroz arbóreo;
-2 linguiça Blumenau descascada e picada;
– 1/2 quilo de pinhão cozido e picadinho.

Modo de fazer:

Coloque numa panela a manteiga até que derreta, junto com o azeite, adicione a cebola e frite-a até ficar transparente. Coloque o arroz e misture bem, junte o vinho e espere evaporar o álcool. Coloque os tabletes de caldo de legumes e vá colocando água fervente até estes de desmancharem por completo, cuidando do ponto do cozimento do arroz.

Quando estiver quase cozido adicione os pedacinhos de linguiça e misture bem e adicione o pinhão picadinho!

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Suflê de Chocolate

Sobremesa deliciosa, linda e fácil. Receita do Chef que adoramos Claude Troisgros.

Clique para ampliar

Ingredientes:

– 5 gemas;

– 100 g de açúcar;

-140 g de manteiga;

– 150 g de chocolate em pó;

– 5 claras;

– pitada de sal;

– Glaçucar para polvilhar.

Modo de preparo:

Em banho maria, coloque o chocolate para amolecer junto com a manteiga. Faça uma gemada, batendo as cinco gemas com cinquenta gramas de açúcar até ficar branca. Misture a gemada com o chocolate derretido e reserve. Bata as claras em neve com uma pitada de sal, e adicione o restante do açúcar. Depois incorpore suavemente as claras a mistura. E leve ao forno (150º) por 15 minutos.

TEMPO: 25 min
DIFICULDADE: fácil
CUSTO: $