

Pudim de leite



clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite
- 5 ovos

Modo de fazer: Bater no liquidificador até ficar bem homogêneo.

Para o caramelo:

3 colheres (sopa) de açúcar e coloque numa forma e leve ao fogo para caramelizar

Coloque a mistura batida do liquidificador na forma e leve ao forno em banho Maria por 45 minutos.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Filé de Garoupa com crosta de pão e parmesão

A receita de hoje é um filé de garoupa com crosta de pão, acompanhada de um risoto de limão.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 filé de peixe alto (pelo menos 3 dedos) por pessoa. Usei garoupa, mas pode ser robalo ou congrio;
- 2 colheres (sopa) de azeite, manjericão picado, suco de limão, sal e pimenta.
- 5 fatias de pão de forma branco sem casca;
- 50 gramas de parmesão ralado;
- 50 gramas de manteiga;

– raspas de limão siciliano.

Modo de fazer: Deixe os filés marinando com azeite, manjericão picado, suco de limão, sal e pimenta na geladeira por no mínimo 1 hora. Para a crosta Bata os o pão, o parmesão, manteiga e as raspas de limão no liquidificador e estique com rolo em um papel toalha. Leve na geladeira para endurecer (cerca de 1 hora). Para ver o passo-a-passo [CLIQUE AQUI.](#)



clique para ampliar

Para o acompanhamento fizemos um risoto de limão, siga a receita postada [aqui](#) e só finalizar com suco de dois limões coados e manteiga.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Arroz de Garoupa



A receita de hoje é uma comida portuguesa deliciosa... Arroz de garoupa

Para o caldo:

- 1 cebola cortadinha
- 5 dentes alho picadinhos
- 1 tomate cortado em cubos
- 1/2 pimentão vermelho cortadinhos
- 1/2 pimentão amarelo cortadinhos
- 3 colheres de azeite
- Sal pimenta a gosto
- Parte de cabeça , barbatanas de garoupa

- 1 kg de garoupa.



Modo de fazer:

Refogue a cebola e o alho com azeite por 5 minutos, acrescente o tomate os pimentões e misture bem por mais 5 minutos.

Coloque a garoupa em pedaços. Vá colocando água até o suficiente que cubra o peixe e deixe cozinhar bem por cerca de 10 minutos.

Deixe esfriar, retire todo o peixe e reserve o caldo. Desfie todo o peixe e reserve.

Em uma panela , coloque 2 xícaras de arroz parbolizado e o caldo para cozinha-lo e acrescente parte da garoupa desfiada , reserve um pouco para colocar por cima com salsa e cebolinha e sirva em seguida.

Pra quem prefere mais cremoso, pode acrescentar 3 colheres de creme de leite (nata).

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Poke – estilo havaiano



[clique para ampliar](#)

Essa receita foi feita por um amigo que morou no Havaí, um prato simples, delicioso e muito típico. Eu adorei e copiei...



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 400g salmão ou atum
- 1/4 xícara de cebola
- 1/4 xícara de cebolinha
- 2 pimentas dedo-de-moça
- 2 colheres de sopa de shoyu
- 1 colher de sopa de óleo de gergelim
- 1 xícara de arroz de sushi

Modo de fazer: Cortes em pequenos pedaços todos os ingredientes e misture com os molhos e reserve na geladeira enquanto cozinha o arroz. Sirva em um bowl o arroz quente e a mistura do peixe gelada... Delicioso, vai muito bem com um vinho branco 😊

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

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: \$\$\$

Arroz de Camarão e Lula com mostarda

Olá, a receita de hoje é uma sugestão de prato único, muito saboroso e fácil! Ideal para fazer num almoço ou jantar nestas festividades do final do ano. Vamos fazer para 06 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingrediente:

- 3 colheres de manteiga;
- 2 cebolas cortadinhas;
- 4 xícaras de arroz (amarelão);
- 200 gr. de nata ou creme de leite fresco;
- Caldo de Camarão (Fiz com a casaca do camarão, cebola e temperos verdes – deixar ferver e depois peneirei)
- 1 xíc. de vinho branco;
- 1 Kg. de camarão sem casca;
- 1 Kg de lula cortada em anéis;

– Sal, pimenta e salsinha a gosto.



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Tempere os frutos dos mar com sal e pimenta e reserve. Refogue a cebola, com a manteiga até mudar de cor, coloque o vinho branco. Adicione o arroz com o caldo de camarão. Deixe cozinhando por 10-15 minutos. Acrescente a nata e a mostarda e misture bem. Quando o arroz estiver quase cozido (uns 20-25 minutos depois do início – mas é bom experimentar), junte os camarões e depois de 5 minutos os anéis de lula. Deixe por mais 5-10 minutos e desligue. Finalize com salsinha picada. Sirva em seguida.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Escondidinho de Siri

Olá, hoje a receita é de uma entradinha ótima e diferente.



Ingredientes:

- 1 kg de batata
- 1/2 kg de carne de siri desfiada
- 1 vidro de leite de côco
- manteiga
- queijo ralado
- pimenta dedo de moça

Modo de fazer:

Para o siri: Refogue a cebola, com uma colher de manteiga, até mudar de cor e adicione a carne de siri. Quando tiver cozida, adicione o leite de coco e uma pimentinha dedo de moça (sem semente).



[Clique para ampliar](#)

Para o purê: depois das batatas cozidas, amasse e coloque manteiga (para ficar mais lisinho eu coloco um pouco de leite quente e bato no liquidificador – mas é opcional).

Montagem: Coloque uma camada da carne de siri, uma fina camada do purê e por cima o queijo ralado. Leve para gratinar até ficar dourado.



[Clique para ampliar](#)



Clique para ampliar

TEMPO: 45 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

[Torta de Sorvete](#)

Olá, a receita de hoje é super fácil e combina com as festas de fim de ano.



Clique para ampliar

É uma torta de sorvete, brigadeiro e bis. E esses são os únicos ingredientes... Não tem como ficar ruim nem de dar errado.

Ingredientes:

- 1 pote de sorvete de creme – tire do freezer por no mínimo 2 horas;
- 2 latas de leite condensado para fazer brigadeiro;
- 1 caixa de Bis branco e 2 caixa de bis preto.

Modo de fazer:

1. Faça duas latas de brigadeiro e espere esfriar;
2. Pegue uma forma de fundo removível e intercale um bis branco e um bis preto partido no meio (ao comprido);
3. Depois do sorvete mole, coloque uma base de sorvete;
4. Coloque o brigadeiro e parte o bis picado (separe uma parte para decoração);
5. Finalize com outra camada de sorvete;
6. Decore com o restante do bis picado;

7. Coloque no freezer e desenforme na hora de servir.



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 15 min + 2 horas de freezer

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Filé de Peixe ao molho de Manteiga e limão com purê e creme de espinafre

Olá, a receita de hoje é light e saborosa! Vamos fazer para 04 pessoas;



[Clique para ampliar](#)

Para o peixe:

- 04 filé de peixe altos;
- suco de 04 limões sicilianos;
- 3 colheres de manteiga;
- sal e pimenta a gosto;

Tempere o peixes com sal e pimenta e grelhe os filés, se necessário asse por 5 minutos no forno (se o filé for bem alto); Para o molho, coloque o suco de limão para reduzir em fogo baixo e quando tiver reduzido pela metade acrescente a manteiga.

Para o Purê:

- 04 batatas cozidas;
- 2 colheres de manteiga;
- 1/2 xícara de leite quente;

Amasse as batatas acrescente o leite bem quente e a manteiga.

Para o Creme de Espinafre:

- 2 maços pacotes de espinafre lavado e cortado somente as folhas

- 1 colher de manteiga;
- 1 Cebola picadinha;
- 2 dentes de alho picadinhos;
- 1 copo de leite;
- 1 colher de farinha de trigo;
- 2 colheres de requeijão;
- sal a gosto;

Em uma panela aqueça a manteiga e doure uma cebola e o alho , acrescente o espinafre e vá mexendo até ficar macio. Coloque a colher de trigo no copo de leite e misture como espinafre refogado, mexendo sempre até engrossar, acerte o sal . Desligue e coloque o requeijão.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Filé recheado com cebola caramelizada e gorgonzola

Olá, vamos fazer hoje um filé recheado que fica delicioso! Vamos recheiar com cebola caramelizada e queijo tipo gorgonzola.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 peça de filé mignon (peça para seu açougueiro fazer ele aberto para recheiar – tipo um tapete);
- 1 pedaço de queijo gorgonzola de 200 gr. picadinho;
- 4 cebolas fatiadas;
- 1 copo de vinho branco;

- 2 colheres de açúcar mascavo;
- azeite;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Tempere o filé com sal e pimenta e reserve.

Em uma frigideira coloque um pouco de azeite com as cebolas até dourarem e coloque o vinho branco e deixe por 5 minutos. Depois misture o açúcar mascavo e deixe até caramelizar. Espere esfriar um pouco e coloque por cima da peça do filé, e depois o queijo.



[Clique para ampliar](#)

Enrole delicadamente e amarre com um barbante e frite com uma colher de manteiga até ficar bem dourado.



Clique para ampliar

Sirva com legumes salteados na manteiga;



Clique para ampliar

Você pode rechear com outras coisas como: Cogumelos, tomate seco, escarola com queijo... Espero que gostem! Nós adoramos!

TEMPO: 45 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$