Camarão com gorgonzola

Hoje a receita é ideal para um almoço rápido e delicioso!

clique para ampliar

Vamos fazer para 04 pessoas.

Ingredientes:

– 1 kg de camarão rosa
– 5o gr de gorgonzola
– 1 cebola picada

– 4 dente de alho fatiado
– 1 colher de manteiga
– Fio de azeite de oliva
– Limão
– 1 colher de nata
– Sal
– Pimenta a gosto
– Cebolinha e salsa picado

Modo de fazer
Tempere os camarões com sal pimenta e limão .
Leve ao fogo uma panela, coloque a manteiga e o azeite, o alho e a cebola até ficar transparente.
Adicione os camarões e cozinhe por 5 minutos, adicione a nata , por último o queijo gorgonzola picado.
Salpique com tempero verde e sirva em seguida. Para acompanhar sugerimos arroz branco com batatas fritas. Almoço rápido de e delicioso.

TEMPO: 20 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 manjericão (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: $$$

Hamburguer na Churrasqueira

A receita de hoje é simples mas uma ideia ótima para receber de forma descontraída e deliciosa!

Vamos fazer 8 porções.

Clique para ampliar

Ingredientes:
- 2,5 quilos de patinho bem limpo moído;
- 1 tablete de manteiga em temperatura ambiente;
- 1 pacote de sopa de cebola;
- pão de hambúrguer (eu encomendo pão de 100 gramas);
- fatias de queijo cheddar, gouda…;
-maionese caseira – (ovos, óleo e temperinhos verdes batidos no liquidificador);
- alface americana;
- tomate;
- ketchup;

- mostarda;

Para quem gosta também pode colocar ovo frito, cebola caramelizada, bacon…

Modo de fazer:

Misture a carne moída com a sopa de cebola e a manteiga com as mãos. E faça hambúrgueres com aproximadamente 200/250 gramas cada. Se for fazer na frigideira ou na chapa faça menor pois não cozinha tão bem quanto a churrasqueira, é mais difícil de ficar no ponto certo. Acaba ficando muito cru por dentro.

Clique para ampliar

Coloque na churrasqueira e espere assar!

Pergunte para o público como vão querer o ponto da carne.

Coloque o queijo por cima até derreter.

Aqueça o pão na churrasqueira também.

Clique para ampliar

E deixe os outros complementos para que os convidados se sirvam!
Aproveite seu hambúrguer!
TEMPO: 30 min
DIFICULDADE: fácil
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 ½ 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: $$$

Churrasco de frutos do mar

clique para ampliar

Olá, colocamos frutos do mar e um peixe na churrasqueira e ficou delicioso.

Camarão com casca: temperei com sal e coloquei azeite com alho por cima quando estava na churrasqueira.

clique para ampliar

Polvo: Cozinhei em água fervente por 40 minutos com uma cebola

e 2 folhas de louro. Coloquei sal grosso antes de levar pra churrasqueira.

clique para ampliar

Essa maionese uma amiga que fez e eu tirei fotos e peguei a receita… Ficou deliciosa e combinou muito com o polvo.

Ingredientes:

– 200 ml de maionese (caseira: só bater óleo e ovos)

- 2 dentes de alho

- 1 colher (sopa) de alcaparra picada

- 1 colher (sopa) de azeitona preta picada

– 5 filezinhos de aliche picados

clique para ampliar

Essa maionese ficou perfeita com batatas na brasa misturada com os frutos do mar…

Filet mignon com talharim ao molho pesto

clique para ampliar

Olá, essa receita na verdade foi tudo meio pronto… coloquei

esse pesto de manjericão trufado, que comprei em uma loja de importados e fiz um filet temperado com sal e pimenta apenas na manteiga.

clique para ampliar

Mas a receita do pesto de manjericão está aí:

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.

clique para ampliar

Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, acertando o azeite e o sal a gosto.

TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $$

Camarão com gengibre e pimenta dedo de moça

clique para ampliar

Olá, essa receitinha foi feita com o que tinha na geladeira e ficou deliciosa. Usei gengibre, pimenta dedo de moça e leite de côco. Fiz para 4 pessoas.

clique para ampliar

Ingredientes:

– 500 gramas de camarão médio sem casca

– meia cebola cortadinha

– 2 pimentas dedo de moça cortadas bem pequenas

– 1 colher (chá) de gengibre ralado

– 100 ml de leite de côco

– meio copo de requeijão

clique para ampliar

Modo de fazer: Refogue a cebola com a pimenta por 5 minutos com um pouco de azeite e manteiga. Grelhe os camarões por mais 5 minutos e acrescente o gengibre, o requeijão e o leite de côco. Deixe ferver e sirva com arroz branco!

TEMPO: 30 min

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 mínio 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 pedaçõs todos os ingredientes e misture com os molhos e reserve na geladeira esquanto 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: $$