

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: \$\$\$

[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...

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 mínimo 1 hora. Para a crosta bata 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 cozinhá-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: \$\$

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: \$\$

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: \$\$

Polvo na brasa com risoto de alho poró

Olá,

A receita de hoje é polvo na churrasqueira com azeite temperado com alho e salsinha, acompanhado de um risoto delicioso de alho poró.



Clique para ampliar

Vamos fazer para 06 pessoas.

Para o polvo:

- 2 polvos
- azeite
- 1 alho picadinho
- salsa picada
- limão siciliano

Lave bem o polvo e coloque o numa panela de pressão com água por 15 minutos com um pouco de sal. Espere esfriar e tire toda a pele. Depois coloque na brasa até ficar bem dourado. Enquanto isso, em uma panela coloque bastante azeite com o alho picado em fogo baixo por uns 3 minutos, desligue o fogo e adicione a salsinha picada;



clique para ampliar

Quando o polvo estiver assado, esprema o limão por cima e coloque o o molho de azeite.



clique para ampliar

Para o risoto:

- 2 alhos poró fatiados
- 3 xícaras de arroz arbóreo
- 1 cebola picada
- 1,5 l Caldo de legumes

- taça de vinho branco
- manteiga
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de creme de leite fresco

Nosso passo-a-passo do risoto está [aqui](#). Neste refogamos a cebola junto com o alho poró e finalizamos com manteiga, o creme de leite e o queijo parmesão.

Corte o polvo e sirva quente.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 45 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$