

# Caprese no palito

Olá, hoje vamos dar uma ideia de um aperitivo bem charmoso para receber seus convidados. Uma saladinha Caprese no Palito. É light e super saboroso!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- muçarela de búfala bolinha (usei da marca Balkis- pinguinho de de leite);
- tomatinhos cerejas;
- manjeriçãõ;
- azeite.

Modo de fazer:

Coloque no palito meio tomate cereja, uma muçarela, e uma folha de manjeriçãõ. Para acompanhar faça um molhinho com azeite e folhas de manjeriçãõ (batendo no liquidificador ou amassando no pilão). Molhe a muçarela neste molho ou sirva a parte. Tá pronta sua Caprese no palito.



Clique para ampliar

Esses palitinhos são feitos de bambu e são encontrados em lojas de produtos orientais.

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: 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: \$\$

---

## [Pão aperitivo](#)



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer um pãozinho pra comer de aperitivo! Bemquentinho pra comer só com manteiga e azeite... Simples e delicioso. Só o cheirinho do pão quente já abre o apetite. Eu fiz uma receita pequena que vai dar uns 12 paezinhos.

Ingredientes:

- 300 gramas de farinha de trigo (1 e 1/2 xic);
- 200 ml de água;
- 1 pacotinho de fermento seco (10 gramas);
- sal.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Misture os ingredientes até desgrudar das mãos e deixe a massa descansar por 20 min, até dobrar. Em seguida coloque em uma forma untada com azeite de trigo na forma que voce quiser (eu fiz bolinhas pequenas) e deixe descansar por mais 20 min coberto com pano úmido.

Coloque em forno pré-aquecido a 189 graus por cerca de 30 min.



clique para ampliar

Eu servi com azeite. Coloquei em um recipiente com sal grosso, azeite de boa qualidade e alguns raminhos de alecrim e outro só sal e azeite.

Fácil, simples e gostoso.

TEMPO: 1 hora.

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

## [Salada de Grão de bico com lascas de Bacalhau](#)

Hoje vamos fazer uma salada que é uma delícia, podemos servir como entrada ou para um jantar leve!



Clique para ampliar

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 xícaras de grão de bico cozido (cozinhar na panela de pressão, depois que começar a ferver, baixar o fogo e deixar por 20 min)
- 200 gr. de bacalhau dessalgado em lascas
- meia cebola cortadinha
- salsa a gosto
- azeite a gosto

Mode de fazer:

Refogar com azeite a cebola, depois coloca as lascas de bacalhau, e por último o grão de bico cozido. Verifique se precisa acertar o sal (vai depender do bacalhau). Desligue o fogo, e acrescente salsinha picadinha a gosto. Espere esfriar e coloque na geladeira com um pouco de azeite até servir.



Clique para ampliar

Outra idéia é servir porções individuais em ramequins.  
Gostoso, rápido e fácil.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

---

## [Bruschetta Caprese](#)



Hoje vamos fazer uma receita simples e gostosa. É uma ótima opção de entrada, ou para um lanche leve!

Ingredientes:

- 1 pão italiano
- 2 tomates cortadinhos sem semente
- azeite
- sal e pimenta do reino a gosto
- manjericão
- 1 *mozzarella* de búfala (tipo bola).



\* O segredo desta receita é uma boa *mozzarella*! Usamos desta marca pois é muito macia e saborosa!

Modo de fazer:

Corte os pão em fatias (largura de um dedo), e regue com azeite e coloque para dourar na frigideira. Pegue os tomates picados, e tempere com sal, pimenta, manjericão e azeite. Quando os pães estiverem aquecidos, monte a bruschetta com uma fatia da *mozzarella*, uma colher de tomate picado e enfeite com uma folhinha de manjericão!

Rápido, fácil e delicioso!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

## Carpaccio



[clique para ampliar](#)

Vamos fazer um prato bem leve, que serve de entrada ou como uma salada para um jantarzinho. Eu comprei todos os ingredientes, achei tudo no supermercado. O carpaccio foi 15 reais e o molho 7 reais.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- carpaccio congelado;
- rúcula;
- molho de carpaccio pronto ou azeite de oliva e alcaparras;
- parmesão ralado;
- torradinhas se for servir como apanetivo.

Modo de fazer/Montagem: Carpaccio (deixe 5 minutos fora do freezer e já ta pronto pra servir), coloque a rúcula picada por cima, por cima o molho (ou azeite de oliva e alcaparra picada) e por cima o parmesão ralado.



[clique para ampliar](#)

Esse sem rúcula para servir com as torradinhas de parmesão que eu comprei como entrada.

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

# Bruschettas



[clique para ampliar](#)

Vamos fazer entradinhas que dependendo da quantidade e variedade nem precisa de prato principal. Hoje vamos fazer com três sabores: o clássico com tomate, cogumelos com parmesão e a que mais faz sucesso – cebola caramelizada com gorgonzola. Vamos fazer umas 4 bruschettas de cada sabor.

A primeira dica é comprar um pão italiano de boa qualidade. Uma vez comprei um qualquer no supermercado e não ficou bom. A segunda é molhar o pão com um azeitinho de oliva antes de cobrir com o recheio.

Bruschetta de tomate

Ingredientes:

- 2 tomates grandes cortados em cubinhos sem pele e semente;
- folhinhas de manjericão;
- 1 dente de alho;
- sal e pimenta do reino moída na hora;
- azeite de oliva;
- parmesão ralado.

Modo de fazer: depois de pincelar o azeite no pão, passe o

alho por cima do azeite só para dar gosto. Misture os cubinhos de tomate com azeite de oliva, manjericão, sal e pimenta. Cubra o pão e coloque o queijo ralado por cima.

### Bruschetta de cogumelos

#### Ingredientes:

- 100 gramas de cogumelos picados (pode ser shimeji, shitake ou paris);
- cebolinha picadinha;
- azeite de oliva;
- sal e pimenta do reino moída na hora;
- parmesão ralado.

Modo de fazer: Numa frigideira quente coloque o azeite e em seguida o cogumelo, deixe refogando até murchar. Coloque sal e pimenta. Cubra o pão e em seguida coloque o queijo ralado.

### Bruschetta de cebola caramelizada com gorgonzola

#### Ingredientes.

- 2 cebolas picadas;
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo;
- shoyu a gosto (usei 1 colher de sopa);
- azeite de oliva;
- queijo gorgonzola.

Modo de fazer: Coloque a cebola na frigideira em fogo médio com um fio de azeite para dourar. Mexa até que as cebolas fiquem levemente douradas. Diminua o fogo e acrescente o shoyu sobre a cebola. Mexa mais um pouco e adicione o açúcar mascavo. Continue mexendo até o açúcar dissolver no shoyu e

tampe a frigideira. Deixe refogando por uns 15 a 20 minutos e misture tudo a cada 5 minutos (sempre em fogo bem baixo). Destampe a panela depois de 15 a 20 minutos, as cebolas devem estar desta forma (ainda existe bastante líquido). Deixe o molho reduzindo por mais uns 20 a 30 minutos, mas tome cuidado e mexa de tempos em tempos para não queimar o fundo da panela. Assim que não houver mais líquido e as cebolas tiverem absorvido quase todo o shoyu e o açúcar, desligue.

Coloque a cebola e em seguida o gorgonzola picadinho.

Deixe o forno pré-aquecido em 180 graus e deixe as bruschettas até que o queijo derreta. De 10 a 20 minutos.

Obs: essa receita de cebola caramelizada é bem mais complexa do que a que eu falei no post [hamburguer](#), mas é a minha preferida. Demora mais mas vale a pena.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

## [Steak Tartare](#)



Clique para ampliar

Olá,

Vamos começar com uma receita que faz muito sucesso aqui em casa! É uma entradinha clássica e fácil de fazer! Esse steak tartare é um pouco diferente... Os mais tradicionais vão torcer o nariz, pois leva maionese e catchup, ao invés do ovo cru.

Ingredientes:

- 300 gr. de filé mignon (pedir para moer grosso uma vez)
- 2 colheres (sopa) maionese
- 1 colher de (sopa) catchup
- Meia colher (sopa) de mostarda Dijon
- 3 colheres de alcaparras bem cortadinhas
- salsinha e cebolinha picadinhas
- molho inglês a gosto
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto
- algumas gotas de tabasco

Misture bem todos os ingredientes, coloque numa forminha e decore com cebote e pimenta dedo de moça! Regue com azeite de oliva ! Gosto de servir com torradas bem fininhas!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$