Salada de rúcula, mini tomate e mussarela de búfala

clique para ampliar

Salada simples e deliciosa para servir de entrada ou acompanhamento…

Ingredientes:

- 100 gramas de rúcula

- 50 gramas de tomate cereja

- mussarela de búfala (coloquei um pacote)

- amêndoas em lascas douradas com um pouquinho de manteiga na frigideira

- flores comestíveis

Para o molho:

- 2 colheres (sopa) de aceto balsâmico

- 1 colher (sopa) de mel

- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva

- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto

Misture os ingredientes do molho com foie até ficar homogêneo.

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

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: $

Pudim de leite

clique para ampliar

Ingredientes:

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

Modo de fazer: Bater no liqüidificador 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 liqüidificador na forma e leve ao forno em banho Maria por 45 minutos.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Escondidinho de Carne Moída

Olá, hoje vou colocar a receita de um prato que não fiz para receber, na verdade foi um jantarzinho prático para uma segunda qualquer mas ficou tão gostoso que resolvi postar. Fiz para 3 pessoas!
E o melhor de tudo que é super fácil!

Clique para ampliar

Ingredientes:

– 450 gr. de aipim ou mandioca
– 3 colheres de manteiga
– meia xícara de leite quente

– 400 gr. de carne moída
– 1 lata de tomate pelado
– sal e pimenta
– Meia cebola picadinha

– 200 gr. de creme de ricota
– 1/4 xic. de leite
– 250 gr. de queijo ralado

clique para ampliar

1º Camada: Purê
Cozinhe o aipim com sal e azeite até ficar bem molinho, amassar, e colocar no liquidificador ou processador com leite e a manteiga. E colocar em um recipiente.
2º Camada: Carne Moída
Refogue a carne moída com a cebola, sal e pimenta até ficar cozida. Depois peneirar a lata de tomate e acrescentar na mesma panela até ferver. E coloque por cima do purê;
3º Camada: Creme
Coloque o creme de ricota com um pouco de leite no microondas por uns 3 minutos. Coloque por cima da carne e finalize com queijo ralado. Leve para gratinar por 30 minutos.

clique para ampliar

clique para ampliar

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Brigadeiro Gourmet de Ovomaltine

Sobremesa fácil, rápida e gostosa.

clique para ampliar

Fizemos 6 porções.

Ingredientes:

– 1 Lata de Leite Condensado

– 60 gramas de chocolate meio amargo picado

– 2 colheres de manteiga

– 2 colheres de creme de leite fresco

– 3 colheres de ovomaltine

Clique para ampliar

Modo de fazer: Misture todos os ingredientes com exceção do creme de leite, leve a fogo mexendo bem até levantar bastante fervura, quando perceber que a mistura está desgrudando do fundo da panela, desligue e adicione o creme de leite.

Clique para ampliar

Clique para ampliar

Coloque em copinhos individuais e polvilhe um pouco de ovomaltine por cima.

Clique para ampliar

TEMPO: 15 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Lasanha Caseira – Filé com gorgonzola

Clique para ampliar

Olá, hoje vamos fazer uma lasanha caseira de filé mignon com molho de gorgonzola. A massa compramos pronta de uma marca italiana, chamada RANA! Muito boa!

Clique para ampliar

Ingredientes:

Além da massa (usei 2 pacotes) e 450gr. de *mussarela* picadinha, vamos precisar:

Para o Filé:

– 400gr. de filé mignon cortado em tirinhas;

– 1 lata de tomate pelado;

– Meia cebola cortadinha;

– sal e primenta a gosto;

– 3 colheres de óleo.

Refogue a cebola, com o óleo até ficar transparante, junte as tiras do filé temperados com sal e pimenta, até mudarem de cor e parecerem cozidas. Depois amasse os tomates pelados numa peneira, para extrair a polpa, e junte aos demais ingredientes na panela até ferver.

Clique para ampliar

Para o Molho de Gorgonzola:

– 2 colheres de manteiga;

– 4 xícaras de leite;

– 200gr. de gorgonzola;

– 2 colher de trigo (para engrossar);

– 3 colheres de requeijão.

Derreta a manteiga, e em seguida coloque o trigo. Misture até dissolver bem para não embolar e coloque o leite, sempre mexendo. Depois coloque o gorgonzola picadinho e mexa até derreter, por último, o requeijão (se por acaso ficar com bolinhas, coloque no liquidificador e bata até ficar lisinho).

Clique para ampliar

Modo de Fazer:

Em um refratário que vá ao forno faça camadas: primeira camada de molho de gorgonzola seguida por uma de massa, uma camada do filé, e por cima a *mussarela. R*epita até terminarem os ingredientes. Vá medindo para não ficar muita massa e pouco recheio. Finalize com o molho de gorgonzola salpicado de queijo. Depois é só colocar no forno por 30 minutos.

Eu aconselho a fazer um dia antes para ficar ainda mais saborosa!

TEMPO: 1 hora

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 *mozzarela* de búfala (tipo bola).

* O segredo desta receita é uma boa *mozzarela*! 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 *mozzarela*, uma colher de tomate picado e enfeite com uma folhinha de manjericão!

Rápido, fácil e delicioso!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Mousse de Limão Siciliano

Sobremesa fácil, rápida e não tão óbvia!

Ingredientes:

– 1 lata de Leite Condensado;

– 1 caixinha de Creme de Leite;

– Suco de 2 limões sicilianos coados;

Modo de fazer: Bata todos os ingredientes no liquidificador, coloque na geladeira por 2 horas. Decore com raspas de limão e/ou chocolate branco.

Fica bem leve e combina com o verão! Rende 04 porções bem

servidas!

TEMPO: 10 min + 30 min na geladeira

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Faca elétrica

Olá, vamos pra mais uma dica de cozinha para os sem jeito como eu. Eu não sei cortar carnes e a faca elétrica me ajuda muito. Ela é ótima pra pão também, ele fica todo igualzinho.

clique para ampliar

https://www.youtube.com/watch?v=12blac8-bZ8

rosbife