

Barquetes recheadas com musseline de batata baroa e carne seca crocante

Olá, hoje a receita é de um aperitivo/entradinha super prático que fica ótima!



[Clique para ampliar](#)

Vamos fazer 20 barquetes!

- 1 pacote de barquetes;
- 5 batatas baroas cozidas (mandioquinha);
- 500 gr. de carne seca;
- óleo para fritar.

Modo de fazer:

Faça um purê com as batatas baroas e passe no liquidificador ou processador para ficar bem lisinho.

Para a carne seca: Depois de dessalgada e desfiada cozida,

frite com 2 colheres de azeite até ficar crocante, e coloque sobre o papel toalha para absorver o excesso de óleo.

Depois é só montar (no fundoa musseline e a carne crocante por cima) e servir quente ou fria.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Peixe branco com crosta de pão e parmesão e creme de limão



[clique para ampliar](#)

Olá, a receita de hoje ficou fantástica, é um filet de peixe

alto (garoupa) com crosta de pão e parmesão na cama de mousseline de batata baroa, com talharim de pupunha e creme de limão. Vamos fazer para 6 pessoas.

PEIXE:

Ingredientes:

- 1 filet de peixe alto (pelo menos 3 dedos) por pessoa. Usei garoupa, mas pode ser robalo ou congrio;
- 2 colheres (sopa) de azeite, manjeriço picado, suco de limão, sal e pimenta.

Modo de fazer: Deixe os filets marinando com esses ingredientes na geladeira por no mínimo 1 hora.



[clique para ampliar](#)

CROSTA:

Ingredientes:

- 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: Bata os ingredientes no liquidificador e estique com rolo em um papel toalha. Leve na geladeira para endurecer (cerca de 1 hora).



[clique para ampliar](#)

MOLHO:

Ingredientes:

- 1 cebola cortadinha;
- 2 dentes de alho picadinho;
- 1 taça de vinho branco;
- suco de um limão siciliano;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 400 ml de creme de leite fresco;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Coloque a cebola e o alho em uma panela pequena com vinho e deixe reduzir quase até secar. Coloque o creme de leite, deixe ferver e em seguida o suco de limão, sal e pimenta, finalize com a manteiga, mexendo sem parar. Eu coloquei no liquidificador antes de servir.



[clique para ampliar](#)

O Pupunha eu coloquei no forno por 40 min e ralei (está no post de ralador de legumes) e o mousseline de batata baroa eu já publiquei outras vezes (Batata baroa cozida e amassada com creme de leite e em seguida no liquidificador).

O peixe vai ser colocado em forno pré-aquecido com a crosta por cerca de 40 minutos.



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)

Para decorar coloquei aceto reduzido com pincel no prato e pimenta dedo de moça.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 2 horas

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Pão de batata batata baroa com linguiça Blumenau

Olá, pela primeira vez na vida resolvi fazer pão, mas não qualquer pão... Pão de batata, e melhor, de batata baroa e recheado de linguiçinha Blumenau. Pão dá trabalho só para sovar a massa, mas só o cheiro do pão quentinho já vale o trabalho. O sabor ficou incrível, recomendo fazer em casa.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes do pão:

- 1 kg de trigo;
- 150 ml de água quente;
- 3 tabletes (45grmas) de fermento biológico;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 /2colher (sopa) de sal;
- 1/2 kg de batata baroa/salsa cozida

- 5 gemas;
- 1 colher (sopa) de açúcar.

Modo de fazer: Dissolva o fermento com o açúcar a água morna e 2 colheres de trigo. Mexa e deixe descansar por 10 minutos coberto com toalha. No liquidificador coloque a batata cozida cortada, a manteiga e as gemas. Misture o conteúdo do liquidificador com o fermento e o restante dos ingredientes (só a metade do trigo). Mexa bastante com os dedos e vá adicionando o trigo aos poucos. Depois mexa com as palmas das mãos para não grudar, tente não usar os dedos.



[clique para ampliar](#)

Depois que a massa ficar homogênea deixe em um recipiente até que dobre de tamanho (aqui cerca de 20 minutos, vai depender do calor).



clique para ampliar

Agora é hora de modelar. Essa massa rendeu tanto que vou fazer vários tipos de pães. Vamos começar com a lingüicinha.



clique para ampliar

Recheio: Lingüicinha Blumenau. Tire a pele e coloque no micro-ondas por 3 minutos para tirar o excesso de gordura.

<http://www.youtube.com/watch?v=p9TCr1GGNG8>

Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 30 a 40 minutos. Fique de olho. Eu abri o forno várias vezes e não estraguei.





[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora e meia.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$