

Cuscuz de camarão – Buffet Charlô

Essa receita recebemos da Assessoria de imprensa do Buffet Charlô! Experimentamos e realmente é uma delícia!

Ótima opção para fazer nas festas de Final do Ano.

Cuscuz de camarão



[Clique para ampliar](#)

Tempo de Preparo: aproximadamente 1 hora e 30 minutos

Rendimento: 20 porções

Ingredientes

Para Servir a Parte:

45 unidades de camarão pistola limpo

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

20 ml de azeite de oliva (para temperar)

40 ml de azeite (para refogar)

Cuscuz (massa):

400g de tomate sem semente picado em cubos

10g de salsa picada

250g de repolho picado em cubos pequenos

180g de cebola picada em cubos

800g de camarão médio limpo sem rabo

2lt de caldo de camarão

200g de palmito em conserva picado

100g de extrato de tomate

150g de azeitona verde sem caroço picada

200g de ervilha em conserva

200g de bacon picado em cubos pequenos

15g de pimenta dedo de moça picada (sem semente)

200ml de azeite de oliva

300g de farinha de mandioca biju

400g de farinha de milho

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

Para decorar:

4 unidades de camarão pistola limpo sem o rabo cozido (para decorar)

2 ovos caipiras cozidos (*nós colocamos palmito em rodela*s)

Modo de preparo:

Em uma tigela misture as farinhas e reserve. Em uma frigideira aquecida coloque um fio de azeite e refogue o camarão médio até que esteja rosado. Reserve. Em uma panela grande aquecida coloque o azeite e acrescente o bacon e a cebola, quando dourar junte os tomates, o extrato de tomate e a pimenta dedo de moça e refogue por 2 minutos. Depois coloque o repolho e deixe cozer até que esteja macio, em seguida acrescente o caldo de camarão, o palmito, as azeitonas, a salsa picada, as ervilhas e o camarão médio refogado. Assim que levantar fervura reduza o fogo. Ajuste o sal e a pimenta.

Com o fogo reduzido, acrescente as farinhas aos poucos e vá mexendo até virar uma massa consistente. Deixe cozinhar por 5 a 10 minutos mexendo de vez em quando para não queimar o fundo.

Unte uma forma de buraco no meio de 30cm com azeite e decore o fundo da forma com o camarão pistola cozido e rodela de ovo (nós colocamos palmito). Coloque a massa ainda quente e vá apertando na forma até que fique rente.

Desenforme ainda morno (*quase frio é mais fácil*) e sirva com o camarão pistola em volta (*nós colocamos no meio*).



[Clique para ampliar](#)

Modo de preparo decoração:

Tempere o camarão com sal, pimenta e azeite. Deixe descansar por 15 minutos.

Em uma frigideira aquecida, coloque o azeite e salteie o camarão até que esteja rosado. Esse processo leva aproximadamente 5 minutos.

Camarão na Moranga

Receita ótima para receber para um almoço ou jantar, que você pode preparar tudo antes dos seus convidados chegar e surpreender a todos.



Clique para ampliar

.

Ingredientes:

- 1 Kg de camarão rosa descascado;
- suco de meio limão;
- 1 cebola cortadinha;
- 5 dentes de alho;
- 200 ml de creme de leite;
- 1 moranga grande; (fizemos uma pequena só para foto)

- 300 gr. de requeijão tipo catupiry;
- sal e pimenta a gosto;
- azeite.

Camarão:

Refogue com azeite a cebola e o alho, por aproximadamente 5 minutos, ou até que a cebola fique transparente. Adicione sal e pimenta a gosto. Quando o refogado estiver pronto, adicione os camarões já temperados com sal e limão e por ultimo o creme de leite, deixe cozinhando por mais uns 5-10 minutos, e reserve.

Moranga:

Após retirar o miolo com as sementes, e fazer uma tampa com a parte superior da moranga (em alguns supermercados já vendem assim), embrulhe em papel alumínio e leve ao forno por 30 minutos.

Montagem:

Retire a moranga do forno e forre com requeijão, adicione o refogado, e cubra com mais requeijão. Coloque no forno por mais 15 minutos para gratinar. Retire e sirva em seguida, acompanhado em arroz branco.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Arroz de siri

Receita bem gostosa! Apimentada e com um toque adocicado!
Ótima idéia para um almoço na praia!



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kg de carne de siri;
- 200 ml de leite de coco;
- 1 pimenta dedo de moça;
- 1 cebola cortadinha;
- 2 dentes de alhos picados;
- salsinha e cebolinha a gosto;
- 1 taca de vinho branco;

- 2 xícara de arroz amarelo;
- 1 caldo de camarão/peixe
- sal a gosto;
- manteiga;
- azeite.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com o alho e a pimenta com uma colher de manteiga e uma de azeite por 5 min em fogo baixo e depois coloque a carne de siri. Misture e mantenha em fogo baixo... Faça o *deglace* com vinho branco e por ultimo o leite de côco. Acerte o sal e pimenta do reino se achar necessario. Acrescente o arroz cozido na agua com caldo (peixe/camarão). Coloque a cebolinha e a salsinha para decorar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: facil

CUSTO: \$

Camarão Indiano

Camarão com um toque indiano delicioso e fácil!



Clique para ampliar

Vamos fazer para 04 pessoas.

Ingredientes:

- 1 kg de camarão rosa
- 100 ml de leite de côco
- 1 cebola picada
- 4 dente de alho fatiado
- 1 colher de manteiga
- Fio de azeite de oliva

- Limão
- Sal e pimenta
- Curry a gosto
- salsinha e cebolinha picadas
- Castanha de Caju picada

Modo de fazer

Tempere os camarões com sal e pimenta.

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 o curry , e por último o leite de coco e desligue. Coloque a salsinha e a cebolinha picada.

Salpique com castanha de caju e sirva em seguida. Para acompanhar sugerimos arroz basmati (ou branco). Rápido de e delicioso.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Camarão com molho de limão e nata

Receita deliciosa de um camarão para ser servido com massa, ou outro acompanhamento! Servimos com uma massa *nero di sepia* – que é feita com a tinta de lula e combina super bem com frutos do mar, além da apresentação ficar linda!



Clique para ampliar

Ingredientes para 04 pessoas:

- 400 gr de Camarão (4 ou 5 camarões grandes por pessoa);
- 2 colheres de manteiga;
- 1 cebola cortadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 200 gr. de nata (ou creme de leite fresco);
- Suco de 1 limão siciliano.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com a manteiga ate de fique transparente (por uns 5 minutos), faça o *deglace* com o vinho branco (colocar e deixar evaporar o álcool por 3 minutos). Adicione o suco de limão e por último a nata.

Para o camarão, tempere com sal e pimenta do reino e limão, e grelhe numa frigideira bem quente com bem pouca manteiga.



[Clique para ampliar](#)

Cozinhe a massa conforme instruções da embalagem (varia de acordo com a marca). Coloque o molho no fundo do prato, e a massa e os camarões grelhados por cima. Ou se preferir misture a massa com o molho e os camarões já grelhados.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Camarão com rösti de aipim e molho de cogumelos

A receita de hoje é sofisticada! Ideal para impressionar seus convidados com um sabor diferente e surpreendente. Vamos fazer para 04 pessoas.



Ingredientes:

- 500 gr. de aipim/mandioca/macaxeira;
- 300 gr. de cogumelos paris;
- 400 gr. de camarão;
- manteiga;
- 1 cebola cortadinha;
- 3 colheres de parmesão ralado;
- meia taça de vinho do porto;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo:

1. Aipim/mandioca/macaxeira

Cozinhe até ficar al dente, espere esfriar e rale. Com a ajuda de um aro faça discos, e frite em óleo quente (virando com cuidado), depois coloque no forno por 15 minutos.



2. Molho de Cogumelos

Refoque na manteiga os cogumelos paris com a cebola cortadinha, sal e pimenta. Faça *deglacê* com vinho do porto e acrescente o queijo parmesão ralado e desligue.

3. Camarões

Grelhe os camarões temperados com sal e pimenta.

Montagem: Coloque o molho de cogumelos, o aipim rösti e os camarões grelhados por cima.

TEMPO: 45 minutos

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Risoto de queijo de cabra com camarão

Sugestão de prato principal para o dia dos namorados! Risotinho delicioso e super fácil com ingredientes deliciosos! Vamos fazer para 04 pessoas!



Ingredientes:

- 500 gramas de camarão sem casca;
- 200 gramas de queijo de cabra ralado ou cremoso;
- 300 gramas de arroz arbóreo;
- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de legumes (ou caldo caseiro feito com a casca do camarão);
- 2 colheres (sopa) de manteiga;

- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer:

Refogue a cebola em uma colher de manteiga e um fio de azeite por uns 5 minutos, até a cebola ficar transparente;

Coloque o arroz e mexa por mais 2 minutos;

Agora é a hora do *déglacer*! *Déglacer* é uma redução com vinho branco;

Após secar todo o vinho vá colocando aos poucos (em concha) o caldo. Eu misturo caldo pronto com água fervendo. Tudo isso para ganhar tempo, claro que um caldo caseiro é bem melhor; (para o caldo de camarão utilize a cabeça limpa do camarão, com cebola, deixe ferver e peneire).

Esse processo vai ser repetido algumas vezes, sempre colocando 1 a 2 conchas de caldo e mexendo sempre. Eu prefiro *al dente*, então leva de 15 a 20 minutos.

Deixe bem molhado porque ele continua cozinhando e sempre seca bastante. Por último adicione o queijo de cabra e acerte o sal e a pimenta.

Os camarões devem ser temperados com sal e limão e grelhados numa frigideira com pouco manteiga e azeite;

Sirva por cima do risoto ou misture ao final depois de grelhados.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

Bobó de Camarão

Olá, a receita hoje é de um prato típico do nordeste. O Bobó de Camarão é delicioso e simples de fazer! Esta receita serve 06 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 kg de camarões frescos sem casca;
- Sal;
- Pimenta do reino;
- 5 dentes de alho amassados e picados;
- Suco de dois limões;
- 1 kg de aipim (mandioca);
- 3 cebolas;
- 2 tomates sem pele e sem semente;
- 1 vidro de leite de coco;
- 2 colheres de azeite de dendê;
- 1 folha de louro;
- 6 colheres azeite de oliva;
- 2 colheres de extrato tomates;

- 1/2 pimentão vermelho sem semente;
- 1/2 pimentão verde sem semente;
- Cebolinha e salsa;

Modo de fazer:

Lave os camarões e tempere com sal, pimenta, alho e limão e reserve.

Cozinhe o aipim com água sal, a folha de louro, e uma cebola em rodelas deixe esfriar um pouco.

Depois de macio retire o louro, bata no liquidificador com leite de coco, e reserve.

Para não aparecer nenhum tempero, vamos utilizar um processador! Se não tiver utilize o liquidificador. Primeiro triture as cebolas e reserve, depois os pimentões e os tomates.

Numa panela coloque o azeite e acrescente os camarões e frite-os. Acrescente a cebola triturada e refogue, e depois junte os tomates e pimentões triturados deixe por mais alguns minutos e desligue.

Junte o creme de aipim e misture.

Para servir enfeite com salsinha e cebolinha picadas. Para acompanhar: arroz branco e farofa!

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Luvas recheadas com camarão

A receita de hoje é deliciosa! Parece difícil mas não é! Vale a pena!



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

– 1 kg de lulas

- 500 gr de camarão
- 3 cebolas picadinhas
- 3 tomates picadinhos
- 6 dentes de alho
- Sal
- Pimenta a gosto
- Óleo suficiente para refogar
- 1 colher de extrato de tomates

Modo de fazer:

Separe os tentáculos da lula e corte bem miudinho

Em uma panela refogue metade dos temperos, adicione os tentáculos, quando estiverem macios, acrescente os camarões, sal e pimenta. Desligue e deixe esfriar.

Pegue as lulas uma a uma e recheie com o camarão refogado, fechando com palitos.

Em outra panela, refogue o restante dos temperos, acrescente sal, extrato de tomates, pimenta e um pouco de água. Neste molho coloque as lulas uma a uma e deixe cozinhar até ficarem macias.

Servimos com purê de batata.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

File de peixe empanado com farinha Panko e risoto de

Limão

Olá, vocês conhecem a farinha panko? É uma farinha oriental para empanar vendida na maioria supermercados – bem fácil de encontrar. Já fizemos camarão, peixe, lula... Fica super crocante e delicioso.



[Clique para ampliar](#)

Vamos a uma receita fácil e simples. Ideal para um almoço! Vamos fazer para 06 pessoas.

Ingredientes:

- 06 filés de peixe branco temperados com sal, pimenta e limão – pode ser linguado, congrio, robalo, pescada (da sua preferência);
- 2 ovos batidos;
- 300 gr. de farinha panko;
- óleo para fritar.

Modo de fazer:

Depois de temperar os filés de peixe com suco de limão, sal e pimenta; passe no ovo e depois na farinha e frite em óleo

quente.

Para o acompanhamento – Risoto de limão, siga a receita postada [aqui](#) e só finalizar com suco de dois limões coados e manteiga.

Outra ideia é fazer um prato típico aqui da Ilha de Santa Catarina: é só colocar um molho de camarão por cima e servir com arroz branco. Simples e delicioso!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$