

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: \$

Risoto de abóbora e gorgonzola com carne seca crocante

Olá, A receita de hoje é a combinação de ingredientes que dá muito certo. Abóbora, gorgonzola e carne seca. Já fizemos uma receita usando esses ingredientes [AQUI](#). E ficou ótima! Agora é a vez do risoto! Vamos fazer para 06 pessoas.



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 500 gramas de arroz arbóreo;
- 1 cebola picadinha;

- 1 taça de vinho branco;
- 2 tabletes de caldo de legumes;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- 500 gramas de abóbora;
- 150 gramas de queijo gorgonzola;
- 1 quilo de carne seca (ou carne de sol).

Modo de fazer:

Cozinhe a abóbora e faça um purê. Reserve a água do cozimento, e acrescente os tabletes de caldo de legumes e deixe ferver, este será o caldo para o risoto.

Se você quiser ver o passo-a-passo da base do Risoto, veja [AQUI](#).

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, adicione o vinho branco e espere evaporar o álcool. Após secar todo o vinho vá colocando aos poucos (em concha) o caldo, sempre mexendo bem. Esse processo vai se repetir alguma vezes... até o arroz ficar no ponto. Depois acrescente o purê de abóbora e misture bem! Por último junte o queijo gorgonzola picadinho, e quando tiver derretido experimente para acertar o sal e a pimenta.

Carne seca Crocante: Já tem a receita em outro post ([Arroz de Cordeiro](#)), mas basicamente depois de cozida e desfiada fritar em pouco azeite, e colocar num papel toalha para absorver o excesso.

Sirva o risoto e por cima a carne seca crocante!



clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Nhoque de abóbora com molho de Gorgonzola e Carne Seca crocante

Sexta é o dia do nhoque, né? Esta receita é muito legal para receber os amigos e a família agora que o tempo está esfriando um pouco! Acompanhado por um bom vinho tinto então...

P E R F E I T O!



Para o *gnocchi* ou nhoque – vamos fazer 06 porções.

Ingredientes:

- 1 kg de abóbora – quanto menos aguada melhor. Pode ser a paulista ou a cabotia!
- 2 ovos
- 2 xic. de farinha de trigo (pode ser que precise um pouco mais para dar o ponto da massa)
- 4 colheres de queijo ralado
- sal e pimenta a gosto
- 2 colheres de manteiga (para fritar o nhoque depois de cozido).

Cozinhe a abóbora com sal e faça um purê, bata no liquidificador para ficar bem lisinho. Adicione ao purê: os ovos, o queijo ralado, sal e pimenta a gosto, misturando bem e aos poucos vá colocando o trigo aos poucos, até obter um ponto de massa que dê para enrolar. Faça as bolinhas e leve para cozinhar em água fervente até subirem a superfície. Retire-os com uma escumadeira e reserve.

Depois de todos prontos, vamos passar ligeiramente em uma frigideira com manteiga. É opcional mas esta “fritadinha” deixam os nhoques ainda mais saborosos!



Para o molho de gorgonzola você vai precisar:

- 300 gr. de queijo gorgonzola
- 5 colheres de creme de leite fresco

Modo de fazer: corte o queijo e coloque numa panela com o creme de leite até que ele derreta e fique um molho homogêneo lisinho, se precisar coloque um pouquinho de leite e trigo.

Carne seca Crocante: Já tem a receita em outro post (Arroz de Cordeiro), mas basicamente depois de cozida e desfiada fritar em pouco azeite, e colocar num papel toalha para absorver o excesso.



TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$