Arroz Carreteiro

Olá, hoje a receitinha tradicional do meu pai que faz o maior sucesso!

Clique para ampliar

Ingredientes:

1kg de carne seca ou charque dessalgada e cortada em cubinhos.
250 gr de costelinha defumada
200 gr de bacon
200 gr de linguiça calabresa
260 gr de linguiça Blumenau
3 cebolas
2 tomates
10 dentes de alho
Pimenta do reino
Azeitonas
1 kg de arroz parbolizado
4 ovos cozidos
Cebolinha
Salsa
Queijo ralado

Clique para ampliar

Modo de fazer: Coloque em uma panela o bacon até derreter a gordura. Acrescente a cebola picada e o alho até dourar, adicione a carne seca, mexendo sempre. Coloque o tomate e deixe refogar, adicione um pouco de água e deixe cozinhado, até ficar cozido. Em outra panela, frite as linguiças cortadas em rodelas, e adicione ao refogado adicionando mais água e deixe cozinhar mais um pouco, adicione azeitonas e pimenta.
Coloque o arroz e deixe cozinhar.

Clique para ampliar

Para acompanhar corte os ovos cozidos, a salsinha e a cebolinha, e queijo ralado e sirva para que cada um coloque no seu prato a gosto.

Clique para ampliar

TEMPO: 2 horas

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Feijoada – passo a passo

Olá, quando o frio começa a chegar dá aquela vontade de comer uma feijoada. Eu particularmente gosto mais de comer feijoada em casa (na casa da minha mãe, no caso) do que em restaurante. Então vou passar a receita passo a passo. Acho um prato ótimo para receber para um almoço descontraído! Essa quantidade serve aproximadamente 08 pessoas.

Clique para ampliar

Ingredientes:

1/2 kg feijão vermelho
250 gr feijão preto
150 gr linguiça tipo paio
150 gr linguiça calabresa
300 gr carne seca
150 gr lombinho defumado
150 gr costelinha de porco defumada
150 gr linguiça tipo Blumenau
Folhas de louro
200 gr de abóbora
1 chuchu
2 batatas inglesa
1 batata doce
Repolho
Cenoura

Modo fazer:

Deixe o feijão de molho, no dia anterior. Deixe também de molho a carne seca separadamente, trocando a água umas quatro vezes para retirar o excesso de sal. No dia seguinte, coloque os defumados, em uma panela com água deixe ferver, repetindo umas quatro vezes trocando a água. Isso deixa a feijoada mais

light. Retire a água do feijão, lavando bem coloque em uma panela grande, onde caiba todos os ingredientes da feijoada.
Cozinhe o feijão com a carne seca por meia hora, acrescente o restante dos defumados.
Deixe cozinhar por mais umas 2 horas.
Acrescente as verduras, meia hora antes de servir, colocando as que cozinham mais rápido por ultimo.

clique para ampliar

O caldinho do feijão servido em canequinhas é ótimo para servir de aperitivo!

Quando for servir o almoço, coloque as verduras e legumes num refratário, as carnes e defumados em outro, e o feijão separado.

Para acompanhamento sugerimos couve mineira cortada bem fininha, passada no azeite bem quente com sal e pimenta.

Clique para ampliar

Outro acompanhamento que gostamos de fazer aqui em casa, é o pirão de feijão. Aqui onde moramos, Florianópolis, e no litoral de Santa Catarina em geral, temos o hábito de comer farinha de mandioca. Eu não vejo muito isso em outros lugares! Farofa e pirão (de vários tipos) são acompanhamentos frequentes na nossa culinária regional! O pirão nada mais é do que a farinha de mandioca misturada com o caldo fervendo (de feijão neste caso).

Outros acompanhamentos: arroz branco, laranjas e ovos fritos!

* As fotos não estão muito bonitas mas posso garantir que estava uma delícia!

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: fácil

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 cozinha 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: $$

Arroz de cordeiro com crocante de carne seca e

pistache.

clique para ampliar

Olá, essa receita eu vi no programa “Que Marravilha” e deu muita vontade… Demorou mas saiu. A receita é relativamente simples, mas os ingredientes mais atípicos.

Ingredientes:
– 750g de paleta de cordeiro sem gordura (moída 2 vezes);
– 1 colher de manteiga com sal;
– sal e cominho em pó;

– Chá de cravo (pacote de cravo – 10 gramas com 1 xic de água fervendo, deixa ferver por mais 20 minutos e reserve)

– 500g de arroz branco;
– 3 colheres de manteiga com sal;
– 1 cebola e 2 dentes de alho picadinhos, cebolinha e salsinha;
– Água (para cada xícara de arroz, coloque duas xícaras de água)

Modo de preparo:
Numa panela de ferro, frite a carne sem nenhum tempero e sem parar de mexer até começar a grudar e caramelizar no fundo da

panela. Isso deve ser por cerca de 10 minutos. Tempere com sal e cominho e deixe cozinhar mais um pouco. Amasse tudo com um socador, coloque manteiga e deixe *deglacer* com o chá de cravo.

Para o arroz: Lave bem o arroz, derreta a manteiga com um fio de azeite e deixe a cebola suar. Refogue o arroz, coloque água fervida e deixe cozinhar com a tampa fechada por cerca de 15 minutos.

clique para ampliar

Misture o arroz com a carne e em seguida a salsinha e cebolinha picadas.

Para a carne seca: 500 gramas de carne seca dessalgada e desfiada cozida. Frite com 2 colheres de azeite até ficar crocante.

clique para ampliar

Montagem: Eu fiz empratado! Coloquei o arroz em um recipiente pequeno e virei no prato, em seguida coloquei a carne seca e pistache picadinho.

clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: $$

-