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 rodelas)*

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 rodelas 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.

Arroz de polvo (com linguiça)

Receita ótima para receber!

clique para ampliar

Ingredientes:

- 2 kg de polvo (tentáculos);
- 200 ml de vinho tinto;
- 1 cebola;
- 150 ml de azeite;
- 2 dentes de alho;
- 2 tomates pelados;
- 350 gr. de arroz (tipo amarelão);
- Salsinha;
- 2 linguiças (tipo Blumenau; chouriço ou calabresa)
- Sal a gosto.

Modo de preparo:

Limpe o polvo das peles e lave bem. Depois de lavado, corte em pedaços pequenos.
Corte a cebola e os dentes de alho, e os tomates em pedaços pequenos.
Em uma panela no fogo com o azeite, refogue o alho e a cebola. Acrescente os tomates. Adicione o polvo e deixe refogar por uns minutos.
Junte o vinho e um pouco de água. Deixe cozinhar. Tempere com sal. Quando o polvo estiver cozido, coloque o arroz, devendo cozinhar mais 15 minutos. Polvilhe a salsa picadinha.

Como sugestão: Fritamos uma linguiça tipo Blumenau (pode ser chouriço ou calabresa) e colocamos em cima e ficou muito bom!

clique para ampliar

Clique para ampliar

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: $$

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 moca;

– 1 cebola cortadinha;

– 2 dentes de alhos picados;

– salsinha e cebolinha a gosto;

– 1 taca de vinho branco;

– 2 xicara de arroz amarelão;

– 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… Faca 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: $

Nhoque com molho de cogumelos e paillard de filé

Olá, a receita de hoje é de um prato super saboroso! Vamos fazer para 04 pessoas! O molho de cogumelos é um coringa… vai bem com massas, carnes e até sozinho – como um creme! Fica delicioso!

Ingredientes:

– 1/2 kg de batatas cozidas;

– 200 gramas de queijo ralado;

– 1 1/2 xic de farinha de trigo;

– 3 gemas;

– sal e pimenta a gosto;

– 250g cogumelos Paris frescos;

– 1 cebola picada;

– 1 copo de água;

– 1 copo de vinho;

– 2 dentes de alho picado;

– 100ml creme de leite fresco;

– 500 kg de filé mignon cortado em bifes de 3 cm de altura.

Modo de fazer:

Para o nhoque: Amasse as batatas cozidas e misture com os

outros ingredientes. Se tiver muito mole coloque mais trigo, até que consiga consistência boa para cortar em cubos. Coloque em água fervente com um pouco de óleo e deixe até subirem. Retire e coloque em escorredor com gelo. Seque e frite em azeite até ficar dourado. Tem o passo a passo aqui.

Clique aqui para ampliar

Para o creme de cogumelos: Cortar os cogumelos em pedaços, e coloque com água no liquidificador batendo até formar um creme. Refogar a cebola e o alho, com um pouco de azeite, e o vinho. Misture com o cogumelo batido, tampe a panela e mexa de vez em quando, deixando reduzir, acrescente o creme de leite e

tempere com sal e pimenta.

Clique para ampliar

Para o Paillard: Coloque o bife dentro de um saco plástico e com um martelo de carne bata até ficar bem fininho. tempere com sal e pimenta e coloque por 30 segundo cada lado em uma frigideira quente com um pinguinho de óleo.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

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: $$

Polenta com cogumelos, fonduta de queijo e gema mole

Receita para uma refeição sem carne mais cheia de sabor e super fácil.

Clique para ampliar

Vamos fazer para 04 pessoas:

– Polenta: Usamos uma polenta já trufada! Mas se você não achar, pode utilizar a sem ser trufada e adicione azeite ou manteiga trufada.

Clique para ampliar

Misture 1 xícara da polenta com 4 xícaras de água. Leve ao fogo médio até que esteja com a consistência que você prefere, eu preferi mais molinha. Salgue a gosto. Eu ainda coloquei uma colher de manteiga para ficar bem macia.

– Cogumelos:

Clique para ampliar

Ingredientes:

– 200 gramas de Shitake ou cogumelos paris;

– 2 colheres (sopa) de cebola cortadinha;

– 1 colher (sopa) de manteiga;

– sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Refogue a cebola na manteiga, com um fio de óleo em fogo baixo por 5 min. Acrescente os cogumelos cortados em 4 e mexa de vez em quando. Dá pra colocar um pouquinho de vinho branco, para quem gosta, nesse momento (até 1/2 xic). Deixa os cogumelos murcharem, coloque sal e pimenta e pronto.

– Fonduta de queijo: utilize o queijo de sua preferência, nós utilizamos o queijo gouda.

Ingredientes:

– 200 gr. de queijo gouda em cubos;

– 200 gr. de nata (ou creme de leite fresco).

Modo de fazer: Em uma panela aqueça o creme de leite e vá adicionando o queijo aos poucos.

Montagem:

Coloque a polenta assim que tirar do fogo, abra um buraco para colocar a gema, cubra com a fonduta de queijo bem quente (irá cozinhar levemente a gema) e adicione os cogumelos.

Clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: $

Suflê de Pinhão

Suflê de Pinhão

Receita deliciosa que combina com o inverno! Com um ingrediente típico e tradicional da região serrana de todo sul do Brasil!

Clique para ampliar

– 2 xícaras de pinhão cozido picadinho
– 1 xícara de leite
– 1 cebola
– 3 ovos – separe as claras das gemas
– 3 colheres de queijo ralado
– 2 colheres de farinha de trigo
– 1 colher de manteiga
– sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Refogue a cebola cortadinha com a manteiga e acrescente os pinhões. Separadamente misture o leite, a farinha de trigo, as gemas, sal e pimenta. E aos poucos junte com o refogado. Deixe esfriar e bata as claras em neve e acrescente delicadamente. Polvilhe com queijo ralado e coloque no forno médio até dourar.

Clique para ampliar

Clique para ampliar

TEMPO: 15 minutos + 2 horas (cozimento do pinhão)

DIFICULDADE: fácil

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: $$

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: $