

Cogumelo Paris na manteiga



[clique para ampliar](#)

Olá, essa é mais uma dica do que uma receita! Eu adoro cogumelos e acho que combina com tudo! Fiz um refogado de cogumelos Paris para servir como acompanhamento, puro. Mas essa mesma receita podemos fazer pra usar na salada, na cobertura de bruschetta, com massa e com carne. Olha que fácil.

Ingredientes:

- 200 gramas de cogumelos Paris.
- 2 colheres (sopa) de cebola cortadinha;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- sal e pimenta a gosto.



[clique para ampliar](#)

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. Só servir.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Tempero caseiro

Olá, hoje eu vou dar uma dica de cozinha que a minha mãe me ensinou. Eu temperava carnes com aqueles temperos prontos de supermercado até que um dia ela fez um caseiro e me deu num vidro pra deixar na geladeira. Depois que acabou o dela resolvi fazer também. É bem melhor que o do supermercado e dura até 6 meses na geladeira.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kg de alho descascado;
- 1 molho de cebolinha verde;
- 1 molho de salsa;
- 1/2 kg de cebola;
- 150 gramas de sal;
- 1 e 1/2 xícara de óleo;

Modo de fazer: Bater todos os ingredientes no processador. Colocar em vidros e manter na geladeira.

Esse tempero é bem concentrado e deve ser usado em pequenas porções. Pode ser utilizado para carne, peixe, frango, feijão,

etc.



[clique para ampliar](#)

Paleta de Cordeiro com legumes

Olá, este final de semana preparamos um jantar delicioso! Uma paleta com legumes, acompanhado de um purê de batata boroa.



A preparação é tão fácil! É só ter paciência para esperar. Ideal para receber amigos, pois você coloca no forno e esquece!

Vamos lá. Para 04 pessoas:

Ingredientes:

- Paleta de cordeiro de aproximadamente 1,4 Kg (já limpa – sem o excesso de gordura)
- 1 garrafa de vinho
- alecrim
- sal pimenta
- uma cabeça de alho
- mini cebolas

- azeite de oliva
- 1 pacote de cenoura baby

Pode colocar também batatinhas, mas como nosso acompanhamento era um purê preferi não colocar.

Modo de fazer: Tempere a paleta com sal e pimenta e alecrim. E coloque na mesma assadeira com os outros ingredientes, regando tudo com azeite. Cubra com papel alumínio e deixe no forno em 180º por aproximadamente 03:30. Na última meia hora retire o papel alumínio para dourar.



E depois ele fica assim!!!



A carne solta do osso!!! Fica incrível! Depois colocamos os legumes numa panela com um pouco de manteiga, e servimos de acompanhamento, junto com o purê (cozinhar batatas, amassar e depois colocar no liquidificador com manteiga derretida e um pouco de leite quente e está pronto).



TEMPO: 3:30

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Pernil de cordeiro



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer um cordeiro assado e um talharim com molho de 4 queijos trufado para 5 pessoas. Esse prato tem que ser programar um pouco antes, já que o cordeiro vai ficar marinando por 12 horas. O molho de talharim eu comprei pronto. Uma dica deliciosa pra facilitar um pouco nosso jantar.

Ingredientes para o cordeiro:

- 1 pernil de cordeiro;
- 2 cebolas cortadinhas ou em rodela e 2 cebolas roxas cortadas em cubo;
- 1 cabeça de alho picado;
- 2 folhas de louro;

- 1 ramo de alecrim;
- pimenta do reino e sal;
- 1/2 garrafa de vinho branco.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Embrulhe em papel celofane próprio para assados o cordeiro e todos esses ingredientes e deixe por 8 a 12 horas marinando. Leve o cordeiro embrulhado com o caldo dos temperos ao forno pré-aquecido a 180 graus e deixe assar por 3 horas nessa temperatura.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes do talhahrim:

- 500 gramas de talharim (eu usei massa fresca);
- 3 colheres (sopa) do molho de 4 queijos trufados;
- 3 colheres (sopa) de creme de leite (usei nata).

Modo de fazer: Cozinhe o macarrão, escorra, coloque água gelada e em seguida leve de volta a panela e misture com o molho e o creme de leite.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 3 horas (sem contar o tempo de marinar)

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

[Moqueca – passo a passo](#)



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- Garoupa em postas (1 por pessoa);
- 10 camarões grandes com casca e 10 camarões grandes sem casca;
- 1 pimentão vermelho;
- 1 pimentão amarelo;
- 2 cebolas grandes;
- 2 tomates;
- 10 dentes de alho;
- Salsinha e cebolinha
- Pimenta tabasco vermelha, 1 colher (sopa) colorau e azeite de dendê.



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Se tiver, use uma panela de barro, própria pra moqueca. Vamos ligar o fogo e montar assim:

1- Forre a panela com um pouco de azeite de dendê e a cebola



[clique para ampliar](#)

2- Coloque as postas de peixe temperados com sal e limão;



[clique para ampliar](#)

3- Vamos intercalando os pimentões, o tomate, a cebola e alho



[clique para ampliar](#)

4- Regue com azeite dendê (1/2 garrafinha – 50 ml) e leve ao fogo por 40 minutos.



[clique para ampliar](#)

Quando estiver quase pronta coloque sal a pimenta a gosto, depois os camarões a salsa e a cebolinha (deixe mais 5 a 10 minutos),

De acompanhamento eu faço só um arroz branco e uma farofinha com o restante (1/2 garrafa – 50 ml) de azeite de dendê, farinha e 1 colher de manteiga.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

[Bruschettas](#)



[clique para ampliar](#)

Vamos fazer entradinhas que dependendo da quantidade e variedade nem precisa de prato principal. Hoje vamos fazer com três sabores: o clássico com tomate, cogumelos com parmesão e a que mais faz sucesso – cebola caramelizada com gorgonzola. Vamos fazer umas 4 bruschettas de cada sabor.

A primeira dica é comprar um pão italiano de boa qualidade. Uma vez comprei um qualquer no supermercado e não ficou bom. A segunda é molhar o pão com um azeitinho de oliva antes de cobrir com o recheio.

Bruschetta de tomate

Ingredientes:

- 2 tomates grandes cortados em cubinhos sem pele e semente;
- folhinhas de manjeriço;
- 1 dente de alho;
- sal e pimenta do reino moída na hora;
- azeite de oliva;
- parmesão ralado.

Modo de fazer: depois de pincelar o azeite no pão, passe o alho por cima do azeite só para dar gosto. Misture os cubinhos de tomate com azeite de oliva, manjeriço, sal e pimenta.

Cubra o pão e coloque o queijo ralado por cima.

Brusquetta de cogumelos

Ingredientes:

- 100 gramas de cogumelos picados (pode ser shimeji, shitake ou paris);
- cebolinha picadinha;
- azeite de oliva;
- sal e pimenta do reino moída na hora;
- parmesão ralado.

Modo de fazer: Numa frigideira quente coloque o azeite e em seguida o cogumelo, deixe refogando até murchar. Coloque sal e pimenta. Cubra o pão e em seguida coloque o queijo ralado.

Bruschetta de cebola caramelizada com gorgonzola

Ingredientes.

- 2 cebolas picadas;
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo;
- shoyu a gosto (usei 1 colher de sopa);
- azeite de oliva;
- queijo gorgonzola.

Modo de fazer: Coloque a cebola na frigideira em fogo médio com um fio de azeite para dourar. Mexa até que as cebolas fiquem levemente douradas. Diminua o fogo e acrescente o shoyu sobre a cebola. Mexa mais um pouco e adicione o açúcar mascavo. Continue mexendo até o açúcar dissolver no shoyu e tampe a frigideira. Deixe refogando por uns 15 a 20 minutos e misture tudo a cada 5 minutos (sempre em fogo bem baixo).

Destampe a panela depois de 15 a 20 minutos, as cebolas devem estar desta forma (ainda existe bastante líquido). Deixe o molho reduzindo por mais uns 20 a 30 minutos, mas tome cuidado e mexa de tempos em tempos para não queimar o fundo da panela. Assim que não houver mais líquido e as cebolas tiverem absorvido quase todo o shoyu e o açúcar, desligue.

Coloque a cebola e em seguida o gorgonzola picadinho.

Deixe o forno pré-aquecido em 180 graus e deixe as bruschettas até que o queijo derreta. De 10 a 20 minutos.

Obs: essa receita de cebola caramelizada é bem mais complexa do que a que eu falei no post [hamburguer](#), mas é a minha preferida. Demora mais mas vale a pena.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Hambúrguer caseiro



Clique para ampliar

Vamos fazer um hamburguer em casa daquele tipo *gourmet*? Dá um pouquinho de trabalho mas vale a pena.

Ingredientes:

- 2 cebolas roxas picadinha;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo;
- 1 colher (sopa) de aceto balsâmico;
- 4 ramos de tomilho;
- 500 gramas de patinho moído;
- 1/2 xic de farelo de pão fresco;
- 1 gema;
- 2 colheres (sopa) leite;
- 1 colher (sopa) shoyu;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- óleo para fritar.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com o azeite por 8 minutos em fogo baixo e em seguida coloque o açúcar e o aceto. Deixe em fogo alto por 2 minutos até a cebola ficar caramelizada e coloque o tomilho. Separe em 2 recipientes com a mesma quantidade.

Em um dos recipientes com a metade da cebola coloque a carne, o farelo de pão, o shoyu, sal e pimenta. Misture mas não aperte demais, para a carne ficar suculenta. Divida a carne em 4 porções (gosto de deixar mais alto pra ficar mais vermelho

por dentro e bem assado por fora) e coloque na geladeira.

Coloque na frigideira com pouco óleo e frite por 4 a 5 minutos de cada lado. No último minuto coloque o queijo sobre o hambúrguer para que ele derreta e grude na carne.

Acompanhamentos:

- Queijo: usei prato, gruyere, camembert e roquefort;
- Alface, tomate, pickles;
- Cebola caramelizada (o que sobrou no outro recipiente);
- Maionese, catchup e mostarda.



Clique para
ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$