

Geléia de cebola



clique para ampliar

Olá, hoje a receita é de uma geléia despretensiosa mas deliciosa para uma entradinha. Peguei no site Dedo de Moça. Servi com pão bem quentinho e manteiga trufada! Simples e delicioso.

Ingredientes:

- 2 cebolas cortadinhas;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo;
- 1/2 xic de vinho branco;
- sal a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: coloque o azeite e a cebola em uma panela pequena, deixe dourar por 5 minutos e em seguida coloque o vinho e deixe em fogo baixo por mais 5 minutos. Acrescente o açúcar e o sal e deixe em fogo baixo por cerca de 20 min, mexendo de vez em quando até ficar com consistência de geléia.

Pronto... sugiro também que sirva com gorgonzola... combina muito bem

TEMPO: 30 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

[Tartare de salmão](#)



clique para ampliar

Olá, vou fazer uma receita de tartare de salmão bem fácil, que eu peguei do livro *A Dieta do Chef*, de Roland Villard! Esse livro é muito bom... São receitas super elaboradas e mais leves, demonstrando que dá pra comer muito bem sem engordar. Já fiz

algumas, vou postar também. Esse era um tartare de salmão com chutney de beringela. Eu dispensei a beringela e fiz só o tartare.

Ingredientes:

- 400g de salmão em cubos de 0.5 cm (parte mais difícil, a próxima vez eu peço pra cortarem no mercado);
- 1 colher (sopa) de suco de limão;
- 1 colher (chá) de gengibre ralado;
- 1 colher (sopa) de maionese (eu usei Hellman's, normal ainda, que vergonha!);
- 1/2 colher (sopa) de salsinha picada;
- 1/2 colher (sopa) de cebolinha picada;
- 1/2 colher (sopa) de manjericão picado;
- sal e pimenta do reino a gosto,
- redução de balsâmico (para decorar).



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Tempere o salmão já picado com sal e pimenta e em seguida coloque o suco de limão. Depois coloque todos os outros ingredientes, misturando bem.

Eu decorei com redução de aceto balsâmico (já comprei assim, não fiz) e caviar. Servi com as torradinhas de sempre.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média (só porque tem que cortar o peixe)

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 manjericão;
- 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, manjericão, sal e pimenta. Cubra o pão e coloque o queijo ralado por cima.

Bruschetta 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: \$

[Hortinha](#)



Clique para ampliar

Olá, para quem gosta de cozinhar, sempre é bom ter temperos fresquinhos em casa, né!!

Já que eu não tenho uma casa enorme com jardim... Na verdade, não tenho nem sacada no apartamento 😞 O negócio foi fazer uma hortinha no parapeito da janela da área de serviço... Não é que deu certo? 😊

Coloquei cebolinha, salsinha, manjericão, mini-manjericão, manjericão roxo, tomilho e alecrim! O lugar era pequeno, não dava pra fazer milagre 😊

Molho umas 3 x por semana! É muito legal vê-las crescer e, melhor, colocar nas receitas e decorar os pratos!

Fica a dica !!!