

Camarões ao molho de champagne

Olá, receita de hoje é simples e deliciosa. Só escolher bem o camarão e caprichar no molho.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kilo de camarões limpos;
- sal, pimenta, suco de limão e vinho branco para marinar os camarões;
- 1 colher (sopa) de manteiga e um fio de azeite para grelhar;
- 1/2xic de espumante;
- massa a sua escolha, eu usei RUMO, uma italiana de ovos que eu adoro.



clique para ampliar

Para o molho:

- 1 cebola cortadinha;
- 1 xic de vinho branco;
- 200 ml de creme de leite fresco (nata);
- raspas de 1 limão siciliano;
- sal e pimenta;
- 50 gramas de manteiga;
- salsinha.

Modo de fazer:

MOLHO: coloque a cebola e o vinho em uma panela pequena e deixe reduzir em fogo baixo até sobrar cerca de 1 colher de líquido, coloque o creme de leite, as raspas de limão, acerte o sal e a pimenta e finalize com a manteiga. Reserve.



clique para ampliar

CAMARÕES: Grelhe os camarões na manteiga e o fio de azeite e em seguida coloque o espumante/champagne. Misture o molho e por último a salsinha.



clique para ampliar

Agora é só servir com a massa... pra quem preferir pode ser um arroz branco também.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Robalo com escamas de batatas

Hoje vamos fazer uma receita de peixe, que além de linda fica deliciosa. Fizemos para 04 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Molho:

Ingredientes:

- 600ml de vinho branco
- 1 cebola picada
- 400ml de caldo de peixe
- Pimenta-do-reino branca amassada
- 1 ramo de alecrim
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 300ml de creme de leite

Modo de fazer: Coloque todos os ingredientes em uma panela,

com exceção do creme de leite e da manteiga, por 20 a 30 minutos até reduzir bem. Depois acrescente o creme de leite e reserve. Na hora da montagem, peneire e coloque uma colher de manteiga.



[Clique para ampliar](#)

Peixe:

Ingredientes:

- 4 filés de robalo
- 4 batatas
- 2 claras de ovo
- azeite
- sal a gosto

Modo de fazer: tempere os filés de peixe, e corte a batata bem fininhas, em forma de bolinha (para fazer as escamas) – fatiamos bem finas – tipo chips e usamos um boleador (conforme a imagem). Depois passe, com a ajuda de um pincel, a clara e vá colocando as batatas em forma de escamas, e finalize com azeite por cima das batatas. Enrole com um papel filme e deixe na geladeira por 1 hora no mínimo. Depois frite, com as batatinhas primeiro para baixo e depois que elas tostarem

vire. Se os filés forem altos coloque no forno para terminar o cozimento.



Clique para ampliar



Clique para ampliar

Montagem:

Coloque o molho no centro do prato e o filé de peixe por cima. E um raminho de alecrim para enfeitar.

Servimos com arroz branco para quem preferiu e ficou uma delícia!



Clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Peixe branco com crosta de pão e parmesão e creme de limão



[clique para ampliar](#)

Olá, a receita de hoje ficou fantástica, é um filet de peixe alto (garoupa) com crosta de pão e parmesão na cama de mousseline de batata baroa, com talharim de pupunha e creme de limão. Vamos fazer para 6 pessoas.

PEIXE:

Ingredientes:

- 1 filet de peixe alto (pelo menos 3 dedos) por pessoa. Usei garoupa, mas pode ser robalo ou congrio;
- 2 colheres (sopa) de azeite, manjericão picado, suco de limão, sal e pimenta.

Modo de fazer: Deixe os filets marinando com esses ingredientes na geladeira por no mínimo 1 hora.



clique para ampliar

CROSTA:

Ingredientes:

- 5 fatias de pão de forma branco sem casca;
- 50 gramas de parmesão ralado;
- 50 gramas de manteiga;
- raspas de limão siciliano.

Modo de fazer: Bata os ingredientes no liquidificador e estique com rolo em um papel toalha. Leve na geladeira para endurecer (cerca de 1 hora).



clique para ampliar

MOLHO:

Ingredientes:

- 1 cebola cortadinha;
- 2 dentes de alho picadinho;
- 1 taça de vinho branco;
- suco de um limão siciliano;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 400 ml de creme de leite fresco;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Coloque a cebola e o alho em uma panela pequena com vinho e deixe reduzir quase até secar. Coloque o creme de leite, deixe ferver e em seguida o suco de limão, sal e pimenta, finalize com a manteiga, mexendo sem parar. Eu coloquei no liquidificador antes de servir.



clique para ampliar

O Pupunha eu coloquei no forno por 40 min e ralei (está no post de ralador de legumes) e o mousseline de batata baroa eu

já publiquei outras vezes (Batata baroa cozida e amassada com creme de leite e em seguida no liquidificador).

O peixe vai ser colocado em forno pré-aquecido com a crosta por cerca de 40 minutos.



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)

Para decorar coloquei aceto reduzido com pincel no prato e pimenta dedo de moça.



clique para ampliar

TEMPO: 2 horas

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

[Coquilles Saint-Jacques](#)

A receita de hoje é uma entrada maravilhosa, que impressiona até os convidados mais exigentes! É uma delícia e relativamente fácil de preparar. A maior dificuldade é achar vieiras! Este sofisticado e saboroso fruto do mar é encontrado em abundância na América do Norte e no Japão. Aqui no Brasil a maior parte que estão a venda vem do Chile! Não são frescas mas valem a pena!



Vamos a receita para 4 pessoas.

Ingredientes:

- 1/2 Kg de Vieiras
- 500 ml de vinho branco
- 2 cebolas roxas bem picadinhas
- 20 gr de pimenta branca em grãos
- 2 colheres de mostarda
- 500 ml de creme de leite fresco
- 1 fio de azeite
- Queijo ralado para gratinar.



Mode fazer:

Tempere as vieiras com sal e pimenta. Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e grelhe as vieiras rapidamente dos dois lados, para que não ressequem e reserve.



Numa panela refogue a cebola, com o vinho branco, a mostarda e deixe reduzir pela metade, depois coloque o creme de leite e deixe reduzir mais um pouco. (Se precisar use um pouco de farinha de trigo ou amido de milho para engrossar).

Finalização: coloque as vieiras grelhadas, um pouco do creme até cobri-las e o queijo ralado e leve ao forno (já pré-aquecido) para gratinar nas próprias conchas (que fica super charmoso) ou em ramequins de porcelana individuais.

Outra opção é fazer com camarões no lugar das vieiras! Também fica ótimo!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$\$