Vieiras com palmito pupunha ao molho de limão

clique para ampliar

Olá, essa entrada foi uns dos pratos que eu fiz que eu mais gostei. Além de linda e delicada, a combinação de sabores impressiona até os mais exigentes. A parte mais difícil vai ser conseguir vieiras frescas.

Ingredientes:

– 1 palmito pupunha;

– 3 dúzias de vieiras;

– sal e pimenta para temperar;

– dill para decorar.

Modo de fazer: a parte mais trabalhosa é abris as vieiras. Em seguida coloque em um recipiente e tempere com sal e pimenta. Vamos cozinhar por pouco tempo no vapor só (pode grelhar também). O palmito é só envolver em papel alumínio (parte que brilha pra dentro) e colocar no forno por 40 min. Deixar esfriar.

clique para amplia

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;

Modo de fazer: Coloque a cebola e o vinho em uma panela

pequena e deixe reduzir em foco 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. Bata no liqüidificador e reserve.

clique para ampliar

Vamos finalizar esse prato com um caviar falso, feito de sagu/tapioca com shoyu. Cozinhe o sagu/tapioca (50 g) por 30 min (coloque em água fervente), até que fique apenas um pontinho branco no centro. Lave com água gelada e coloque em um recipiente com shoyu (100 ml). Deixe na geladeira por no mínimo 3 horas.

Montagem: Em um prato coloque a base do molho e em seguida fatias de palmito alternadas com as vieiras. Finalize com o caviar de sagu/tapioca e folhinhas de dill.

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 mínio 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 menteiga, 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: $$

Espaguete ao creme de limão com camarões

clique para ampliar

Este final de semana preparamos um jantar bem gostoso para uns amigos na praia. Um prato leve e saboroso, que acompanhou muito bem o vinho branco que estávamos tomando desde o final da tarde!

Segue a receita para 6 pessoas.

Ingredientes:

– 1,5 Kg de camarão já descascado;

– Sal e pimenta do reino a gosto e para temperar os camarões;

– 1/2 cebola picada para refogar os camarões;

– 500 gr de espaguete;

– 1 colher (sopa) de azeite;

– 2 limões sicilianos (pode sar o tahiti também);

– 300 gr de creme de leite;

– 150 gramas de parmesão ralado.

clique para ampliar

Modo de fazer: Colque agua para ferver para a massa. Raspe a casca, separe e esprema o suco dos limões. Tempere os camarões com sal e pimenta. Numa frigideira com azeite refogue a cebola por 5 minutos, grelhe os camarões e reserve! Em outra panela, coloque o creme de leite, acresente o suco de limão e parte das raspas. Acrescente os camarões. Escorra a massa, e misture com o creme e os camarões. Acerte o sal e a pimenta. Finalize com parmesão ralado e as raspas de limão para decorar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $$