

# Arroz de cordeiro com crocante de carne seca e pistache.



[clique para ampliar](#)

Olá, essa receita eu vi no programa “Que Maravilha” e deu muita vontade... Demorou mas saiu. A receita é relativamente simples, mas os ingredientes mais atípicos.

Ingredientes:

- 750g de paleta de cordeiro sem gordura (moída 2 vezes);
- 1 colher de manteiga com sal;
- sal e cominho em pó;
  
- Chá de cravo (pacote de cravo – 10 gramas com 1 xic de água fervendo, deixa ferver por mais 20 minutos e reserve)
  
- 500g de arroz branco;
- 3 colheres de manteiga com sal;
- 1 cebola e 2 dentes de alho picadinhos, cebolinha e salsinha;
- Água (para cada xícara de arroz, coloque duas xícaras de água)

Modo de preparo:

Numa panela de ferro, frite a carne sem nenhum tempero e sem parar de mexer até começar a grudar e caramelizar no fundo da panela. Isso deve ser por cerca de 10 minutos. Tempere com sal e cominho e deixe cozinhar mais um pouco. Amasse tudo com um socador, coloque manteiga e deixe *deglacer* com o chá de cravo.

Para o arroz: Lave bem o arroz, derreta a manteiga com um fio de azeite e deixe a cebola suar. Refogue o arroz, coloque água fervida e deixe cozinhar com a tampa fechada por cerca de 15 minutos.



[clique para ampliar](#)

Misture o arroz com a carne e em seguida a salsinha e cebolinha picadas.

Para a carne seca: 500 gramas de carne seca dessalgada e desfiada cozida. Frite com 2 colheres de azeite até ficar crocante.



clique para ampliar

Montagem: Eu fiz empratado! Coloquei o arroz em um recipiente pequeno e virei no prato, em seguida coloquei a carne seca e pistache picadinho.



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

-

---

## Creme de shitake e shimeji



[clique para ampliar](#)

Olá hoje vou falar de um molho delicioso e fácil que eu aprendi em uma receita do livro “Que maravilha”! No livro esse creme acompanha um frango crocante, como eu não gosto muito de frango, eu já testei com filet, polvo e também só com uma massinha e combinou muito bem.

Outra coisa, a receita é com shitake, eu já testei com shimeji e fica ótimo também... Só escolher o cogumelo da sua preferência.

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 1/2 xic de cebola picadinha;
- 2 dentes de alho picadinho;
- 500 gramas de shitake ou shimeji;
- 1 taça de vinho branco;

- 200 ml de creme de leite fresco (nata);
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer: Fatie o shitake ou o shimeji. Refogue em uma frigideira alta a cebola e o alho com a manteiga e o azeite por 5 minutos. Acrescente o shitake/shimeji e deixe em fogo baixo até que eles murchem. Coloque o vinho branco e deixe reduzir. Acrescente o creme de leite e deixe até ferver. Tempere com sal e pimenta do reino.



[clique para ampliar](#)

Eu já fiz várias vezes e faz o maior sucesso. Aí estou mostrando as opções! Com filet e com polvo, ambos acompanhados por uma massinha só na manteiga.



[clique para ampliar](#)

Tá com uma cara boa esse polvo né? Vai ser meu próximo post 😊

As próximas informações são só do creme, hein!

TEMPO: 20 min.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

---

## Polvo e camarões ao vinho servidos com aipim crocante



[clique para ampliar](#)

Olá, como eu já falei aqui, várias das minhas receitas são inspiradas nos livros e nos programas do Claude Troisgros. Essa receita vem do “Jantares do Que Marravilha”. Polvo e camarões ao vinho servidos com aipim crocante. Polvo é sempre um pouco trabalhoso de fazer, pois leva um tempo para cozinhar e ficar com a textura ideal, mas vale a pena! Esse prato é um pouco complexo e precisa de tempo. Vamos fazer para 4 pessoas.

## Ingredientes para o polvo:

- 2 polvos de 1,5kg com cabeça;
- 2 colheres de sal grosso;
- 2 colheres de azeite;
- 2 cebolas roxas grandes picada;
- 4 dentes de alho picado;
- 200g de chouriço espanhol em cubos (eu usei calabresa);
- 4 tomates;
- 1 bouquet garni;
- 4 cravos;
- $\frac{1}{2}$  pimenta dedo-de-moça;
- 80ml de vinho do Porto
- 600ml de vinho tinto português;
- *Beurre manié*: 1 colher (café) de manteiga + 2 colheres (café) de farinha de trigo;
- Sal (a gosto) e pimenta do reino (a gosto);
- Salsa e coentro picado.

## Modo de preparo do polvo:

O Claude ensina na receita que antes de colocar o polvo para ferver tem que dar um “banho” de sal grosso e massagear por 2 minutos e na sequencia colocar em agua corrente para tirar o sal. Depois de dessalgar, corte os tentáculos em cubos, retire a pele dos tomates, pique a polpa em cubos e também e reserve. Refogue o alho e a cebola no azeite, retire a pele do chouriço, adicione na panela e refogue um pouco mais. Inclua

também o polvo e refogue mais. Adicione o tomate, a pimenta, o *bouquet garni* e os cravos. Chegou a hora dos líquidos: acrescente o suco do tomate, o vinho do Porto e o vinho tinto. Deixe a tampa meio aberta e deixe ferver de 40 a 50 minutos. Coloque uma colher de café da *beurre manié* e deixe ferver bem até engrossar. Finalize o molho de polvo e camarão com salsa e coentro.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes para os camarões:

- 10 camarões grandes;
- Sal e pimenta do reino (a gosto);
- Azeite de oliva.

Modo de preparo dos camarões:

A receita original diz para cortar os camarões em cubos, mas como o nosso não era tão grande preferi deixar eles inteiros. Tempere os camarões limpos e coloque numa frigideira bem quente com fio de azeite.

Ingredientes do aipim:

- 1,2kg de aipim,
- Sal e pimenta do reino (a gosto);
- Óleo para fritar.

Modo de preparo do aipim:

Descasque o aipim e deixe cozinhar na água com sal até ficar macio. Ou seja, por cerca 30 a 40 minutos. Acrescente um pouco de água fria no aipim e volte a ferver por 3 minutos. Deixe esfriar um pouco e rale. A minha sugestão é fazer os bolinhos com duas colheres, conforme a foto mostra. Isso porque na hora de fritar, se ele ficar muito espesso não vai cozinhar por dentro. Tempere com sal e pimenta. Frite e seque num papel-toalha. A dica do Claude é fritar com óleo não muito quente.



[clique para ampliar](#)

Monte o prato e delicie-se!!!

TEMPO: 2 horas e meia.

DIFICULDADE: moderada.

CUSTO: \$\$\$