

Torta de Sorvete

Olá, a receita de hoje é super fácil e combina com as festas de fim de ano.



Clique para ampliar

É uma torta de sorvete, brigadeiro e bis. E esses são os únicos ingredientes... Não tem como ficar ruim nem de dar errado.

Ingredientes:

- 1 pote de sorvete de creme – tire do freezer por no mínimo 2 horas;
- 2 latas de leite condensado para fazer brigadeiro;
- 1 caixa de Bis branco e 2 caixa de bis preto.

Modo de fazer:

1. Faça duas latas de brigadeiro e espere esfriar;
2. Pegue uma forma de fundo removível e intercale um bis branco e um bis preto partido no meio (ao comprido);
3. Depois do sorvete mole, coloque uma base de sorvete;

4. Coloque o brigadeiro e parte o bis picado (separe uma parte para decoração);
5. Finalize com outra camada de sorvete;
6. Decore com o restante do bis picado;
7. Coloque no freezer e desenforme na hora de servir.



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 15 min + 2 horas de freezer

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Filé de Peixe ao molho de Manteiga e limão com purê e creme de espinafre

Olá, a receita de hoje é light e saborosa! Vamos fazer para 04 pessoas;



[Clique para ampliar](#)

Para o peixe:

- 04 filé de peixe altos;
- suco de 04 limões sicilianos;
- 3 colheres de manteiga;
- sal e pimenta a gosto;

Tempere o peixes com sal e pimenta e grelhe os filés, se

necessário asse por 5 minutos no forno (se o filé for bem alto); Para o molho, coloque o suco de limão para reduzir em fogo baixo e quando tiver reduzido pela metade acrescente a manteiga.

Para o Purê:

- 04 batatas cozidas;
- 2 colheres de manteiga;
- 1/2 xícara de leite quente;

Amasse as batatas acrescente o leite bem quente e a manteiga.

Para o Creme de Espinafre:

- 2 maços pacotes de espinafre lavado e cortado somente as folhas
- 1 colher de manteiga;
- 1 Cebola picadinha;
- 2 dentes de alho picadinhos;
- 1 copo de leite;
- 1 colher de farinha de trigo;
- 2 colheres de requeijão;
- sal a gosto;

Em uma panela aqueça a manteiga e doure uma cebola e o alho , acrescente o espinafre e vá mexendo até ficar macio. Coloque a colher de trigo no copo de leite e misture como espinafre refogado, mexendo sempre até engrossar, acerte o sal . Desligue e coloque o requeijão.

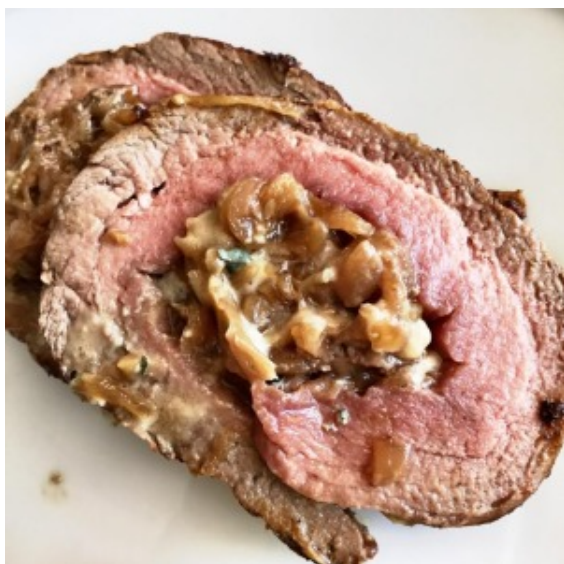
TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Fileé recheado com cebola caramelizada e gorgonzola

Olá, vamos fazer hoje um filé recheado que fica delicioso! Vamos rechear com cebola caramelizada e queijo tipo gorgonzola.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

– 1 peça de filé mignon (peça para seu açougueiro fazer ele

aberto para rechear – tipo um tapete);

- 1 pedaço de queijo gorgonzola de 200 gr. picadinho;
- 4 cebolas fatiadas;
- 1 copo de vinho branco;
- 2 colheres de açúcar mascavo;
- azeite;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Tempere o filé com sal e pimenta e reserve.

Em uma frigideira coloque um pouco de azeite com as cebolas até dourarem e coloque o vinho branco e deixe por 5 minutos. Depois misture o açúcar mascavo e deixe até caramelizar. Espere esfriar um pouco e coloque por cima da peça do filé, e depois o queijo.



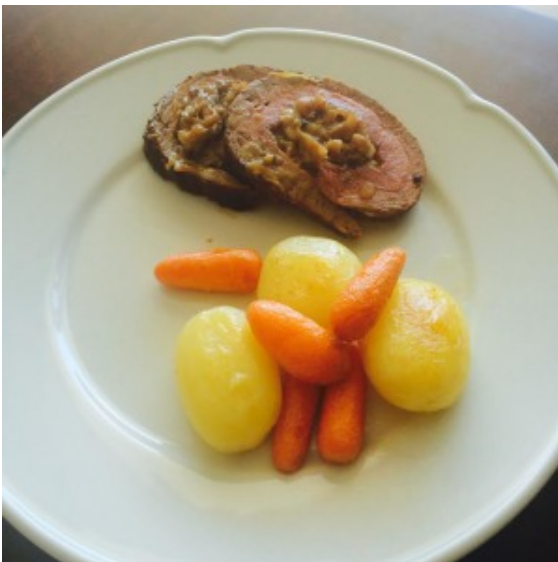
[Clique para ampliar](#)

Enrole delicadamente e amarre com um barbante e frite com uma colher de manteiga até ficar bem dourado.



Clique para ampliar

Sirva com legumes salteados na manteiga;



Clique para ampliar

Você pode rechear com outras coisas como: Cogumelos, tomate seco, escarola com queijo... Espero que gostem! Nós adoramos!

TEMPO: 45 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Polvo na brasa com risoto de alho poró

Olá,

A receita de hoje é polvo na churrasqueira com azeite temperado com alho e salsinha, acompanhado de um risoto delicioso de alho poró.



[Clique para ampliar](#)

Vamos fazer para 06 pessoas.

Para o polvo:

- 2 polvos
- azeite
- 1 alho picadinho
- salsa picada
- limão siciliano

Lave bem o polvo e coloque o numa panela de pressão com água por 15 minutos com um pouco de sal. Espere esfriar e tire toda a pele. Depois coloque na brasa até ficar bem dourado. Enquanto isso, em uma panela coloque bastante azeite com o alho picado em fogo baixo por uns 3 minutos, desligue o fogo e adicione a salsinha picada;



[clique para ampliar](#)

Quando o polvo estiver assado, esprema o limão por cima e coloque o o molho de azeite.



[clique para ampliar](#)

Para o risoto:

- 2 alhos poró fatiados
- 3 xícaras de arroz arbóreo
- 1 cebola picada
- 1,5 l Caldo de legumes
- taça de vinho branco
- manteiga
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de creme de leite fresco

Nosso passo-a-passo do risoto está [aqui](#). Neste refogamos a cebola junto com o alho poró e finalizamos com manteiga, o creme de leite e o queijo parmesão.

Corte o polvo e sirva quente.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 45 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Barquetes recheadas com musseline de batata baroa e carne seca crocante

Olá, hoje a receita é de um aperitivo/entradinha super prático que fica ótima!



[Clique para ampliar](#)

Vamos fazer 20 barquetes!

- 1 pacote de barquetes;
- 5 batatas baroas cozidas (mandioquinha);
- 500 gr. de carne seca;
- óleo para fritar.

Modo de fazer:

Faça um purê com as batatas baroas e passe no liquidificador

ou processador para ficar bem lisinho.

Para a carne seca: Depois de dessalgada e desfiada cozida, frite com 2 colheres de azeite até ficar crocante, e coloque sobre o papel toalha para absorver o excesso de óleo.

Depois é só montar (no fundoa musseline e a carne crocante por cima) e servir quente ou fria.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Filé ao molho de mostrada Dijon com massa caseira

Olá,

A receita de hoje é para um almoço ou jantar caprichado e delicioso.

Vamos fazer uma massa caseira servida com filé ao molho de mostrada! Super Fácil! Vamos fazer para 04 pessoas.



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 6-8 medalhões de Filé mignon;
- 1 cebola fatiada;
- 350 gr. de nata (ou creme de leite fresco);
- 3 colheres (sopa) mostarda Dijon;
- 1 colher (chá) alho triturado;
- Manteiga;
- Azeite;

Modo de fazer:

Fazer a massa em casa, faz uma diferença incrível, então se tiver inspirado (a), a receita está [aqui](#). Se não, escolha um talharim ou espaguete que você goste.

Para os medalhões faça como ensinamos [aqui](#) e reserve.



[Clique para ampliar](#)

Pra o molho: Doure a cebola com manteiga e um pouco de azeite, depois acrescente a nata e deixe em fogo baixo por uns 3-5 minutos. Peneire e despreze a cebola (apesar de ficar muito saborosa), e acrescente a mostarda, e mexa bem com a ajuda de um fouet (batedor). Acrescente os medalhões e deixe por uns minutinhos até ficarem bem quentes.



[Clique para ampliar](#)

Se o molho dessorar – separar -, retire os medalhões e volte a bater com o fouet (o nosso aconteceu isso).



Clique para ampliar

Sirva o molho e os medalhões por cima do macarrão.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO : \$\$

Pato confitado ao molho de laranja

Olá, a receita de hoje é demorada mas deliciosa. Fazia tempo que eu planeja fazer: Pato confitado com molho de laranja. De acompanhamento fiz umas batatas no forno. A receita do pato eu dei uma adaptada do programa do Claude Troisgos.



clique para ampliar

Para o pato:

- um pacote de coxa e sobrecoxa de pato (o que eu usei tinha 1,2 kg)
 - 1L de gordura de pato
 - 50g de sal grosso
 - pimenta do reino
 - Tomilho e alecrim
 - 2 dentes de alho



clique para ampliar

Modo de fazer: Tempere o pato com sal grosso, pimenta, alho, tomilho e alecrim. Em seguida coloque-o na geladeira por duas horas. Depois desse tempo, retire o pato da geladeira e tire o excesso do tempero. Em seguida, coloque-o em uma panela com a gordura. Deixe-o cozinhar lentamente em fogo baixo por duas ou três horas.

Passado esse tempo, retire o pato da panela e coloque-o em um pote com tampa. Deixe-o na geladeira com a gordura por bastante tempo (pode ser por 3 a 5 dias). Coloque-o em um tabuleiro para ir ao forno por 20 ou 30 minutos.



[clique para ampliar](#)

As batatas eu coloquei no forno pré-cozidas e temperei com flor de sal e pimenta até dourar.

Para o molho:

- 150g açúcar
- 50ml de aceto balsâmico
- 350ml de suco de laranja
 - 1 fava de baunilha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de fazer: Coloque uma colher da gordura de pato ou manteiga e adicione açúcar e o aceto balsâmico e deixe caramelizar. Coloque o suco de laranja e a baunilha e deixe reduzir pela metade. Tempere com sal e pimenta. Finalize a manteiga.

TEMPO: 1 hora (mais os 3 dias de geladeira do pato)

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Gravilax de salmão

Olá, a receita de hoje é uma prato típico dos países nórdicos e consiste em um salmão curado no sal, açúcar e dill (erva doce). Geralmente usado de entrada e em saladas e sanduíches. Fica parecido com o salmão defumado, porém mais suave.



[clique para ampliar](#)

A receita eu peguei de um blog (simplesmente delícia – <http://www.simplesmentedelicia.com/>)

Ingredientes:

- 1,2 kgde salmão (usar a parte mais grossa do peixe), com pele
 - 1 copo de açúcar
 - 1 copo de sal grosso
- 2 colheres de sopa de pimenta do reino em grãos
 - 2 colheres de sopa de vodca
- 3 copos de dill/entro/erva doce,



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

- Forre uma vasilha de vidro grande, aonde caiba o filet de salmão inteiro.
- Lave e seque bem o filet de salmão. Ponha o filet com a pele para baixo, na vasilha de vidro preparada com filme plástico. Em outra vasilha, misture bem o açúcar, o sal e os grãos de pimenta do reino. Cubra o filet com essa mistura. Regue tudo com a vodca e disponha o endro por cima.
- Agora cubra o peixe com o filme plástico, sem apertar. Leve a geladeira por 3 dias.
- Depois dos 3 dias, retire o peixe da geladeira. Abra o filme plástico e retire o peixe da vasilha. Descarte o liquido que acumulou. Delicadamente, passe o peixe na agua fria, para retirar todo o excesso de sal e açúcar. Seque bem com papel toalha.
- Corte em fatias finas, e sirva fresco
- O gravilax guarda 6 dias na geladeira e até 2 meses congelado.



TEMPO: 3 dias

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Talharim de vieiras com molho pesto e tomate cereja confitado

Olá, essa receita é uma combinação de outras receitas do blog! Vamos fazer um talharim com pesto de rúcula, tomate cereja confitado e vieiras grelhadas.



[clique para ampliar](#)

Para o pesto de rúcula:Ingredientes:

- 100 gramas de rúcula;
- 5 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 dente de alho;
- 1 colher (sopa) de pinole (pode ser castanha do caju ou pará);
- sal a gosto.
- Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, acertando o azeite e o sal a gosto.

Para o tomate confitado:

Ingredientes:

- 200 gramas tomate cereja
- 50 ml de azeite extra virgem
- ramos de alecrim e tomilho
- 1 colher (café) de açúcar
- pimenta-do-reino moída a gosto
- sal a gosto

Modo de fazer. Em um forno pré aquecido baixo (cerca de 100°C) coloque os ingredientes misturados em uma forma por cerca de 1 hora – 1 hora e 30 min. Misture a cada 20 min.



Faça 200 gramas de talhartim para cada 2 pessoas. Eu usei da marca RUMO, italiana, de ovos. As vieiras eu temperei com sal, pimenta e limão e coloquei em uma frigideira quente com manteiga por 5 minutos. Depois é só misturar os ingredientes.

TEMPO: 1 hora e 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$\$

Salada verde com salmão selado



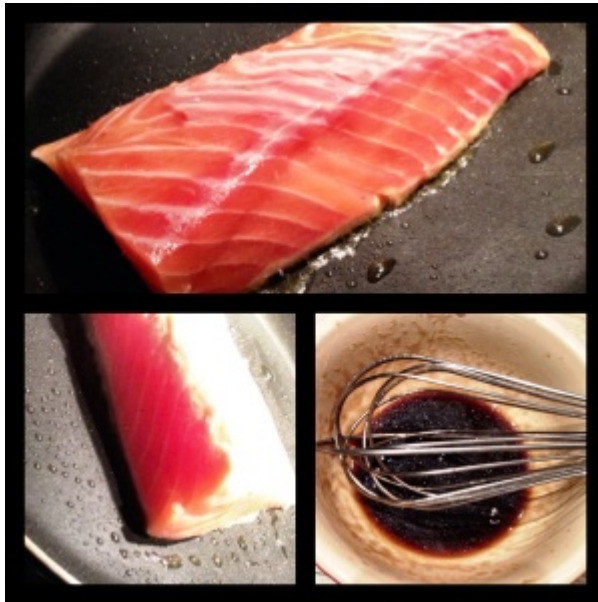
clique para ampliar

Olá, essa é uma a receita bem simples e deliciosa de salada.



clique para ampliar

- Ingredientes:
 - Salmão;
 - Rúcula;
 - Tomate cereja;
- Azeite, aceto balsâmico e mel.



Modo de fazer: em uma frigideira quente, coloque um fio de azeite e sele o salmão, deixando alguns segundos de cada lado. Tempere a salada com sal e pimenta. O molho é só misturar com fouet uma colher (sopa) de mel, 4 colheres (sopa) de aceto e 6 colheres (sopa) de azeite. Pode colocar uma pitada de sal no molho. Eu coloquei umas flores comestíveis pra dar uma colorida a mais!

TEMPO: 20 min DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$