

Vieiras grelhadas com pimentões assados e risoto nero

Olá, quis fazer um prato diferente e colorido com vieiras, então investi nos acompanhamentos...

As vieiras eu temperei com sal, pimenta e limão e fiz na manteiga!



[clique para ampliar](#)

Pimentões assados:

Coloque no forno pré aquecido e deixe por uns 20 min... Tire a pele, o miolo dos pimentões e corte-os. Tempere com sal, azeite e pimenta e coloque de volta no forno a 180 graus por uns 20 a 30 min.



clique para ampliar

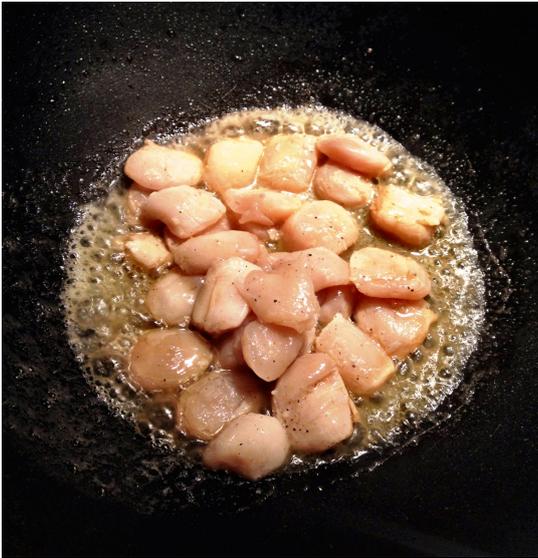
Risoto Nero:

Faça a receita básica de [risoto](#) e acrescente tinta de lula (eu comprei uma italiana no supermercado) e o caldo eu usei de peixe, também pronto de supermercado (pode-se usar caldo de legumes).



clique para ampliar

Deixe por último as vieiras.



clique para ampliar

Foi rápido de fazer e ficou interessante a mistura de sabores...
Recomendo!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO : \$\$\$

[Pinhão com bacon](#)



clique para ampliar

Olá, hoje vamos preparar um aperitivo bem gostoso que combina bem no frio. Vamos usar o pinhão, semente da Auracária, ingrediente típico do inverno catarinense. Delicioso até pra comer puro, mas combina muito bem com carne. Hoje vamos fazer com bacon.

Ingredientes:

- Pinhão cozido;
- bacon fatiado.



clique para ampliar

Modo de fazer: descasce o pinhão depois de cozido com água e sal, enrole o bacon e coloque um palito. Eu fiz na Air-fryer, aquela panela elétrica, mas dá pra fazer na frigideira, já que o bacon solta a gordura, que vai dar uma fritadinha. Deixe até ficarem dourados e o bacon crocante.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$