

# Arroz de siri

Receita bem gostosa! Apimentada e com um toque adocicado!  
Ótima idéia para um almoço na praia!



[clique para ampliar](#)

## Ingredientes:

- 1/2 kg de carne de siri;
- 200 ml de leite de coco;
- 1 pimenta dedo de moça;
- 1 cebola cortadinha;
- 2 dentes de alhos picados;
- salsinha e cebolinha a gosto;
- 1 taca de vinho branco;
- 2 xicara de arroz amarelão;
- 1 caldo de camarão/peixe

- sal a gosto;
- manteiga;
- azeite.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com o alho e a pimenta com uma colher de manteiga e uma de azeite por 5 min em fogo baixo e depois coloque a carne de siri. Misture e mantenha em fogo baixo... Faça o *deglace* com vinho branco e por ultimo o leite de côco. Acerte o sal e pimenta do reino se achar necessario. Acrescente o arroz cozido na agua com caldo (peixe/camarão). Coloque a cebolinha e a salsinha para decorar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: facil

CUSTO: \$

---

## Arroz de Camarão e Lula com mostarda

Olá, a receita de hoje é uma sugestão de prato único, muito saboroso e fácil! Ideal para fazer num almoço ou jantar nestas festividades do final do ano. Vamos fazer para 06 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingrediente:

- 3 colheres de manteiga;
- 2 cebolas cortadinhas;
- 4 xícaras de arroz (amarelão);
- 200 gr. de nata ou creme de leite fresco;
- Caldo de Camarão ( Fiz com a casaca do camarão, cebola e temperos verdes – deixar ferver e depois peneirei )
- 1 xíc. de vinho branco;
- 1 Kg. de camarão sem casca;
- 1 Kg de lula cortada em anéis;
- Sal, pimenta e salsinha a gosto.



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Tempere os frutos dos mar com sal e pimenta e reserve. Refogue a cebola, com a manteiga até mudar de cor, coloque o vinho branco. Adicione o arroz com o caldo de camarão. Deixe cozinhando por 10-15 minutos. Acrescente a nata e a mostarda e misture bem. Quando o arroz estiver quase cozido (uns 20-25 minutos depois do início – mas é bom experimentar), junte os camarões e depois de 5 minutos os anéis de lula. Deixe por mais 5-10 minutos e desligue. Finalize com salsinha picada. Sirva em seguida.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

## Quiche de Alho Poró

Olá,

A receita de hoje é uma ótima ideia para um lanche com as amigas!



[Clique para ampliar](#)

Para a massa:

- 250 gr de farinha de trigo
- 150 gr de manteiga gelada
- 1 ovo
- 3 colheres de água gelada

Modo fazer: Junte a farinha, o ovo, a manteiga, água amassando formando uma bola. Coloque em um filme plástico e leve a

geladeira por uma hora (enquanto isso faça o recheio). Abra a massa em um plástico e coloque em uma forma redonda de abrir, no fundo e nas laterais. Fure a massa com um garfo e leve ao forno por 15 minutos. Retire do forno, coloque o recheio e salpique com queijo ralado. Leve ao forno por mais 30 minutos a 180 graus.



[clique para ampliar](#)

Para o recheio:

- 1 cebola
- 3 alhos poros cortados em rodela
- 4 ovos
- 2 xícaras de creme de leite fresco
- Sal e pimenta a gosto
- 100 gr. de queijo muçarela ralado
- 3 colheres de queijo parmesão ralado

Modo de fazer: Bata as claras em neve e vai acrescentado as gemas uma a uma batendo levemente e adicione o creme de leite. Refogue a cebola o alho poro. Depois misture o refogado ao creme. Acrescente o queijo muçarela.



Clique para ampliar

Sirva morno acompanhado de uma salada!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO : \$