

Risoto de Pera com gorgonzola

A receita de hoje é fácil, rápida e com uma combinação que adoramos pera e gorgonzola. Essa combinação também fica deliciosa para saladas. O risoto pode ser servido com um medalhão de filé, ou sozinho. É um prato elegante e delicioso! Vamos fazer para 4 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 pera cortadinhas em fatias;
- 1 colher de açúcar mascavo;
- 150 gr. de queijo gorgonzola;
- 300 gramas de arroz arbóreo;
- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de galinha ou legumes;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer:

Em uma frigideira doure a pera na manteiga, quando estiverem dourando acrescente a colher de açúcar mascavo, deixe caramelizar e reserve.

Para o passo a passo do risoto, [clique aqui](#).

Para finalizar acrescente o queijo gorgonzola, e a pera caramelizada misture e sirva imediatamente.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Nhoque de mandioquinha com Linguiça Blumenau

A receita de hoje é mais uma vez com um ingrediente que adoramos, a linguiçinha Blumenau. Essa massinha cai super bem nesse clima mais friozinho com um vinho tinto! Vamos fazer para 04 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

Para o nhoque:

- 1/2 kg de mandioquinha/batata baroa cozidas;
- 200 gramas de queijo ralado (usei metade mussarela e metade parmesão);
- 1 1/2 xic. de farinha de trigo;
- 3 gemas;
- sal e pimenta a gosto.

Para o molho:

- 1 linguiça Blumenau;
- 5 colheres de creme de leite fresco;
- Salsinha e cebolinha picadinhas.

Modo de fazer:

Para o nhoque – Amasse as batatas cozidas e misture com os outros ingredientes. Se tiver muito mole coloque mais trigo, até que consiga consistência boa para cortar em cubos. Coloque em água fervente com um pouco de óleo e deixe até subirem. Retire e coloque em escorredor com gelo. Seque e frite em azeite até ficar dourado.

Para o molho – Corte a linguiça Blumenau em pedacinhos e coloque na frigideira com um pouco de azeite até dourar, acrescente o creme de leite e o temperinho verde cortado. Coloque por cima do nhoque e sirva. Para decorar coloquei um pouco da linguiça só frita por cima!

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Talharim com frutos do mar

Olá a receita de hoje é um macarrão com frutos do mar. Deliciosa e super fácil.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes para 06 pessoas:

- 750 gr. de macarrão;
- 600 gr. de camarão;
- 500 gr. de lula;
- 300 gr. de vieiras;
- 1 polvo pequeno;
- 1 cebola;

Para o molho de tomate:

- 4 tomates maduros ou 1 latinha de tomate pelado;
- 1/2 cebola picada;
- 1 dente de alho picado;
- 50 ml de água;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- folhinhas de manjericão.

Mo de fazer:

1. Faça o molho de tomate. [Aqui](#) tem o passo a passo.
2. Cozinhe o polvo em uma panela com água e uma cebola. Quando a cebola estiver cozida é porque o polvo também está. Corte em pedacinhos e reserve.
3. Tempere o camarão, a vieira e a lula com sal e pimenta, e grelhe em frigideira com um pouco de azeite e reserve.

4. Cozinhe a massa até fica *al dente*, conforme instruções de cozimento.

5. Misture a massa com os frutos do mar e o molho de tomate e sirva imediatamente.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Bobó de Camarão

Olá, a receita hoje é de um prato típico do nordeste. O Bobó de Camarão é delicioso e simples de fazer! Esta receita serve 06 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 kg de camarões frescos sem casca;
- Sal;
- Pimenta do reino;
- 5 dentes de alho amassados e picados;
- Suco de dois limões;
- 1 kg de aipim (mandioca);
- 3 cebolas;
- 2 tomates sem pele e sem semente;
- 1 vidro de leite de coco;
- 2 colheres de azeite de dendê;
- 1 folha de louro;
- 6 colheres azeite de oliva;
- 2 colheres de extrato tomates;
- 1/2 pimentão vermelho sem semente;
- 1/2 pimentão verde sem semente;
- Cebolinha e salsa;

Modo de fazer:

Lave os camarões e tempere com sal, pimenta, alho e limão e reserve.

Cozinhe o aipim com água sal, a folha de louro, e uma cebola em rodela deixe esfriar um pouco.

Depois de macio retire o louro, bata no liquidificador com leite de coco, e reserve.

Para não aparecer nenhum tempero, vamos utilizar um processador! Se não tiver utilize o liquidificador. Primeiro triture as cebolas e reserve, depois os pimentões e os tomates.

Numa panela coloque o azeite e acrescente os camarões e frite-os. Acrescente a cebola triturada e refogue, e depois junte os tomates e pimentões triturados deixe por mais alguns

minutos e desligue.

Junte o creme de aipim e misture.

Para servir enfeite com salsinha e cebolinha picadas. Para acompanhar: arroz branco e farofa!

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Lu^las recheadas com camarão

A receita de hoje é deliciosa! Parece difícil mas não é! Vale a pena!



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 kg de lulas
- 500 gr de camarão
- 3 cebolas picadinhas
- 3 tomates picadinhos
- 6 dentes de alho
- Sal
- Pimenta a gosto
- Óleo suficiente para refogar
- 1 colher de extrato de tomates

Modo de fazer:

Separe os tentáculos da lula e corte bem miudinho

Em uma panela refogue metade dos temperos, adicione os tentáculos, quando estiverem macios, acrescente os camarões, sal e pimenta. Desligue e deixe esfriar.

Pegue as lulas uma a uma e recheie com o camarão refogado, fechando com palitos.

Em outra panela, refogue o restante dos temperos, acrescente sal, extrato de tomates, pimenta e um pouco de água. Neste molho coloque as lulas uma a uma e deixe cozinhar até ficarem macias.

Servimos com purê de batata.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Bacalhau Tradicional

Olá,

Hoje a receita é de um bacalhau delicioso e super tradicional. Vamos fazer para 06 pessoas. E ainda dá tempo para fazer para Páscoa!



[clique para ampliar](#)

- 3 cebolas cortadas em fatias;
- 6 batatas em fatias;
- 1,5 KG de bacalhau em pétalas ou lascas grandes – dessalgadas. Tem o modo de fazer [aqui](#).
- 2 dentes de alho;
- Azeite de qualidade a gosto, utilizamos o Azeite Galo, colheita ao luar!
- azeitonas pretas a gosto – usamos 100 gr.



clique para ampliar

Modo de fazer:

Primeira coisa: Dessalgar o bacalhau em água gelada na geladeira trocando a a água de 8 em 8 horas, por 2 dias. Depois de dessalgado, cozinhar as lascas de bacalhau em água, (ou cozinhar no leite com os temperos para ficar branquinho e saboroso, como fizemos [AQUI](#) – Dica do Claude Troiagros), e utilizar essa água do cozimento para para cozinhar as batatas. Refogar a cebola e o alho com um pouco do azeite.

Depois é só montar: Primeira camada de fatias de batatas cozidas, uma camada da cebola refogadas, uma camada generosa de bacalhau e repetir o processo. Regar com muito azeite, adicionar pimenta moída na hora e finalizar com azeitonas. Sirva com arroz branco.

Levar ao forno por 20 minutos e servir.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Conchiglioni com siri e açafrão



clique para ampliar

Receita de hoje ficou muito interessante... Conchiglioni com recheio de siri. Vamos fazer para 6 pessoas



clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 pacote (500 gramas) de conchiglioni
- 500 gramas de carne de siri

- 1 colher (sopa) açafrão em pó
- 1/2 xic de cebola cortadinha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- salsinha e cebolinha a gosto
- sal e pimenta do reino a gosto
- 1/2 xic de creme de leite
- parmesão ralado

Modo de fazer: coloque a massa em água fervente com sal e óleo antes de preparar o recheio, porque essa massa demora mais de 15 min pra ficar no ponto ideal. Depois refogue com 1 colher me manteiga e um fio de azeite a cebola por 5 min e coloque a carne de siri. Mexa em fogo baixo por cerca de 5 a 10 min e acrescente o açafrão, corrija o sal e a pimenta e finalize com o creme de leite. Deixe a massa esfriar e recheie o conchiglioni... Salpique parmesão e coloque em forno pré-aquecido por no máximo 10 min. Sirva com salsinha e cebolinha.



[clique para ampliar](#)

Mini Churros

Hoje a receita é de uma sobremesa deliciosa.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de água
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de açúcar
- 1 pitada de sal

- 2 xícaras de farinha de trigo
- óleo para fritar
- açúcar e canela à gosto

Acompanhamento:

- Doce de leite

Modo de fazer:

Junte a água, a manteiga, o açúcar, o sal e deixe ferver, adicione a farinha de trigo aos poucos mexendo sempre e deixe cozinhar por cerca de 5 a 10 minutos até que solte do fundo da panela.

Deixe esfriar.

Utilizamos uma nhoqueira (maquininha de fazer nhoque) com ranhuras para fazer os churros. Podem ser feitos com saco de confeiteiro também. Frite a massa no óleo quente até que fique dourado e crocante. Retire o excesso de óleo num papel toalha absorvente e passe no açúcar com canela.

Sirva com um potinho de doce de leite quente.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Farfale com burrata e pesto de tomate seco

Olá, a receita de hoje é super prática. Ideal para um jantar fácil. Vamos fazer para 04 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kg de Farfale (ou outra massa);
- 1 burrata;
- 250 g de tomate seco.

Modo de fazer:

Cozinhe a massa em água, sal e azeite (tempo de cozimento do pacote).

Enquanto isso faça o pesto de tomate seco: Só bater no liquidificador até ficar uma pasta.

Depois da massa cozida e escorrida, misture a burrata, tempere com pimenta e sirva com o o pesto de tomate seco ao centro ou por cima.

Rápido, fácil e delicioso!

TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Naked Cake com recheio de cocada

Hoje vamos dar a receita de um bolo feito para uma pessoa muito especial! Naked com recheios de cocada e leite condensado cozido! Todos aprovaram... Espero que gostem!



[clique para ampliar](#)

Ingredientes do bolo (1 Pão-de-ló):

– 4 ovos;

- 4 colheres de açúcar;
- 4 colheres de farinha de trigo;
- 4 colheres de água ;

Modo de fazer: Na batedeira bata as claras em neve com água. Em seguida adicione as gemas e o açúcar e continue batendo. Desligue a batedeira e adicione o trigo e misture bem.

Unte uma forma, coloque a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 30 minutos. Depois de fria, divida a massa em duas. Usamos faca e cordão (fio dental na verdade) e deu certo. Pra quem tem forno grande e tiver medo de cortar pode dividir a receita em duas formas.

Para o recheio de cocada:

- 500 gramas de coco fresco ralado médio
- 200 gr. de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de água



Clique para
ampliar



Clique para
ampliar

Modo de fazer: Coloque o açúcar e a água em uma panela e deixe

ferver uns 15 minutos. Adicione o coco e deixe cozinhar por mais 20 minutos mexendo de vez em quando, acrescente o leite condensado, mexendo até soltar da panela – ponto de brigadeiro.



[clique para ampliar](#)

Montagem: colocamos um pouco de guaraná com pincel antes de colocar os recheios para o bolo ficar molhadinho. Coloque o recheio no meio e vá espalhando com a espátula. O outro recheio fizemos com leite condensado cozido.

Cobertura: Peneiramos açúcar de confeiteiro e de coramos com

frutas (utilizamos: amoras, blueberries/mirtilos e morangos)!

TEMPO: 2 horas

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$