

Cuscuz de camarão – Buffet Charlô

Essa receita recebemos da Assessoria de imprensa do Buffet Charlô! Experimentamos e realmente é uma delícia!

Ótima opção para fazer nas festas de Final do Ano.

Cuscuz de camarão



[Clique para ampliar](#)

Tempo de Preparo: aproximadamente 1 hora e 30 minutos

Rendimento: 20 porções

Ingredientes

Para Servir a Parte:

45 unidades de camarão pistola limpo

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

20 ml de azeite de oliva (para temperar)

40 ml de azeite (para refogar)

Cuscuz (massa):

400g de tomate sem semente picado em cubos

10g de salsa picada

250g de repolho picado em cubos pequenos

180g de cebola picada em cubos

800g de camarão médio limpo sem rabo

2lt de caldo de camarão

200g de palmito em conserva picado

100g de extrato de tomate

150g de azeitona verde sem caroço picada

200g de ervilha em conserva

200g de bacon picado em cubos pequenos

15g de pimenta dedo de moça picada (sem semente)

200ml de azeite de oliva

300g de farinha de mandioca biju

400g de farinha de milho

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

Para decorar:

4 unidades de camarão pistola limpo sem o rabo cozido (para decorar)

2 ovos caipiras cozidos (*nós colocamos palmito em rodela*s)

Modo de preparo:

Em uma tigela misture as farinhas e reserve. Em uma frigideira aquecida coloque um fio de azeite e refogue o camarão médio até que esteja rosado. Reserve. Em uma panela grande aquecida coloque o azeite e acrescente o bacon e a cebola, quando dourar junte os tomates, o extrato de tomate e a pimenta dedo de moça e refogue por 2 minutos. Depois coloque o repolho e deixe cozer até que esteja macio, em seguida acrescente o caldo de camarão, o palmito, as azeitonas, a salsa picada, as ervilhas e o camarão médio refogado. Assim que levantar fervura reduza o fogo. Ajuste o sal e a pimenta.

Com o fogo reduzido, acrescente as farinhas aos poucos e vá mexendo até virar uma massa consistente. Deixe cozinhar por 5 a 10 minutos mexendo de vez em quando para não queimar o fundo.

Unte uma forma de buraco no meio de 30cm com azeite e decore o fundo da forma com o camarão pistola cozido e rodela de ovo (nós colocamos palmito). Coloque a massa ainda quente e vá apertando na forma até que fique rente.

Desenforme ainda morno (*quase frio é mais fácil*) e sirva com o camarão pistola em volta (*nós colocamos no meio*).



[Clique para ampliar](#)

Modo de preparo decoração:

Tempere o camarão com sal, pimenta e azeite. Deixe descansar por 15 minutos.

Em uma frigideira aquecida, coloque o azeite e salteie o camarão até que esteja rosado. Esse processo leva aproximadamente 5 minutos.

Bolinho de garoupa

Ótimo para receber seus convidados no verão!



Ingredientes:

- 300 gr. de garoupa;
- 300 g de batata;
- 1 celoba picada;
- 1 colher de azeite;
- 2 ovo;
- 3 colheres de trigo;
- Cheiro verde e pimenta do reino a gosto;
- Óleo para fritar;
- Farinha de rosca (ou panko) para empanar.

Modo de fazer:

Faça um caldo de peixe com as partes menos nobres da garoupa – postas mais finas, rabo e cabeça (fica bem saboroso e pode ser utilizado para fazer molhos reduzidos ou para risotos de frutos do mar).

Para o caldo: Refogue a cebola, tomate com azeite e coloque o peixe e deixe refogar por alguns minutos, adicione água fervente, acerte o sal e deixe cozinhar o peixe por uns 10 minutos. Separe o peixe e desfie; Coe o caldo e cozinhe a

batata em cubos neste caldo, depois de cozida tire do caldo e deixe esfriar e amasse- as, adicione um ovo, a garoupa desfiada e um pouco de farinha de trigo (até dar o ponto da massa). Faça bolinha, passe no ovo batido e na farinha de rosca ou panko e frite em óleo bem quente.



[Clique para ampliar](#)

Sirva com molho de pimenta!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Filé a poivre vert

Receita deliciosa e super fácil!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 4 medalhões de filé mignon de 100g cada;
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 50ml de conhaque
- 100ml de creme de leite
- 2 colheres de sopa de azeite
- pimenta verde em grãos

Modo de fazer dos medalhões [clique aqui](#). Reserve.

Para o molho: Amasse as pimentas num pilão ou com ajuda da lateral de uma faca. Na mesma panela que os filés foram selados, faça o *deglace* com o conhaque e flambe. Acrescente as pimentas amassadas e o creme de leite e deixe reduzir um pouco.



[Clique para ampliar](#)

Sirva os Filé com o molho por cima ou ao lado acompanhado de batatas fritas ou portuguesas!

TEMPO: 20 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Polenta com cogumelos, fonduta de queijo e gema mole

Receita para uma refeição sem carne mais cheia de sabor e super fácil.



[Clique para ampliar](#)

Vamos fazer para 04 pessoas:

– Polenta: Usamos uma polenta já trufada! Mas se você não achar, pode utilizar a sem ser trufada e adicione azeite ou manteiga trufada.



Clique para
ampliar

Misture 1 xícara da polenta com 4 xícaras de água. Leve ao fogo médio até que esteja com a consistência que você prefere, eu preferi mais molinha. Salgue a gosto. Eu ainda coloquei uma colher de manteiga para ficar bem macia.

– Cogumelos:



Clique para
ampliar

Ingredientes:

- 200 gramas de Shitake ou cogumelos paris;
- 2 colheres (sopa) de cebola cortadinha;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Refogue a cebola na manteiga, com um fio de óleo em fogo baixo por 5 min. Acrescente os cogumelos cortados em 4 e mexa de vez em quando. Dá pra colocar um pouquinho de vinho branco, para quem gosta, nesse momento (até 1/2 xic). Deixa os cogumelos murcharem, coloque sal e pimenta e pronto.

- Fonduta de queijo: utilize o queijo de sua preferência, nós utilizamos o queijo gouda.

Ingredientes:

- 200 gr. de queijo gouda em cubos;

– 200 gr. de nata (ou creme de leite fresco).

Modo de fazer: Em uma panela aqueça o creme de leite e vá adicionando o queijo aos poucos.

Montagem:

Coloque a polenta assim que tirar do fogo, abra um buraco para colocar a gema, cubra com a fonduta de queijo bem quente (irá cozinhar levemente a gema) e adicione os cogumelos.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Camembert com massa folhada e

geléia

Receita de entradinha fácil e gostosa!



Ingredientes:

- Massa folhada;
- Queijo Camembert;
- gema de ovo para pincelar;
- geleia da sua preferência.

Modo de preparo:

Envolva o queijo com a massa folhada, pincele com a gema de ovo batida e coloque no forno até dourar.



Coloque a geleia de e sirva com torradinhas!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Camarão com rösti de aipim e molho de cogumelos

A receita de hoje é sofisticada! Ideal para impressionar seus convidados com um sabor diferente e surpreendente. Vamos fazer para 04 pessoas.



Ingredientes:

- 500 gr. de aipim/mandioca/macaxeira;
- 300 gr. de cogumelos paris;
- 400 gr. de camarão;
- manteiga;
- 1 cebola cortadinha;
- 3 colheres de parmesão ralado;
- meia taça de vinho do porto;

– sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo:

1. Aipim/mandioca/macaxeira

Cozinhe até ficar al dente, espere esfriar e rale. Com a ajuda de um aro faça discos, e frite em óleo quente (virando com cuidado), depois coloque no forno por 15 minutos.



2. Molho de Cogumelos

Refoque na manteiga os cogumelos paris com a cebola cortadinha, sal e pimenta. Faça *deglacê* com vinho do porto e acrescente o queijo parmesão ralado e desligue.

3. Camarões

Grelhe os camarões temperados com sal e pimenta.

Montagem: Coloque o molho de cogumelos, o aipim rösti e os camarões grelhados por cima.

TEMPO: 45 minutos

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Suflê de Pinhão

Suflê de Pinhão

Receita deliciosa que combina com o inverno! Com um ingrediente típico e tradicional da região serrana de todo sul do Brasil!



[Clique para ampliar](#)

- 2 xícaras de pinhão cozido picadinho
- 1 xícara de leite
- 1 cebola
- 3 ovos – separe as claras das gemas
- 3 colheres de queijo ralado
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 colher de manteiga
- sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Refogue a cebola cortadinha com a manteiga e acrescente os pinhões. Separadamente misture o leite, a farinha de trigo, as gemas, sal e pimenta. E aos poucos junte com o refogado. Deixe esfriar e bata as claras em neve e acrescente delicadamente. Polvilhe com queijo ralado e coloque no forno médio até dourar.



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 15 minutos + 2 horas (cozimento do pinhão)

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Terrine de queijo

A receita de hoje é uma sugestão para você que pretende cozinhar para o dia dos namorados! Ideal para iniciar um jantar especial.

Dica ótima de aperitivo, inspirado numa receita do site Vamos Receber.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 70 gr de queijo gorgonzola ou roquefort;
- 300 gr. de cream cheese;
- 50 ml de creme de leite fresco;
- 200 gr. de ricota;
- 100 gr. de parmesão ralado;
- 40 ml de azeite;
- Sal e pimenta a gosto.
- Mel e lascas de amêndoas;

Modo de preparo:

Em um processador, processe a ricota, o queijo roquefort e o creme de leite. Junte a esta mistura, o queijo parmesão ralado e o cream cheese, e tempere com sal e pimenta (se gostar,

adicione temperinho verde bem picadinho).

Forre a forma da terrine com papel filme e despeje a mistura, e espalhe com o auxílio de uma espátula.

Cubra a forma com papel filme e leve para gelar por 2 horas

Retire da forma e sirva com mel por cima e as lascas de amêndoas. Eu recomendo tostar levemente as lascas na manteiga em uma frigideira para ficarem crocantes... Não fiz e me arrependi! Outra sugestão é colocar geleia de frutas vermelha por cima!

Para acompanhar torradinhas!

TEMPO: 10 minutos + 2 horas (tempo de geladeira)

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Salada de Camarão com Sorvete de gorgonzola e bacon

Saladinha deliciosa para começar a semana. Muito saborosa!

Vamos fazer para 2 pessoas.



Ingredientes:

- 1 pacote de rúcula;
- 8 Camarões grelhados;
- Sorvete de gorgonzola (compramos da Amoratto);
- Bacon crocante

Modo de fazer:

Tempere a rúcula com azeite e aceto, e monte a salada com a rúcula embaixo, uma bola de sorvete de gorgonzola, e salpique o bacon crocante.

Para o bacon crocante, corte bem pequeninho e coloque no microondas com papel toalha com 20 segundos;

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Pargo ao sal

A receita de hoje é um prato fácil e simples. É um prato típico de Portugal. A foto não é das mais apetitosas, mas podemos garantir que é muito saboroso e prático.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 pargo (ou robalo) inteiro;
- 1 kg de sal grosso;

Modo de fazer:

Em uma assadeira faça uma cama de sal grosso, coloque o peixe por cima e cubra com sal também. Deixe no forno por 30 minutos. Depois com um jeitinho retire a camada de sal delicadamente (que vira uma camada sólida) e siva o peixe! Sugestão de acompanhamentos legumes na manteiga e batatinhas assadas.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$