

Nhoque com molho de cogumelos e paillard de filé

Olá, a receita de hoje é de um prato super saboroso! Vamos fazer para 04 pessoas! O molho de cogumelos é um coringa... vai bem com massas, carnes e até sozinho – como um creme! Fica delicioso!



Ingredientes:

- 1/2 kg de batatas cozidas;
- 200 gramas de queijo ralado;
- 1 1/2 xic de farinha de trigo;
- 3 gemas;
- sal e pimenta a gosto;
- 250g cogumelos Paris frescos;
- 1 cebola picada;
- 1 copo de água;

- 1 copo de vinho;
- 2 dentes de alho picado;
- 100ml creme de leite fresco;
- 500 kg de filé mignon cortado em bifes de 3 cm de altura.

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. Tem o passo a passo [aqui](#).



Clique aqui para ampliar

Para o creme de cogumelos: Cortar os cogumelos em pedaços, e coloque com água no liquidificador batendo até formar um creme. Refogar a cebola e o alho, com um pouco de azeite, e o vinho. Misture com o cogumelo batido, tampe a panela e mexa de vez em quando, deixando reduzir, acrescente o creme de leite e tempere com sal e pimenta.



[Clique para ampliar](#)

Para o Paillard: Coloque o bife dentro de um saco plástico e com um martelo de carne bata até ficar bem fininho. tempere com sal e pimenta e coloque por 30 segundo cada lado em uma frigideira quente com um pinguinho de óleo.



TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Filet mignon ao molho Béarnaise com batatas gratinadas



[clique para ampliar](#)

Olá o prato de hoje é um filet com molho béarnaise, um molho francês que eu acho que é o que melhor combina com carne, acompanhado de batata gratinada. O filet já tem em vários outros posts, então vamos fazer o molho e a batata gratinada. Vamos fazer para 6 pessoas.

Ingredientes para o molho (fiz parecida com a do Olivier Anquier):

- 2 cebolas picadas;
- 2 colheres (sopa) de estragão fresco picado;
- 1 ramo de tomilho;
- 1 folha de louro;
- 4 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco;
- 4 colheres (sopa) de vinho branco;
- 2 gemas;

- 125 g de manteiga gelada em pedacinhos;
- suco de 1 limão;
- Sal e pimenta em grão (quebrada) a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Em uma panela pequena coloque a cebola, o estragão, o tomilho, a folha de louro, o vinho branco, o vinagre e o sal. Deixe reduzir o líquido, até que sobre apenas 1 colher de sopa e peneire. Em uma panela misture as gemas com o líquido reduzido e leve ao fogo baixo. Sempre batendo, acrescente aos poucos a manteiga em pedacinhos, até que forme um molho consistente e acrescente o suco de limão, sal e pimenta.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes para a batata gratinada:

- 1 kg de batata cozidas por pouco tempo (para ficar mais durinha), cerca de 30 min, e cortadas e fatias finas.
- 400 ml de creme de leite fresco (nata);
- 400 ml de requeijão;
- 1/2 xic de leite;
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: em uma forma grande forme camadas de molho (mistura de todos os ingredientes fora a batata) e batatas alteranadas. Finalize com queijo ralado e coloque em forno pré-aquecido por cerca de 30 minutos, ou até dourar.



[clique para ampliar](#)

No final eu usei um molde para servir empratado. Acho que fica bonito.



[clique para ampliar](#)

Decorei com umas folhinhas de tomilho e pronto! Ficou uma delicia!

TEMPO: 1 hora e meia.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Steak au Poivre



[clique para ampliar](#)

Uma das receitas francesas mais tradicionais não poderia faltar aqui. O steak au poivre é simples de fazer e fica muito gostoso.

Ingredientes:

- 1 filet alto (de 3 a 4 dedos) por pessoa;
- Pimenta do reino preta em grãos a gosto;
- Sal a gosto;
- 1/2 tablete de manteiga;
- Creme de leite de caixinha ou fresco (nata).

Modo de preparo

Antes de mais nada, corte o filet mignon com espessura de 3 a 4 dedos. O charme desse prato está no filet alto e o segredo, nas pimentas em pedaços. Coloque as pimentas em um pano de prato e faça um trouxinha bem apertada. Bata com um pilão ou o cabo de uma faca nessa trouxinha com força até que os grãos fiquem em pedaços. Tempere os filets com sal e aperte a pimenta na carne. Não tenha medo de colocar pimenta, ela será frita junto com a carne e vai ficar um pouco mais suave.

Coloque meio tablete de manteiga em uma frigideira com um fio de óleo. O óleo não vai deixar a manteiga queimar. A frigideira tem que ter uma certa profundidade, pois faremos o molho ali mesmo. Pré-aqueça o forno a 180 graus. Quando a manteiga estiver bem quente coloque o filets e deixe dourar bem dos dois lados. Vamos colocá-los no forno para terminar a cocção por cerca de 10 min.

Vamos ao molho. É nessa manteiga com o gosto da carne e pedaços de pimenta que vamos colocar a nata e misturar em fogo baixo até que fique homogêneo. Nesse momento é bom experimentar para ajustar o sal e a pimenta.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Filet mignon – Passo a passo

Olá, vamos fazer um filet alto e bem suculento?

Ingredientes:

- filet mignon cortado em medalhões altos, 1 por pessoa;
- sal e pimenta para temperar (pra quem fez aquele nosso tempero caseiro é a hora de usar);
- manteiga.

Modo de fazer:

1- Coloque manteiga e um fio de azeite em uma frigideira e quando estiver bem quente coloque os filets;



[clique para ampliar](#)

2- Deixe grelhar por no máximo 5 minutos de cada lado, dependendo da altura da carne;



[clique para ampliar](#)

3- Deixe dourado por fora e o centro bem vermeelho;



[clique para ampliar](#)

4- Por último coloque em forno pré-aquecido por no máximo 10 minutos.



[clique para ampliar](#)

Agora é só escolher o acompanhamento.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

[Creme de shitake e shimeji](#)



[clique para ampliar](#)

Olá hoje vou falar de um molho delicioso e fácil que eu aprendi em uma receita do livro “Que maravilha”! No livro esse creme acompanha um frango crocante, como eu não gosto

muito de frango, eu já testei com filet, polvo e também só com uma massinha e combinou muito bem.

Outra coisa, a receita é com shitake, eu já testei com shimeji e fica ótimo também... Só escolher o cogumelo da sua preferência.

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 1/2 xic de cebola picadinha;
- 2 dentes de alho picadinho;
- 500 gramas de shitake ou shimeji;
- 1 taça de vinho branco;
- 200 ml de creme de leite fresco (nata);
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer: Fatie o shitake ou o shimeji. Refogue em uma frigideira alta a cebola e o alho com a manteiga e o azeite por 5 minutos. Acrescente o shitake/shimeji e deixe em fogo baixo até que eles murchem. Coloque o vinho branco e deixe reduzir. Acrescente o creme de leite e deixe até ferver. Tempere com sal e pimenta do reino.



[clique para ampliar](#)

Eu já fiz várias vezes e faz o maior sucesso. Aí estou mostrando as opções! Com filet e com polvo, ambos acompanhados por uma massinha só na manteiga.



[clique para ampliar](#)

Tá com uma cara boa esse polvo né? Vai ser meu próximo post 😊

As próximas informações são só do creme, hein!

TEMPO: 20 min.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Steak Tartare



Clique para ampliar

Olá,

Vamos começar com uma receita que faz muito sucesso aqui em casa! É uma entradinha clássica e fácil de fazer! Esse steak tartare é um pouco diferente... Os mais tradicionais vão torcer o nariz, pois leva maionese e catchup, ao invés do ovo cru.

Ingredientes:

- 300 gr. de filé mignon (pedir para moer grosso uma vez)
- 2 colheres (sopa) maionese
- 1 colher de (sopa) catchup
- Meia colher (sopa) de mostarda Dijon
- 3 colheres de alcaparras bem cortadinhas
- salsinha e cebolinha picadinhas
- molho inglês a gosto
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto

– algumas gotas de tabasco

Misture bem todos os ingredientes, coloque numa forminha e decore com cebolete e pimenta dedo de moça! Regue com azeite de oliva ! Gosto de servir com torradas bem fininhas!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$