Filé de Garoupa com crosta de pão e parmesão

A receita de hoje é um filé de garoupa com crosta de pão, acompanhada de um risoto de limão.

clique para ampliar

Ingredientes:

– 1 filé de peixe alto (pelo menos 3 dedos) por pessoa. Usei garoupa, mas pode ser robalo ou congrio;

– 2 colheres (sopa) de azeite, manjericão picado, suco de limão, sal e pimenta.

– 5 fatias de pão de forma branco sem casca;

– 50 gramas de parmesão ralado;

– 50 gramas de manteiga;

– raspas de limão siciliano.

Modo de fazer: Deixe os filés marinando com azeite, manjericão picado, suco de limão, sal e pimenta na geladeira por no mínio 1 hora. Para a crosta Bata os o pão, o parmesão, manteiga e as raspas de limão no liquidificador e estique com rolo em um papel toalha. Leve na geladeira para endurecer (cerca de 1 hora). Para ver o passo-a-passo CLIQUE AQUI.

clique para ampliar

Para o acompanhamento fizemos um risoto de limão, siga a receita postada aqui e só finalizar com suco de dois limões coados e manteiga.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: $$

Nhoque com vieiras e molho de parmesão trufado

Olá,
A receita de hoje é um nhoque de batatas, com vieiras grelhadas e molho de parmesão trufado…

clique para ampliar

Para o nhoque…
Ingredientes:
– 1/2 kg de batatas 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.

clique para ampliar

Modo de fazer: 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.

clique para ampliar

As vieras (usei 300 gramas) eu temperei com sal, pimenta e limão por 15 min e depois coloquei em uma frigideira quente com um fio de azeite por 5 minutos.

O molho que eu comprei pronto (do Duty Free) – mas dá pra alterar por um molho branco básico ou com queijo.

Decorei com flores comestíveis, já que os ingredientes eram muito todos da mesma cor.

TEMPO: 1 hora e 30 min

DIFICULDADE: média

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 inicio – 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: $$

Escondidinho de Siri

Olá, hoje a receita é de uma entradinha ótima e diferente.

Ingredientes:
– 1 kg de batata
– 1/2 kg de carne de siri desfiada
– 1 vidro de leite de côco
– manteiga
– queijo ralado
– pimenta dedo de moça

Modo de fazer:

Para o siri: Refogue a cebola, com uma colher de manteiga, até mudar de cor e adicione a carne de siri. Quando tiver cozida, adicione o leite de coco e uma pimentinha dedo de moça (sem semente).

Clique para ampliar

Para o purê: depois das batatas cozidas, amasse e coloque manteiga (para ficar mais lisinho eu coloco um pouco de leite quente e bato no liquidificador – mas é opcional).

Montagem: Coloque uma camada da carne de siri, uma fina camada do purê e por cima o queijo ralado. Leve para gratinar até ficar dourado.

Clique para ampliar

Clique para ampliar

TEMPO: 45 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $$

Talharim de vieiras com molho pesto e tomate cereja confitado

Olá, essa receita é uma combinação de outras receitas do blog! Vamos fazer um talharim com pesto de rúcula, tomate cereja confitado e vieiras grelhadas.

clique para ampliar

Para o pesto de rúcula:Ingredientes:

- 100 gramas de rúcula;
- 5 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 dente de alho;
- 1 colher (sopa) de pinole (pode ser castanha do caju ou pará);
- sal a gosto.
- Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, acertando o azeite e o sal a gosto.

Para o tomate confitado:

Ingredientes:

- 200 gramas tomate cereja
- 50 ml de azeite extra virgem
- ramos de alecrim e tomilho
- 1 colher (café) de açúcar
- pimenta-do-reino moída a gosto
- sal a gosto

Modo de fazer. Em um forno pré aquecido baixo (cerca de 100ºC) coloque os ingredientes misturados em uma forma por cerca de 1 hora – 1 hora e 30 min. Misture a cada 20 min.

Faça 200 gramas de talhartim para cada 2 pessoas. Eu usei da marca RUMO, italiana, de ovos. As vieiras eu temperei com sal, pimenta e limão e coloquei em uma frigideira quente com manteiga por 5 minutos. Depois é só misturar os ingredientes.

TEMPO: 1 hora e 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $$$

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 : $$$

Vieiras com palmito pupunha ao molho de limão

clique para ampliar

Olá, essa entrada foi uns dos pratos que eu fiz que eu mais gostei. Além de linda e delicada, a combinação de sabores impressiona até os mais exigentes. A parte mais difícil vai ser conseguir vieiras frescas.

Ingredientes:

– 1 palmito pupunha;

– 3 dúzias de vieiras;

– sal e pimenta para temperar;

– dill para decorar.

Modo de fazer: a parte mais trabalhosa é abris as vieiras. Em seguida coloque em um recipiente e tempere com sal e pimenta. Vamos cozinhar por pouco tempo no vapor só (pode grelhar também). O palmito é só envolver em papel alumínio (parte que brilha pra dentro) e colocar no forno por 40 min. Deixar esfriar.

clique para amplia

Para o molho:

– 1 cebola cortadinha;

– 1 xic de vinho branco;

– 200 ml de creme de leite fresco (nata);

– raspas de 1 limão siciliano;

– sal e pimenta;

– 50 gramas de manteiga;

Modo de fazer: Coloque a cebola e o vinho em uma panela pequena e deixe reduzir em foco baixo até sobrar cerca de 1 colher de líquido, coloque o creme de leite, as raspas de limão, acerte o sal e a pimenta e finalize com a manteiga. Bata no liqüidificador e reserve.

clique para ampliar

Vamos finalizar esse prato com um caviar falso, feito de sagu/tapioca com shoyu. Cozinhe o sagu/tapioca (50 g) por 30 min (coloque em água fervente), até que fique apenas um pontinho branco no centro. Lave com água gelada e coloque em um recipiente com shoyu (100 ml). Deixe na geladeira por no mínimo 3 horas.

Montagem: Em um prato coloque a base do molho e em seguida fatias de palmito alternadas com as vieiras. Finalize com o caviar de sagu/tapioca e folhinhas de dill.

clique para ampliar

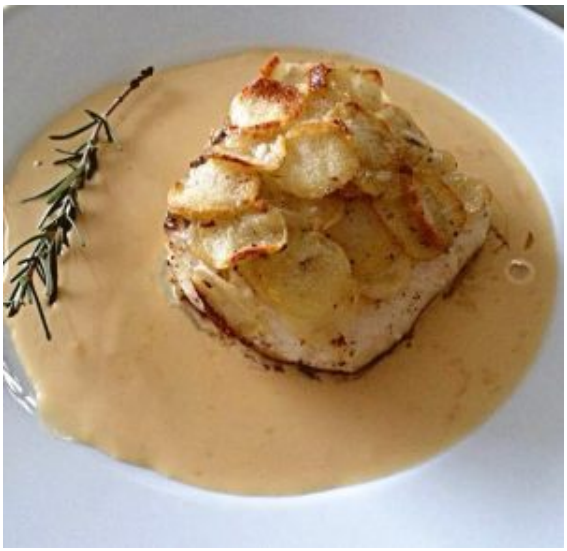
TEMPO: 1 hora e meia

DIFICULDADE: média

CUSTO : $$$

Robalo com escamas de batatas

Hoje vamos fazer uma receita de peixe, que além de linda fica deliciosa. Fizemos para 04 pessoas.



Clique para ampliar

Molho:

Ingredientes:

– 600ml de vinho branco

– 1 cebola picada

– 400ml de caldo de peixe

– Pimenta-do-reino branca amassada

– 1 ramo de alecrim

– 1 colher (sopa) de manteiga

– 300ml de creme de leite

Modo de fazer: Coloque todos os ingredientes em uma panela, com exceção do creme de leite e da manteiga, por 20 a 30 minutos até reduzir bem. Depois acrescente o creme de leite e reserve. Na hora da montagem, peneire e coloque uma colher de manteiga.

Clique para ampliar

Peixe:

Ingredientes:

– 4 filés de robalo

– 4 batatas

– 2 claras de ovo

– azeite

– sal a gosto

Modo de fazer: tempere os filés de peixe, e corte a batata bem fininhas, em forma de bolinha (para fazer as escamas) – fatiamos bem finas – tipo chips e usamos um boleador (conforme a imagem). Depois passe, com a ajuda de um pincel, a clara e vá colocando as batatas em forma de escamas, e finalize com azeite por cima das batatas. Enrole com um papel filme e deixe na geladeira por 1 hora no mínimo. Depois frite, com as batatinhas primeiro para baixo e depois que elas tostarem vire. Se os filés forem altos coloque no forno para terminar o cozimento.

Clique para ampliar

Clique para ampliar

Montagem:

Coloque o molho no centro do prato e o filé de peixe por cima. E um raminho de alecrim para enfeitar.

Servimos com arroz branco para quem preferiu e ficou uma delícia!

Clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia.

DIFICULDADE: média

CUSTO: $$

Risoto de Bacalhau

Olá,

A receita de hoje é super prática e fácil! Fica bem gostoso! Vamos fazer para 06 pessoas!

Clique para ampliar

Ingredientes:

– 500 gr. de arroz arbóreo ou arroz amarelão;

– 1 copo de vinho branco;

– 500 gr. de Bacalhau dessalgado em lascas;

– Caldo de Peixe (ou de legumes);

– 2 cebolas picadas;

– Azeitonas pretas sem caroço picadas;

– 200 gr. de manteiga;

– 5 colheres de azeite de oliva;

– sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Frite a cebola cortadinha com manteiga, até ficar transparente e coloque o vinho branco, depois acrescente o arroz e mexa bem! Em uma panela alta, deixe o caldo de peixe (ou legumes) fervendo, e vá adicionando aos poucos e mexendo o arroz, até ficar quase cozido. Quando estiver *al dente* adicione as lascas de bacalhau, e as azeitonas e misture bem! Finalize com um pouco de azeite de oliva, e acerte o sal e a pimenta, antes de desligar o fogo. Se gostar salpique um pouco de salsinha cortadinha para enfeitar!

Clique para ampliar

Dica: Comprei esse Caldo de peixe pronto e achei ótimo! É importado da Itália e tem de vários outros sabores! Encontrei no Hipo Supermercados!

Clique para ampliar

TEMPO: meia hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $$

Le Bernardin – NYC

Olá,

Um restaurante especializado em peixes e frutos do mar, o Le Bernadin é uma dica para quem tem o paladar exigente! É um dos sete restaurantes que tem 3 estrelas no Guia Michelin em NYC.

A reserva é obrigatória, e não é tão fácil… Os homens devem vestir obrigatoriamente blazer, como os tradicionais restaurantes europeus!

No almoço o menu com uma entrada, um prato principal e sobremesa tem um valor fixo. O serviço é impecável e a comida perfeita…

De entrada pedimos a vieira, com um molho maravilhoso e o tartare de atum com *foie gras*! Realmente muito bom!

Clique para ampliar

Os pratos principais foram: Halibut e Lagosta! A lagosta estava perfeita! Nunca comi nenhuma igual! Textura e sabor surpreendente!

Clique para ampliar

As sobremesas também estavam deliciosas!

Recomendo o Le Bernadin para quem gosta de restaurantes tradicionais e sofisticados. Importante destacar que a comida é realmente sensacional!

AMBIENTE: Muito formal

ATENDIMENTO: impecável

CUSTO: $$$$