

# Ravioli de lagosta com molho bisque

Olá, a receita de hoje é bem complicadinha, cara e demorada, mas vale a pena... o sabor fica sensacional! A massa de ravioli é só pegar na receita no post de "com a mão na massa". Pra quem não tem a maquininha de fazer macarrão pode comprar a massa pronta... vai agilizar bastante o processo. E fiz pra 6 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Para o molho bisque.

Ingredientes:

- Carcaça e cabeça das 1 lagostas;
- 3 dentes de alho amassados e com casca;
- 1 cebola cortada grande;
- 1 talo de aipo lavado e cortado em pedaços grandes;
  
- 2 colheres de sopa de polpa de tomate concentrada;
- 1 taça de vinho branco;
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 1 bouquet garni;
- 1 pimenta dedo de moça picada em pedaços bem pequenos;
- 1 caixinha de creme de leite;
- 1 copo de leite;
- azeite;

– sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto .



[clique para ampliar](#)

Para o recheio:

- 4 lagostas grandes temperadas com sal e pimenta;
- manteiga para dourar.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer o molho: Aqueça uma panela e coloque um fio de azeite. Jogue a carcaça e a cabeças da lagostas, bem como o suco. Deixe dourar por um tempo e, então, acrescente o alho, a cebola e o aipo. Refogue e acrescente a polpa de tomate. Coloque o vinho branco em seguida. Deixe ferver por um tempo e acrescente o bouquet garni e a farinha de trigo, mexendo

bastante. Misture o leite com o creme de leite e coloque na panela. Por último, coloque a pimenta dedo de moça, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos. Retire do fogo e peneire a mistura com. Leve o molho novamente ao fogo baixo, acrescentando a manteiga, o sal e pimenta a gosto. Misture bem e reserve.



clique para ampliar

Modo de fazer o recheio: Grelhe as lagostas em pedaços grandes na manteiga. Não deixe muito tempo, porque ela ainda vai cozinhar um pouco com o ravioli.



clique para ampliar

Esse passo a passo da massa ta no [outro post](#).



clique para ampliar

Eu fiz raviolis bem grandes, individuais, bem recheados. Na hora de fechar tire todo o ar para não abrir na cocção. Coloque em água fervente e deixe subir. Coloquei em pratos individuais, o molho bisque eu coloquei no liquidificador para ficar aerado e enfeitei com ovas. Passei o dia trabalhando 😊 mas valeu a pena.

TEMPO: 4 horas

DIFICULDADE: difícil

CUSTO: \$\$\$\$

---

## [Camarão com molho de mel, gengibre e laranja](#)

Olá, fiz uma receita de um molho delicioso, combina com peixe e frutos do mar. É um molho cítrico e agridoce que vai vinho, mel, gengibre e laranja. Fiz com camarões grelhados e um arroz branco com lascas de amêndoas.



clique para ampliar

Ingredientes para o molho:

- 1 copo de suco de laranja coado;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 colher (sopa) de cebola ralada;
- 1/2 colher (sopa) de gengibre ralado;
- 1 colher (sopa) de mostarda;
- 1 colher (sopa) de mel;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- sal e pimenta a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Refogue a cebola e o gengibre na manteiga por 5 minutos e em seguida o vinho. Depois de evaporar coloque o suco e deixe por mais 5 minutos, mexendo de vez em quando. Coloque o mel e a mostarda e deixe reduzir pela metade, mexendo de vez em quando. Acrescente o sal e pimenta a gosto.



[clique para ampliar](#)

Para os camarões: Separe 4 a 5 camarões por pessoa (dependendo do tamanho) e tempere com sal e pimenta. Grelhe na manteiga com alho por 5 minutos.



clique para ampliar

Só montar o prato com arroz, as amêndoas por cima, os camarões e o molho a parte.



clique para ampliar

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

---

# Marisqueira – Anchova



clique para ampliar

Olá, essa receita quem fez foi o meu pai! Trocou a carne pelo peixe na brasa. Esse peixe – a marisqueira ou anchova – é um peixe mais forte e mais seco, não agrada todos os paladares. Mas esse eu resolvi postar porque mesmo não sendo muito fã (prefiro um robalo, linguado, pescada amarela), ficou delicioso.

Ingredientes:

- peixe;
- sal grosso;
- limão.



clique para ampliar

Modo de fazer: tempere o peixe com sal grosso e limão, coloque fogo na churrasqueira e pronto, só esperar o ponto certo. Pra quem faz churrasco fica fácil.



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

**Risoto de limão siciliano e gruyere, acompanhando vieiras e camarões na manteiga**



clique para ampliar

Olá, esse foi o prato que eu fiz na casa de uns amigos em Genebra. Fora a vieira gigante que nos não vamos achar no Brasil, o resto é bem tranquilo e uma opção bem legal para receber. Já fiz essa receita só com camarões várias vezes.

Ingredientes:

- 5 camarões médios por pessoa;
- 4 vieiras por pessoa;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 fio de azeite de oliva;
- sal, pimenta do reino e suco de limão siciliano para temperar os frutos do mar.

Para o risoto: Todos os ingredientes do post do passo a passo de Risoto, mais um limão siciliano (só as raspas para o risoto) e 200 gramas de queijo ralado (eu usei o gruyere porque estava na Suíça, mas geralmente uso o parmesão) e cebolinha cortadinha para decorar.

Modo de fazer:

Em uma frigideira coloque 1 colher de manteiga e um fio de

azeite e grelhe por 5 min (metade do tempo em cada lado) os frutos do mar já temperados.



[clique para ampliar](#)

Após fazer a receita do Risoto (do outro post) adicione no final as raspas de 1 limão siciliano e o queijo.

A entrava eu já comrei pronto o tartare. Coloquei azeite de oliva e cebolinha picada para decorar e servi com torradas.



[clique para ampliar](#)

Deu tudo certo e tomamos um vinho rose francês que combinou perfeitamente Domaines Ott.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

---

## Globus – Loja de departamento – Genebra



[clique para ampliar](#)

Olá, fui a Genebra visitar um casal de amigos e fiquei encantada por essa loja de departamento! Globus. Eu não conhecia, tem várias marcas de roupas, acessórios, além de restaurantes. Mas o que me chamou muita atenção foi o mercado no subsolo. Um Empório Santa Maria melhorado. Acreditam? Um mercado melhor que o Santa Maria de São Paulo?



[clique para ampliar](#)

Como estava na Suíça os queijos e chocolates realmente eram o que mais chamavam atenção, mas como eu ia preparar um jantar

eu fui atrás dos meus ingredientes padrão para não errar e olha o que eu encontrei:



[clique para ampliar](#)

Todos os tipos de frutos do mar, com vários cortes e temperos. Tinha inclusive tartare de salmão e de atum prontos pra comprar por kilo. Comprei o tartare de atum, umas vieiras gigantes (que não tem aqui no Brasil) e camarão.

Na parte de queijos comprei gruyere ralado para o risoto!

Experiência incrível, super recomendo. Mesmo pra quem não for cozinhar vale a pena uma passadinha pra comprar uns chocolates, uns ingredientes diferentes e ir nos restaurantes de lá.

---

## [Paella](#)



clique para ampliar

Vamos fazer uma Paella para 10 pessoas!

Ingredientes:

- 3 kg de camarões médio descascado;
- 2 kg de lulas cortadas em rodela;
- 1 kg de carne de siri;
- 1 kg de arroz amarelão;
- 2 taças de vinho branco;
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 pimentão vermelho, 1 pimentão amarelo;
- 4 tomates cortados em cubos;
- 3 cebolas cortadinhas;
- 10 dentes de alho cortadinhos;
- salsinha e cebolinha picados;
- 2 colheres (sopa) de açafrão em pó;
- Sal e pimenta a gosto;
- 10 camarões rosas grandes com casca para decorar.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Em uma paellera refogue com 5 colheres de azeite de oliva a cebola e o alho por 5 minutos, depois acrescente o tomate e os pimentões e em seguida a lula e deixe por 5 minutos. Mexa de vez em quando e coloque em seguida os camarões e a carne de siri. Deixe cozinhar por 5 a 10 minutos e faça o *deglacer* com o vinho branco. Retire os camarões e as lulas e reserve. Adicione 1 litro de água fervendo aos poucos no refogado e em seguida o arroz e deixe cozinhar por 15 a 20 minutos. Se ficar seco, vá acrescentando água fervendo. Coloque os camarões e as lulas, o açafreão e acerte o sal e a pimenta. Adicione os camarões com casca para decorar e deixe cozinhar por 5 minutos. Polvilhe cebolinha e salsinha e pode servir.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: moderada

CUSTO: \$\$\$

---

# Moqueca – passo a passo



clique para ampliar

Ingredientes:

- Garoupa em postas (1 por pessoa);
- 10 camarões grandes com casca e 10 camarões grandes sem casca;
- 1 pimentão vermelho;
- 1 pimentão amarelo;
- 2 cebolas grandes;
- 2 tomates;
- 10 dentes de alho;
- Salsinha e cebolinha
- Pimenta tabasco vermelha, 1 colher (sopa) colorau e azeite de dendê.



clique para ampliar



clique para ampliar

Modo de fazer:

Se tiver, use uma panela de barro, própria pra moqueca. Vamos ligar o fogo e montar assim:

1- Forre a panela com um pouco de azeite de dendê e a cebola



[clique para ampliar](#)

2- Coloque as postas de peixe temperados com sal e limão;



[clique para ampliar](#)

3- Vamos intercalando os pimentões, o tomate, a cebola e alho



clique para ampliar

4- Regue com azeite dendê (1/2 garrafinha – 50 ml) e leve ao fogo por 40 minutos.



clique para ampliar

Quando estiver quase pronta coloque sal a pimenta a gosto, depois os camarões a salsa e a cebolinha (deixe mais 5 a 10 minutos),

De acompanhamento eu faço só um arroz branco e uma farofinha com o restante (1/2 garrafa – 50 ml) de azeite de dendê, farinha e 1 colher de manteiga.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

---

## Espaguete ao creme de limão com camarões



[clique para ampliar](#)

Este final de semana preparamos um jantar bem gostoso para uns amigos na praia. Um prato leve e saboroso, que acompanhou muito bem o vinho branco que estávamos tomando desde o final da tarde!

Segue a receita para 6 pessoas.

Ingredientes:

- 1,5 Kg de camarão já descascado;
- Sal e pimenta do reino a gosto e para temperar os camarões;
- 1/2 cebola picada para refogar os camarões;
- 500 gr de espaguete;

- 1 colher (sopa) de azeite;
- 2 limões sicilianos (pode ser o tahiti também);
- 300 gr de creme de leite;
- 150 gramas de parmesão ralado.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Coloque água para ferver para a massa. Raspe a casca, separe e esprema o suco dos limões. Tempere os camarões com sal e pimenta. Numa frigideira com azeite refogue a cebola por 5 minutos, grelhe os camarões e reserve! Em outra panela, coloque o creme de leite, acrescente o suco de limão e parte das raspas. Acrescente os camarões. Escorra a massa, e misture com o creme e os camarões. Acerte o sal e a pimenta. Finalize com parmesão ralado e as raspas de limão para decorar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$