

Polvo na brasa com risoto de alho poró

Olá,

A receita de hoje é polvo na churrasqueira com azeite temperado com alho e salsinha, acompanhado de um risoto delicioso de alho poró.



[Clique para ampliar](#)

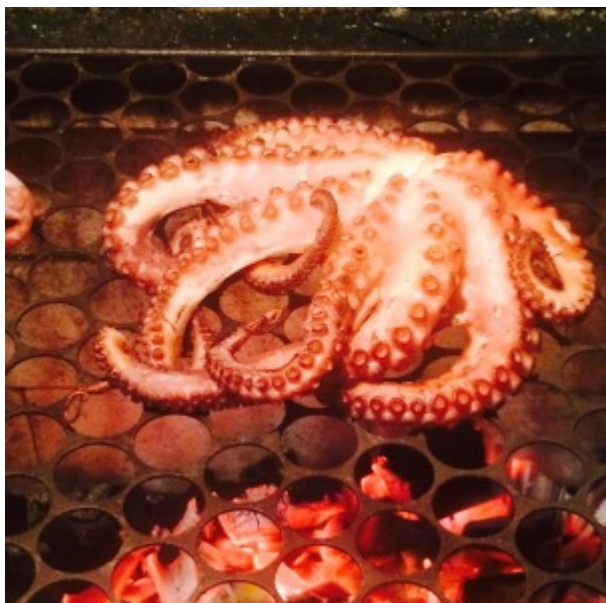
Vamos fazer para 06 pessoas.

Para o polvo:

- 2 polvos
- azeite
- 1 alho picadinho
- salsa picada
- limão siciliano

Lave bem o polvo e coloque o numa panela de pressão com água por 15 minutos com um pouco de sal. Espere esfriar e tire toda a pele. Depois coloque na brasa até ficar bem dourado.

Enquanto isso, em uma panela coloque bastante azeite com o alho picado em fogo baixo por uns 3 minutos, desligue o fogo e adicione a salsinha picada;



[clique para ampliar](#)

Quando o polvo estiver assado, esprema o limão por cima e coloque o o molho de azeite.



[clique para ampliar](#)

Para o risoto:

- 2 alhos poró fatiados
- 3 xícaras de arroz arbóreo

- 1 cebola picada
- 1,5 l Caldo de legumes
- taça de vinho branco
- manteiga
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de creme de leite fresco

Nosso passo-a-passo do risoto está [aqui](#). Neste refogamos a cebola junto com o alho poró e finalizamos com manteiga, o creme de leite e o queijo parmesão.

Corte o polvo e sirva quente.



Clique para ampliar

TEMPO: 45 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Barquetes recheadas com musseline de batata baroa e carne seca crocante

Olá, hoje a receita é de um aperitivo/entradinha super prático que fica ótima!



[Clique para ampliar](#)

Vamos fazer 20 barquetes!

- 1 pacote de barquetes;
- 5 batatas baroas cozidas (mandioquinha);
- 500 gr. de carne seca;
- óleo para fritar.

Modo de fazer:

Faça um purê com as batatas baroas e passe no liquidificador ou processador para ficar bem lisinho.

Para a carne seca: Depois de dessalgada e desfiada cozida,

frite com 2 colheres de azeite até ficar crocante, e coloque sobre o papel toalha para absorver o excesso de óleo.

Depois é só montar (no fundoa musseline e a carne crocante por cima) e servir quente ou fria.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Filé ao molho de mostrada Dijon com massa caseira

Olá,

A receita de hoje é para um almoço ou jantar caprichado e delicioso.

Vamos fazer uma massa caseira servida com filé ao molho de mostrada! Super Fácil! Vamos fazer para 04 pessoas.



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 6-8 medalhões de Filé mignon;
- 1 cebola fatiada;
- 350 gr. de nata (ou creme de leite fresco);
- 3 colheres (sopa) mostarda Dijon;
- 1 colher (chá) alho triturado;
- Manteiga;
- Azeite;

Modo de fazer:

Fazer a massa em casa, faz uma diferença incrível, então se tiver inspirado (a), a receita está [aqui](#). Se não, escolha um talharim ou espaguete que você goste.

Para os medalhões faça como ensinamos [aqui](#) e reserve.



[Clique para ampliar](#)

Pra o molho: Doure a cebola com manteiga e um pouco de azeite, depois acrescente a nata e deixe em fogo baixo por uns 3-5 minutos. Peneire e despreze a cebola (apesar de ficar muito saborosa), e acrescente a mostarda, e mexa bem com a ajuda de um fouet (batedor). Acrescente os medalhões e deixe por uns minutinhos até ficarem bem quentes.



[Clique para ampliar](#)

Se o molho dessorar – separar -, retire os medalhões e volte a bater com o fouet (o nosso aconteceu isso).



Clique para ampliar

Sirva o molho e os medalhões por cima do macarrão.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO : \$\$

Pato confitado ao molho de laranja

Olá, a receita de hoje é demorada mas deliciosa. Fazia tempo que eu planeja fazer: Pato confitado com molho de laranja. De acompanhamento fiz umas batatas no forno. A receita do pato eu dei uma adaptada do programa do Claude Troisgos.



clique para ampliar

Para o pato:

- um pacote de coxa e sobrecoxa de pato (o que eu usei tinha 1,2 kg)
 - 1L de gordura de pato
 - 50g de sal grosso
 - pimenta do reino
 - Tomilho e alecrim
 - 2 dentes de alho



clique para ampliar

Modo de fazer: Tempere o pato com sal grosso, pimenta, alho, tomilho e alecrim. Em seguida coloque-o na geladeira por duas horas. Depois desse tempo, retire o pato da geladeira e tire o excesso do tempero. Em seguida, coloque-o em uma panela com a gordura. Deixe-o cozinhar lentamente em fogo baixo por duas ou três horas.

Passado esse tempo, retire o pato da panela e coloque-o em um pote com tampa. Deixe-o na geladeira com a gordura por bastante tempo (pode ser por 3 a 5 dias). Coloque-o em um tabuleiro para ir ao forno por 20 ou 30 minutos.



[clique para ampliar](#)

As batatas eu coloquei no forno pr-ecoizadas e temperei com flor de sal e pimenta até dourar.

Para o molho:

- 150g açúcar
- 50ml de aceto balsâmico
- 350ml de suco de laranja
 - 1 fava de baunilha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de fazer: Coloque uma colher da gordura de pato ou manteiga e adicione açúcar e o aceto balsâmico e deixe caramelizar. Coloque o suco de laranja e a baunilha e deixe reduzir pela metade. Tempere com sal e pimenta. Finalize a manteiga.

TEMPO: 1 hora (mais os 3 dias de geladeira do pato)

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Gravilax de salmão

Olá, a receita de hoje é uma prato típico dos países nórdicos e consiste em um salmão curado no sal, açúcar e dill (erva doce). Geralmente usado de entrada e em saladas e sanduíches. Fica parecido com o salmão defumado, porém mais suave.



[clique para ampliar](#)

A receita eu peguei de um blog (simplesmente delícia – <http://www.simplesmentedelicia.com/>)

Ingredientes:

- 1,2 kgde salmão (usar a parte mais grossa do peixe), com pele
 - 1 copo de açúcar
 - 1 copo de sal grosso
- 2 colheres de sopa de pimenta do reino em grãos
 - 2 colheres de sopa de vodca
- 3 copos de dill/entro/erva doce,



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

- Forre uma vasilha de vidro grande, aonde caiba o filet de salmão inteiro.
- Lave e seque bem o filet de salmão. Ponha o filet com a pele para baixo, na vasilha de vidro preparada com filme plástico. Em outra vasilha, misture bem o açúcar, o sal e os grãos de pimenta do reino. Cubra o filet com essa mistura. Regue tudo com a vodca e disponha o endro por cima.
- Agora cubra o peixe com o filme plástico, sem apertar. Leve a geladeira por 3 dias.
- Depois dos 3 dias, retire o peixe da geladeira. Abra o filme plástico e retire o peixe da vasilha. Descarte o liquido que acumulou. Delicadamente, passe o peixe na agua fria, para retirar todo o excesso de sal e açúcar. Seque bem com papel toalha.
- Corte em fatias finas, e sirva fresco
- O gravilax guarda 6 dias na geladeira e até 2 meses congelado.



TEMPO: 3 dias

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 100°C) 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: \$\$\$

Tomate confitado

Essa receita na verdade serve como base para outras. Usei esses tomates cerejas confitados em uma massa... Outra opção muito boa para eles é na bruschetta.



[clique para ampliar](#)

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 100°C) coloque os ingredientes misturados em uma forma por cerca de 1 hora – 1 hora e 30 min. Misture a cada 20 min.

TEMPO: 90 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO:\$

[Salada verde com salmão](#)

selado



clique para ampliar

Olá, essa é uma a receita bem simples e deliciosa de salada.



clique para ampliar

- Ingredientes:
 - Salmão;
 - Rúcula;
 - Tomate cereja;
- Azeite, aceto balsâmico e mel.



Modo de fazer: em uma frigideira quente, coloque um fio de azeite e sele o salmão, deixando alguns segundos de cada lado. Tempere a salada com sal e pimenta. O molho é só misturar com fouet uma colher (sopa) de mel, 4 colheres (sopa) de aceto e 6 colheres (sopa) de azeite. Pode colocar uma pitada de sal no molho. Eu coloquei umas flores comestíveis pra dar uma colorida a mais!

TEMPO: 20 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 : \$\$\$

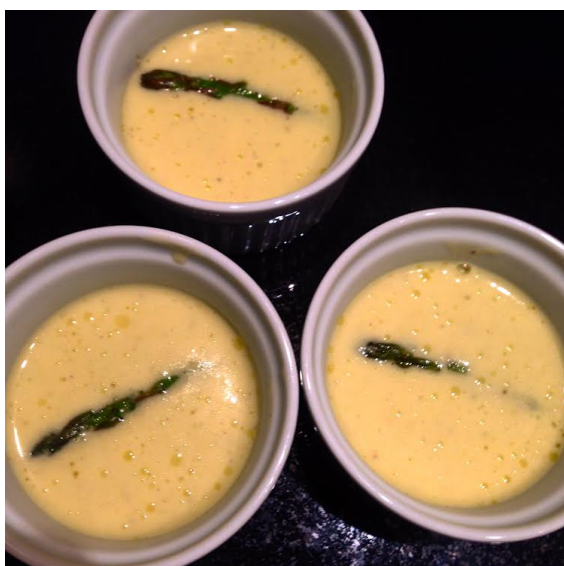
Creme de Aspargos

Olá,

O creme de aspargos eu usei como comsume em um jantar... Super simples e bem gostoso.

Ingredientes:

- 6 aspargos frescos
- 1/4 de cebola picadinha
- 1 dente de alho
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xic de água
- 1 xic de creme de leite fresco
- azeite a gosto
- sal e pimenta-do-reino a gosto



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Corte as partes mais duras e brancas dos talos dos aspargos e despreze. Corte as pontas dos aspargos e reserve para enfeitar a sopa. O restante dos talos fatie em rodela médias. Junte a

manteiga e, quando derreter, coloque a cebola picada e refogue, mexendo com uma colher. Depois de 3 minutos adicione o alho picado e mexa bem. Coloque os aspargos e deixe cozinhar por mais 3 minutos, mexendo de vez em quando. Junte a água, tempere com sal e pimenta-do-reino e deixe cozinhar por 8 minutos. Coloque no liquidificador e em seguida retorne pra panela e acrescente o creme de leite. Acerte o sal e a pimenta e se desejar coloque um pouquinho de azeite.

As pontas dos aspargos refogue em uma frigideira com azeite de oliva, sal e pimenta.



TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$