Ostra gratinada

Olá!

Quando quiser fazer ostras é bom se programar um pouquinho, para poder encomenda-las frescas. Aqui em Floripa, como tem criação, podemos pedir em alguns lugares e eles entregam em casa as colhidas no mesmo dia. Elas chegam ainda vivas.

A ostra gratinada faz sucesso até pra quem não é muito fã de ostra.

Ingredientes:

– média de 1 dúzia pra cada 2 pessoas se for servir como entrada;

– 1 pote de requeijão;

– 200 ml de creme de leite (pode ser de caixinha se quiser mais líquido ou fresco – nata-, se quiser mais espesso);

– parmesão para gratinar.

Modo de fazer:

Coloque as ostras na panela com pouca água (cerca de 3 dedos de profundidade na panela), para ela cozinhar no vapor e deixe até que elas abram…. Isso demora uns 15 a 20 min. Só abrir e colocar em um recipiente.

Misture o creme de leite e o requeijão em uma panela em fogo baixo até levantar fervura.

Coloque meia colher de sopa do creme por cima de cada ostra, rale parmesão na hora e coloque em um forno pré-aquecido a 180 graus até dourar…. Isso vai levar no máximo 20 minutos.

clique para ampliar

Fica legal servir sobre cama de sal grosso!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: médio

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 te oliva ! Gosto de servir com torradas bem fininhas!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $$