

# Vieiras maçaricadas com flor de sal

---



clique para ampliar

Olá, olha que entrada mais linda!!! Vamos fazer vieiras e servir nas suas próprias conchas.

Ingredientes:

- 2 dúzias de vieiras;
- manteiga;
- flor de sal.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Tire as vieiras das conchas. Tempere as vieiras com manteiga pimenta do reino moída na hora e flor de sal e grelhe com maçarico.



[clique para ampliar](#)

Montagem: Coloque sal grosso com folhas de dill em uma bandeja e as conchas limpas das vieiras. Eu coloquei uma cama do molho de limão, que está na receita de vieiras com pupunha.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

---

## Creme Brulee



Clique para ampliar

Sobremesa que não tem erro... Essa tem que se programar um pouquinho antes, porque tem que deixar pelo menos duas horas na geladeira pra servir gelada.

Ingredientes:

- 4 gemas;
- 1 fava de baunilha;
- 100 g de açúcar de confeiteiro;
- 400 ml de creme de leite fresco (nata);
- Açúcar mascavo para a caramelizar.

Misture as gemas com o açúcar, a fava e o creme de leite e

deixe cozinhar em fogo baixo. Quando começar a fervura desligue e distribua em 4 recipientes. Deixe pelo menos 2 horas na geladeira. Na hora de servir polvilhe açúcar mascavo e o queime com maçarico. Quem não tem maçarico pode colocar no forno para dourar... Não fica a mesma coisa, mas é uma opção.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$