

Camarão com molho de limão e nata

Receita deliciosa de um camarão para ser servido com massa, ou outro acompanhamento! Servimos com uma massa *nero di sepia* – que é feita com a tinta de lula e combina super bem com frutos do mar, além da apresentação ficar linda!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes para 04 pessoas:

- 400 gr de Camarão (4 ou 5 camarões grandes por pessoa);
- 2 colheres de manteiga;
- 1 cebola cortadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 200 gr. de nata (ou creme de leite fresco);
- Suco de 1 limão siciliano.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com a manteiga ate de fique transparente (por uns 5 minutos), faça o *deglace* com o vinho branco (colocar e deixar evaporar o álcool por 3 minutos). Adicione o suco de limão e por último a nata.

Para o camarão, tempere com sal e pimenta do reino e limão, e grelhe numa frigideira bem quente com bem pouca manteiga.



[Clique para ampliar](#)

Cozinhe a massa conforme instruções da embalagem (varia de acordo com a marca). Coloque o molho no fundo do prato, e a massa e os camarões grelhados por cima. Ou se preferir misture a massa com o molho e os camarões já grelhados.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Nhoque de mandioca com Linguica Blumenau

A receita de hoje é mais uma vez com um ingrediente que adoramos, a linguicinha Blumenau. Essa massinha cai super bem nesse clima mais friozinho com um vinho tinto! Vamos fazer para 04 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

Para o nhoque:

- 1/2 kg de mandioquinha/batata baroa 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.

Para o molho:

- 1 linguiça Blumenau;
- 5 colheres de creme de leite fresco;
- Salsinha e cebolinha picadinhas.

Modo de fazer:

Para o nhoque – 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.

Para o molho – Corte a linguiça Blumenau em pedacinhos e coloque na frigideira com um pouco de azeite até dourar, acrescente o creme de leite e o temperinho verde cortado. Coloque por cima do nhoque e sirva. Para decorar coloquei um pouco da linguiça só frita por cima!

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: média

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 espagete 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 mostrada, 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 : \$\$

Filet com molho bechamel trufado



[clique para ampliar](#)

Olá, a receita de hoje foi improvisada e ficou uma delícia... por isso resolvi postar!

Fizemos filet com uma massinha que tinha no freezer (um ravioli de cogumelos trufado) com um molho bechamel, também trufado... Ficou bem suave.

Ingredientes:



clique para ampliar

Essa foi a massa que eu usei, uma italiana que comprei no supermercado.

0 filet eu usei a mesma [receita de sempre...](#)



clique para ampliar

Para o molho:

- 50 gramas de manteiga;
- 1 e 1/2 colher (sopa) de farinha de trigo;
- 250 ml de leite;
- 1 gema;

- sal a gosto (usei sal trufado);
- pimenta do reino moída na hora.

Modo de fazer: Em uma panela pequena coloque a manteiga em fogo baixo até derreter e em seguida o trigo, mexa até ficar homogêneo e em seguida coloque o leite. Mexa até ficar firme e coloque a gema. Por último sal e pimenta até acertar o gosto.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

[Penne com shitake e crocante de parma](#)

Olá, jantarzinho rápido durante a semana com ingredientes que eu repito bastante, porque eu adoro. Penne com shitake e crocante de parma. Vamos fazer para 4 pessoas.



clique para ampliar

Ingredientes:

- massa, eu usei penne cerca de 300 gramas;
- 2 colheres (sopa) de cebola picadinha;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 pacote de shitake cortado em fatias;
- 1 pacote de parma;
- 2 colheres (sopa) de creme de leite – é opcional;
- sal e pimenta do reino moída a gosto;
- parmesão a gosto após a montagem.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

1. Parma: esse parma crocante eu já coloquei o passo a passo no risoto. Pra quem não leu: envolva cada fatia em papel toalha e os coloque no microondas por cerca de 2 minutos, porém vá intercalando de 30 e 30 segundos pra ver a textura. Quando estiver bem crocante sem queimar está pronto. Só quebrar na mão e guardar para decorar.



[clique para ampliar](#)

2. Massa: Coloque a água a ferver com azeite e sal e sem seguida coloque a massa até ficar *al dente*.

3. Shitake: Vamos refogar a cebola na manteiga com um fio de

azeite, quando a cebola estiver transparente (cerca de 5 min) coloque o shitake fatiado e deixe murchar, eu coloquei 1/2 taça de vinho nessa hora. Coloque creme de leite se quiser o molho mais cremoso. Acerte o sal e a pimenta.



[clique para ampliar](#)

Agora é só escorrer a massa e misturar com o shitake.



[clique para ampliar](#)

Coloque o parma crocante e o queijo ralado.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Pernil de cordeiro



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer um cordeiro assado e um talharim com molho de 4 queijos trufado para 5 pessoas. Esse prato tem que ser programado um pouco antes, já que o cordeiro vai ficar marinando por 12 horas. O molho de talharim eu comprei pronto. Uma dica deliciosa pra facilitar um pouco nosso jantar.

Ingredientes para o cordeiro:

- 1 pernil de cordeiro;
- 2 cebolas cortadinhas ou em rodelas e 2 cebolas roxas cortadas em cubo;
- 1 cabeça de alho picado;
- 2 folhas de louro;
- 1 ramo de alecrim;
- pimenta do reino e sal;

– 1/2 garrafa de vinho branco.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Embrulhe em papel celofane próprio para assados o cordeiro e todos esses ingredientes e deixe por 8 a 12 horas marinando. Leve o cordeiro embrulhado com o caldo dos temperos ao forno pré-aquecido a 180 graus e deixe assar por 3 horas nessa temperatura.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes do talhahrim:

- 500 gramas de talharim (eu usei massa fresca);
- 3 colheres (sopa) do molho de 4 queijos trufados;

– 3 colheres (sopa) de creme de leite (usei nata).

Modo de fazer: Cozinhe o macarrão, escorra, coloque água gelada e em seguida leve de volta a panela e misture com o molho e o creme de leite.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 3 horas (sem contar o tempo de marinar)

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

[Creme de shitake e shimeji](#)



[clique para ampliar](#)

Olá hoje vou falar de um molho delicioso e fácil que eu aprendi em uma receita do livro “Que maravilha”! No livro esse creme acompanha um frango crocante, como eu não gosto muito de frango, eu já testei com filet, polvo e também só com uma massinha e combinou muito bem.

Outra coisa, a receita é com shitake, eu já testei com shimeji e fica ótimo também... Só escolher o cogumelo da sua preferência.

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 1/2 xic de cebola picadinha;
- 2 dentes de alho picadinho;
- 500 gramas de shitake ou shimeji;
- 1 taça de vinho branco;
- 200 ml de creme de leite fresco (nata);
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer: Fatie o shitake ou o shimeji. Refogue em uma frigideira alta a cebola e o alho com a manteiga e o azeite

por 5 minutos. Acrescente o shitake/shimeji e deixe em fogo baixo até que eles murchem. Coloque o vinho branco e deixe reduzir. Acrescente o creme de leite e deixe até ferver. Tempere com sal e pimenta do reino.



[clique para ampliar](#)

Eu já fiz várias vezes e faz o maior sucesso. Aí estou mostrando as opções! Com filet e com polvo, ambos acompanhados por uma massinha só na manteiga.



[clique para ampliar](#)

Tá com uma cara boa esse polvo né? Vai ser meu próximo post 😊

As próximas informações são só do creme, hein!

TEMPO: 20 min.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Com mão na massa



[clique para ampliar](#)

Olá, não tem massa melhor do que a massa caseira né? Quando ela ta bem fresquinha mesmo, antes de congelar, ela fica perfeita.

Foi por isso que eu comprei uma máquina de fazer massa, igual ao que via nos programas de culinária... Ela é muito simples de manusear, a parte mais difícil é sovar a massa e limpar a sujeira 😊 Esse programinha precisa de mais tempo e de alguém (de preferência um homem) para amassar a massa.



[clique para ampliar](#)

Os ingredientes para a massa são 500 gramas de trigo para 5 ovos... Óleo só para untar as mãos enquanto se sova a massa. Já usei farinha integral também e ficou muito boa.



[clique para ampliar](#)

Eu fiz com molhos bolonhesa e cogumelos... Aguardem as receitas em um outro post, em breve 😊 !



clique para
ampliar

[Farfalle à Carbonara](#)



clique para ampliar

Olá, receita de meio da semana com visitas de última hora... Bem

baratinho e rápido! Farfalle a carbonara...

Ingredientes:

- 500 gr de farfalle;
- 1 linguicinha blumenau;
- 5 ovos;
- 1/2 xic de cebola cortadinha;
- 2 dentes de alho;
- 100 gr de queijo parmesão ralado;
- sal e pimenta de reino a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Coloque a água pra ferver pra fazer o macarrão, enquanto isso em uma frigideira coloque um fio de azeite com a cebola e o alho. Depois de 5 minutos coloque a linguicinha em pedacinhos. Em outro recipiente bata os ovos e misture com queijo com um pouco de pimenta. Depois de 13 min (massa al dente), escorra e coloque na frigideira com a linguicinha. Misture e em seguida coloque o ovo mexido com queijo. Eu coloquei um pouquinho de

cebolinha pra dar uma cor.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$