

Nhoque com molho de cogumelos e paillard de filé

Olá, a receita de hoje é de um prato super saboroso! Vamos fazer para 04 pessoas! O molho de cogumelos é um coringa... vai bem com massas, carnes e até sozinho – como um creme! Fica delicioso!



Ingredientes:

- 1/2 kg de batatas cozidas;
- 200 gramas de queijo ralado;
- 1 1/2 xic de farinha de trigo;
- 3 gemas;
- sal e pimenta a gosto;
- 250g cogumelos Paris frescos;
- 1 cebola picada;
- 1 copo de água;

- 1 copo de vinho;
- 2 dentes de alho picado;
- 100ml creme de leite fresco;
- 500 kg de filé mignon cortado em bifés de 3 cm de altura.

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. Tem o passo a passo [aqui](#).



Clique aqui para ampliar

Para o creme de cogumelos: Cortar os cogumelos em pedaços, e coloque com água no liquidificador batendo até formar um creme. Refogar a cebola e o alho, com um pouco de azeite, e o vinho. Misture com o cogumelo batido, tampe a panela e mexa de vez em quando, deixando reduzir, acrescente o creme de leite e tempere com sal e pimenta.



[Clique para ampliar](#)

Para o Paillard: Coloque o bife dentro de um saco plástico e com um martelo de carne bata até ficar bem fininho. tempere com sal e pimenta e coloque por 30 segundo cada lado em uma frigideira quente com um pinguinho de óleo.



TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Nhoque de mandioquinha com Linguiça Blumenau

A receita de hoje é mais uma vez com um ingrediente que adoramos, a linguiçinha 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: \$

Conchiglioni com siri e açafrão



[clique para ampliar](#)

Receita de hoje ficou muito interessante... Conchiglioni com recheio de siri. Vamos fazer para 6 pessoas



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 pacote (500 gramas) de conchiglioni
- 500 gramas de carne de siri
- 1 colher (sopa) açafrão em pó
- 1/2 xic de cebola cortadinha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- salsinha e cebolinha a gosto
- sal e pimenta do reino a gosto
- 1/2 xic de creme de leite
- parmesão ralado

Modo de fazer: coloque a massa em água fervente com sal e óleo antes de preparar o recheio, porque essa massa demora mais de 15 min pra ficar no ponto ideal. Depois refogue com 1 colher de manteiga e um fio de azeite a cebola por 5 min e coloque a carne de siri. Mexa em fogo baixo por cerca de 5 a 10 min e acrescente o açafrão, corrija o sal e a pimenta e finalize com o creme de leite. Deixe a massa esfriar e recheie o conchiglioni... Salpique parmesão e coloque em forno pré-aquecido por no máximo 10 min. Sirva com salsinha e cebolinha.



clique para ampliar

[Filet mignon com talharim ao molho pesto](#)



clique para ampliar

Olá, essa receita na verdade foi tudo meio pronto... coloquei esse pesto de manjerição trufado, que comprei em uma loja de importados e fiz um filet temperado com sal e pimenta apenas na manteiga.



[clique para ampliar](#)

Mas a receita do pesto de manjericão está aí:

Ingredientes:

- 100 gramas de manjericão ;
- 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.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, acertando o azeite e o sal a gosto.

TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Pesto de rúcula

Olá, vou colocar a receita do pesto de rúcula! Ficou uma delícia... e podemos usar para massas, carnes e saladas!!!

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.



clique para ampliar

Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, acertando o azeite e o sal a gosto.



clique para ampliar

Neste dia usei com o carne... Ficou muito bom!!

TEMPO: 5 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Massa com camarões

Olá,

Hoje vamos fazer uma massa super simples com camarões grelhados. Super prático, rápido e fica delicioso!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes para 04 pessoas:

- 500 gr. da massa de sua preferência;
- 3 tomates picados sem casca e sem semente;
- 20 camarões;
- azeite.

Modo de fazer: Tempere os camarões com sal e pimenta. Coloque 1,5 l de água para ferver e cozinhe a massa pelo tempo indicado na embalagem. Enquanto isso grelhe os camarões com um pouco de azeite. Quando a massa tiver cozida, coloque um pouco de azeite com os tomates picados e deixe murchar e acrescente a massa cozida. Sirva a massa e por cima os camarões

grelhados.



Clique para ampliar

TEMPO: 15 min

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.

O 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: \$\$

[Espaguete de Abobrinha a Bolonhesa](#)

Hoje vamos fazer esta receita light e super saborosa!



clique para ampliar

Ingredientes para 2 pessoas:

- 4 abobrinhas (médias)
- 300 gr. de carne moída

– meia lata de tomate pelado

– sal e pimenta a gosto

Modo de Fazer: Rale a abobrinha em forma de espaguete (comprei um ralador especial – dá pra ver no vídeo do espaguete de pupunha) e reserve.

Em uma panela coloque um pouco de óleo (uma colher) e a carne moída, com sal e pimenta, até ela ficar bem desmanchada, depois peneirar o tomate pelado até extrair toda sua polpa e juntar na panela.

Refoque com um pouco de azeite, a abobrinha adicionando sal e pimenta.

Sirva em seguida o espaguete de abobrinha embaixo, a carne moída por cima e se quiser salpique de queijo ralado!

TEMPO: 15 minutos

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: \$\$

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: \$\$\$\$

