

Lasanha Caseira – Filé com gorgonzola



Clique para ampliar

Olá, hoje vamos fazer uma lasanha caseira de filé mignon com molho de gorgonzola. A massa compramos pronta de uma marca italiana, chamada RANA! Muito boa!



Clique para ampliar

Ingredientes:

Além da massa (usei 2 pacotes) e 450gr. de *mussarela* picadinha, vamos precisar:

Para o Filé:

- 400gr. de filé mignon cortado em tirinhas;
- 1 lata de tomate pelado;
- Meia cebola cortadinha;
- sal e pimenta a gosto;
- 3 colheres de óleo.

Refogue a cebola, com o óleo até ficar transparente, junte as tiras do filé temperados com sal e pimenta, até mudarem de cor e parecerem cozidas. Depois amasse os tomates pelados numa peneira, para extrair a polpa, e junte aos demais ingredientes na panela até ferver.



[Clique para ampliar](#)

Para o Molho de Gorgonzola:

- 2 colheres de manteiga;
- 4 xícaras de leite;
- 200gr. de gorgonzola;
- 2 colher de trigo (para engrossar);

– 3 colheres de requeijão.

Derreta a manteiga, e em seguida coloque o trigo. Misture até dissolver bem para não embolar e coloque o leite, sempre mexendo. Depois coloque o gorgonzola picadinho e mexa até derreter, por último, o requeijão (se por acaso ficar com bolinhas, coloque no liquidificador e bata até ficar lisinho).



[Clique para ampliar](#)

Modo de Fazer:

Em um refratário que vá ao forno faça camadas: primeira camada de molho de gorgonzola seguida por uma de massa, uma camada do filé, e por cima a *mussarela*. Repita até terminarem os ingredientes. Vá medindo para não ficar muita massa e pouco recheio. Finalize com o molho de gorgonzola salpicado de queijo. Depois é só colocar no forno por 30 minutos.

Eu aconselho a fazer um dia antes para ficar ainda mais saborosa!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Nhoque de batata com molho de tomate e manjericão



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer massinha caseira bem simples e deliciosa – nhoque de batatas com molho de tomate e manjericão para 4 pessoas.

O molho está no post passo a passo de molho de tomate. Coloquei só manjericão nas ervas no final.

Para o nhoque... Ingredientes:

- 1/2 kg de batatas 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.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: 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.



[clique para ampliar](#)

Agora é só colocar em uma travessa com o molho e o parmesão ralado.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora e meia

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

[Filet ao molho gorgonzola](#)

Olá, hoje vamos fazer uma receita simples! Feita em menos de 30 minutos e deliciosa. Filet ao molho de gorgonzola e um espaguete na manteiga para acompanhar. Vamos fazer para 4 pessoas.



Ingredientes:

- 2 medalhões de filet mignon por pessoa temperados (pode ser sal e pimenta);
- 1 caixinha de creme de leite;
- 250 gramas de gorgonzola picado;
- sal e pimenta a gosto;



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer o molho: em uma panela coloque o creme de leite e o queijo picado, deixando ferver. Tempere com pimenta do reino moída na hora e sal (não coloque muito sal porque o

gorgonzola já é salgado). Se quiser deixar mais cremoso coloque no liquidificador.



[clique para ampliar](#)

Modo de preparo do filet: Tempere o filet – eu usei um tempero caseiro que eu vou postar em seguida -, mas pode ser só sal e pimenta. Coloque em uma frigideira quente com uma colher (sopa) de manteiga e um fio de azeite. Deixe grelhar 3 minutos em cada lado e em seguida coloque em forno pré-aquecido a 180 graus por 10 minutos.



[clique para ampliar](#)

Ficou uma delícia.

TEMPO: 20 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Nhoque de abóbora com molho de Gorgonzola e Carne Seca crocante

Sexta é o dia do nhoque, né? Esta receita é muito legal para receber os amigos e a família agora que o tempo está esfriando um pouco! Acompanhado por um bom vinho tinto então...

P E R F E I T O !



Para o *gnocchi* ou nhoque – vamos fazer 06 porções.

Ingredientes:

- 1 kg de abóbora – quanto menos aguada melhor. Pode ser a paulista ou a cabotia!
- 2 ovos

- 2 xic. de farinha de trigo (pode ser que precise um pouco mais para dar o ponto da massa)
- 4 colheres de queijo ralado
- sal e pimenta a gosto
- 2 colheres de manteiga (para fritar o nhoque depois de cozido).

Cozinhe a abóbora com sal e faça um purê, bata no liquidificador para ficar bem lisinho. Adicione ao purê: os ovos, o queijo ralado, sal e pimenta a gosto, misturando bem e aos poucos vá colocando o trigo aos poucos, até obter um ponto de massa que dê para enrolar. Faça as bolinhas e leve para cozinha em água fervente até subirem a superfície. Retire-os com uma escumadeira e reserve.

Depois de todos prontos, vamos passar ligeiramente em uma frigideira com manteiga. É opcional mas esta "fritadinha" deixam os nhoques ainda mais saborosos!



Para o molho de gorgonzola você vai precisar:

- 300 gr. de queijo gorgonzola
- 5 colheres de creme de leite fresco

Modo de fazer: corte o queijo e coloque numa panela com o creme de leite até que ele derreta e fique um molho homogêneo lisinho, se precisar coloque um pouquinho de leite e trigo.

Carne seca Crocante: Já tem a receita em outro post (Arroz de Cordeiro), mas basicamente depois de cozida e desfiada fritar em pouco azeite, e colocar num papel toalha para absorver o excesso.



TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Cestinha de ovo de codorna

Olhem que idéia gostosa! Comi em um aniversário e tentei fazer em casa! Todo mundo adorou!!!



Ingredientes:

- 20 massinhas de pastel;
- 20 ovinhos de codorna;
- Azeite trufado;
- Flor de sal.



Modo de fazer: Coloque as massinhas de pastel em forminhas de empada, quebre os ovinhos de codorna e coloque um em cada massa. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 15 minutos ou até ver a massinha dourada. Depois de tirar forno coloque azeite (usei trufado) e flor de sal (pode ser normal também).



TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Molho de tomate – passo a passo



clique para ampliar

Olá, nada de comprar molho pronto no supermercado. O caseiro é fácil de fazer e o sabor é incomparável. Eu uso essa receita pra fazer molho ao sugo na massa, para cachorro quente e para picadinho.

Vamos fazer hoje o passo a passo para os iniciantes se animarem a cozinhar.

Ingredientes:

- 4 tomates maduros ou 1 latinha de tomate pelado;
- 1/2 cebola picada;
- 1 dente de alho picado;
- 50 ml de água;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto;

– folhinhas de manjeriço ou do tempero de sua preferência.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

1- Refogue a cebola e o alho no azeite em fogo baixo. A cebola não precisa ficar dourada, só transparente como na foto.



[clique para ampliar](#)

2- Coloque os tomates sem pele e sem semente cortados em cubos ou o tomate pelado (eu uso bem mais essa latinha de tomate pelado porque é mais rápido).



clique para ampliar

3- Coloque a água e deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos.



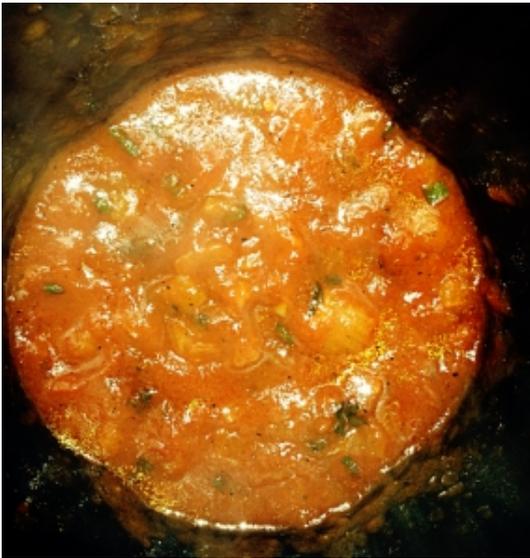
clique para ampliar

4- Tempere com sal, pimenta e os verdes (coloquei manjericão, tomilho e cebolinha).

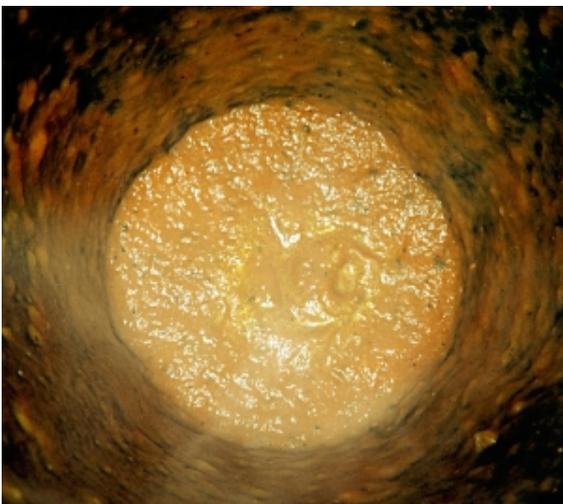


[clique para ampliar](#)

Eu bato lo liquidificador depois de pronto, fica com a textura homogêna. Dá uma olhada:



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)

Eu gosto de fazer a mais para guardar no freezer em potinhos para agilizar em uma próxima receita.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

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](#)