

# 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: \$\$\$

---

## Vieiras com palmito pupunha ao molho de limão



[clique para ampliar](#)

Olá, essa entrada foi uns dos pratos que eu fiz que eu mais gostei. Além de linda e delicada, a combinação de sabores impressiona até os mais exigentes. A parte mais difícil vai ser conseguir vieiras frescas.



### Ingredientes:

- 1 palmito pupunha;
- 3 dúzias de vieiras;
- sal e pimenta para temperar;
- dill para decorar.

Modo de fazer: a parte mais trabalhosa é abris as vieiras. Em seguida coloque em um recipiente e tempere com sal e pimenta. Vamos cozinhar por pouco tempo no vapor só (pode grelhar também). O palmito é só envolver em papel alumínio (parte que brilha pra dentro) e colocar no forno por 40 min. Deixar esfriar.



clique para amplia

Para o molho:

- 1 cebola cortadinha;
- 1 xic de vinho branco;
- 200 ml de creme de leite fresco (nata);
- raspas de 1 limão siciliano;
- sal e pimenta;
- 50 gramas de manteiga;

Modo de fazer: Coloque a cebola e o vinho em uma panela pequena e deixe reduzir em fogo baixo até sobrar cerca de 1 colher de líquido, coloque o creme de leite, as raspas de limão, acerte o sal e a pimenta e finalize com a manteiga. Bata no liquidificador e reserve.



[clique para ampliar](#)

Vamos finalizar esse prato com um caviar falso, feito de sagu/tapioca com shoyu. Cozinhe o sagu/tapioca (50 g) por 30 min (coloque em água fervente), até que fique apenas um pontinho branco no centro. Lave com água gelada e coloque em um recipiente com shoyu (100 ml). Deixe na geladeira por no mínimo 3 horas.

Montagem: Em um prato coloque a base do molho e em seguida fatias de palmito alternadas com as vieiras. Finalize com o caviar de sagu/tapioca e folhinhas de dill.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora e meia

DIFICULDADE: média

CUSTO : \$\$\$

---

## Camarões ao molho de champagne

Olá, receita de hoje é simples e deliciosa. Só escolher bem o camarão e caprichar no molho.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kilo de camarões limpos;
- sal, pimenta, suco de limão e vinho branco para marinar os camarões;
- 1 colher (sopa) de manteiga e um fio de azeite para grelhar;
- 1/2xic de espumante;
- massa a sua escolha, eu usei RUM0, uma italiana de ovos que

eu adoro.



[clique para ampliar](#)

Para o molho:

- 1 cebola cortadinha;
- 1 xic de vinho branco;
- 200 ml de creme de leite fresco (nata);
- raspas de 1 limão siciliano;
- sal e pimenta;
- 50 gramas de manteiga;
- salsinha.

Modo de fazer:

MOLHO: coloque a cebola e o vinho em uma panela pequena e deixe reduzir em fogo baixo até sobrar cerca de 1 colher de líquido, coloque o creme de leite, as raspas de limão, acerte o sal e a pimenta e finalize com a manteiga. Reserve.



clique para ampliar

CAMARÕES: Grelhe os camarões na manteiga e o fio de azeite e em seguida coloque o espumante/champagne. Misture o molho e por último a salsinha.



clique para ampliar

Agora é só servir com a massa... pra quem preferir pode ser um arroz branco também.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$