# 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 bifes 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

CUST0: \$\$

# <u>Polenta com cogumelos,</u> <u>fonduta de queijo e gema mole</u>

Receita para uma refeição sem carne mais cheia de sabor e super fácil.



Clique para ampliar

Vamos fazer para 04 pessoas:

- Polenta: Usamos uma polenta já trufada! Mas se você não achar, pode utilizar a sem ser trufada e adicione azeite ou manteiga trufada.



Clique para ampliar

Misture 1 xícara da polenta com 4 xícaras de água. Leve ao fogo médio até que esteja com a consistência que você prefere, eu preferi mais molinha. Salgue a gosto. Eu ainda coloquei uma colher de manteiga para ficar bem macia.

#### - Cogumelos:



Clique para ampliar

#### Ingredientes:

- 200 gramas de Shitake ou cogumelos paris;
- 2 colheres (sopa) de cebola cortadinha;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Refogue a cebola na manteiga, com um fio de óleo em fogo baixo por 5 min. Acrescente os cogumelos cortados em 4 e mexa de vez em quando. Dá pra colocar um pouquinho de vinho branco, para quem gosta, nesse momento (até 1/2 xic). Deixa os cogumelos murcharem, coloque sal e pimenta e pronto.

- Fonduta de queijo: utilize o queijo de sua preferência, nós utilizamos o queijo gouda.

#### Ingredientes:

- 200 gr. de queijo gouda em cubos;
- 200 gr. de nata (ou creme de leite fresco).

Modo de fazer: Em uma panela aqueça o creme de leite e vá adicionando o queijo aos poucos.

#### Montagem:

Coloque a polenta assim que tirar do fogo, abra um buraco para colocar a gema, cubra com a fonduta de queijo bem quente

(irá cozinhar levemente a gema) e adicione os cogumelos.





Clique para ampliar

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 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: \$

### 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 me 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 préaquecido por no máximo 10 min. Sirva com salsinha e cebolinha.

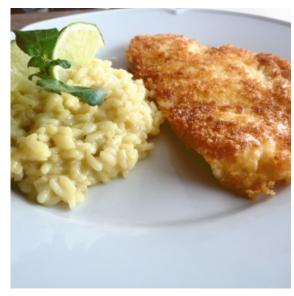


clique para ampliar

### Filé de peixe empanado com

## <u>farinha Panko e risoto de</u> <u>limão</u>

Olá, vocês conhecem a farinha panko? É uma farinha oriental para empanar vendida na maioria supermercados — bem fácil de encontrar. Já fizemos camarão, peixe, lula... Fica super crocante e delicioso.



Clique para ampliar

Vamos a uma receita fácil e simples. Ideal para um almoço! Vamos fazer para 06 pessoas.

#### Ingredientes:

- 06 filés de peixe branco temperados com sal, pimenta e limão
- pode ser linguado, congrio, robalo, pescada (da sua preferência);
- 2 ovos batidos;
- 300 gr. de farinha panko;
- óleo para fritar.

#### Modo de fazer:

Depois de temperar os filés de peixe com suco de limão, sal e pimenta; passe no ovo e depois na farinha e frite em óleo quente.

Para o acompanhamento — Risoto de limão, siga a receita postada <u>aqui</u> e só finalizar com suco de dois limões coados e manteiga.

Outra ideia é fazer um prato típico aqui da Ilha de Santa Catarina: é só colocar um molho de camarão por cima e servir com arroz brando. Simples e delicioso!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUST0: \$\$

### <u>Salada de rúcula, mini tomate</u> <u>e mussarela de búfala</u>



clique para ampliar

Salada simples e deliciosa para servir de entrada ou acompanhamento...

#### Ingredientes:

- 100 gramas de rúcula
- 50 gramas de tomate cereja
- mussarela de búfala (coloquei um pacote)
- amêndoas em lascas douradas com um pouquinho de manteiga na frigideira
- flores comestíveis

#### Para o molho:

- 2 colheres (sopa) de aceto balsâmico
- 1 colher (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto

Misture os ingredientes do molho com foie até ficar homogêneo.

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

### Carpaccio de polvo com pesto

### <u>de manjericão</u>



clique para ampliar

Olá, a receita que adaptamos ficou deliciosa… Não tenho o cortador para fazer carpaccio, então a parte mais difícil foi cortar o polvo bem fininho rsrsrs



clique para ampliar

#### Para o polvo:

Cozinhe em água fervente por 40 minutos com uma cebola e 2 folhas de louro.

Deixe esfriar e enrole os tentáculos em um filme plástico e

coloque no freezer por 2 horas. Eles ficarão com uma textura mais fácil para fatiar fino.

Depois disso é só cortar e colocar no prato que será servido… com o pesto por cima

Para o pesto de manjericão:

#### 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.



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

Agora é só servir com uma torradinha ou com um pão quentinho…

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: média

CUST0: \$\$

### Churrasco de frutos do mar



clique para ampliar

Olá, colocamos frutos do mar e um peixe na churrasqueira e ficou delicioso.

Camarão com casca: temperei com sal e coloquei azeite com alho por cima quando estava na churrasqueira.



clique para ampliar

Polvo: Cozinhei em água fervente por 40 minutos com uma cebola e 2 folhas de louro. Coloquei sal grosso antes de levar pra churrasqueira.



clique para ampliar

Essa maionese uma amiga que fez e eu tirei fotos e peguei a receita... Ficou deliciosa e combinou muito com o polvo.

#### Ingredientes:

- 200 ml de maionese (caseira: só bater óleo e ovos)
- 2 dentes de alho

- 1 colher (sopa) de alcaparra picada
- 1 colher (sopa) de azeitona preta picada
- 5 filezinhos de aliche picados



clique para ampliar

Essa maionese ficou perfeita com batatas na brasa misturada com os frutos do mar...

# <u>Pato confitado ao molho de</u> <u>laranja</u>

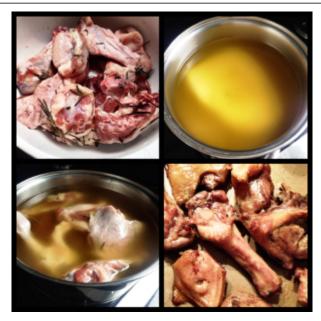
Olá, a receita de hoje é demorada mas deliciosa. Fazia tempo que eu planeja fazer: Pato confitado com molho de laranja. De acompanhamento fiz umas batatas no forno. A receita do pato eu dei uma adaptada do programa do Claude Troisgos.



clique para ampliar

#### Para o pato:

- um pacote de coxa e sobrecoxa de pato (o que eu usei tinha 1,2 kg)
  - 1L de gordura de pato
    - 50g de sal grosso
    - pimenta do reino
    - Tomilho e alecrim
    - 2 dentes de alho



clique para ampliar

Modo de fazer: Tempere o pato com sal grosso, pimenta, alho, tomilho e alecrim. Em seguida coloque-o na geladeira por duas horas. Depois desse tempo, retire o pato da geladeira e tire o excesso do tempero. Em seguida, coloque-o em uma panela com a gordura. Deixe-o cozinhar lentamente em fogo baixo por duas ou três horas.

Passado esse tempo, retire o pato da panela e coloque-o em um pote com tampa. Deixe-o na geladeira com a gordura por bastante tempo (pode ser por 3 a 5 dias). Coloque-o em um tabuleiro para ir ao forno por 20 ou 30 minutos.



clique para ampliar

As batatas eu coloquei no forno pr-ecozidas e termperei com flor de sal e pimenta até dourar.

Para o molho:

- 150g açúcar
- 50ml de aceto balsâmico
- 350ml de suco de laranja
  - 1 fava de baunilha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de fazer:Coloque uma colher da gordura de pato ou manteiga e adicione açúcar e o aceto balsâmico e deixe caramelizar.Coloque o suco de laranja e a baunilha e deixe reduzir pela metade. Tempere com sal e pimenta. Finalize a manteiga.

TEMPO: 1 hora (mais os 3 dias de geladeira do pato)

DIFICULDADE: média

CUST0: \$\$

### 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 carre… Ficou muito bom!!

TEMPO: 5 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$