

Camembert com massa folhada e geleia

Receita de entradinha fácil e gostosa!



Ingredientes:

- Massa folhada;
- Queijo Camembert;
- gema de ovo para pincelar;
- geleia da sua preferência.

Modo de preparo:

Envolva o queijo com a massa folhada, pincele com a gema de ovo batida e coloque no forno até dourar.



Coloque a geleia de e sirva com torradinhas!

TEMPO: 30 min

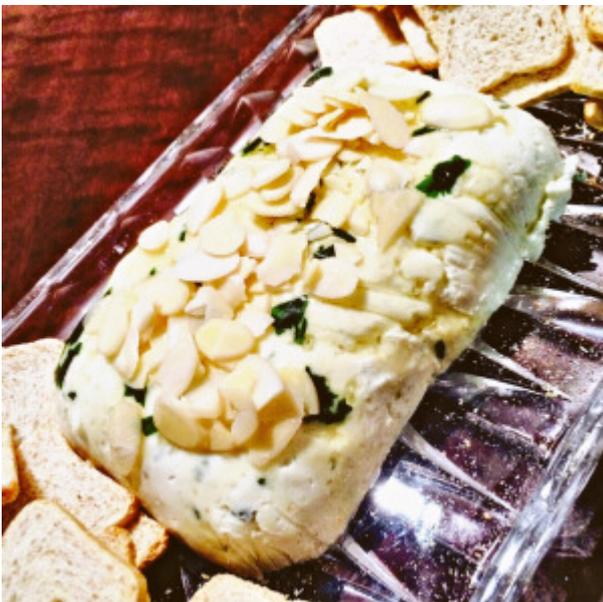
DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Terrine de queijo

A receita de hoje é uma sugestão para você que pretende cozinhar para o dia dos namorados! Ideal para iniciar um jantar especial.

Dica ótima de aperitivo, inspirado numa receita do site Vamos Receber.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 70 gr de queijo gorgonzola ou roquefort;
- 300 gr. de cream cheese;
- 50 ml de creme de leite fresco;
- 200 gr. de ricota;
- 100 gr. de parmesão ralado;
- 40 ml de azeite;
- Sal e pimenta a gosto.
- Mel e lascas de amêndoas;

Modo de preparo:

Em um processador, processe a ricota, o queijo roquefort e o creme de leite. Junte a esta mistura, o queijo parmesão ralado e o cream cheese, e tempere com sal e pimenta (se gostar, adicione temperinho verde bem picadinho).

Forre a forma da terrine com papel filme e despeje a mistura, e espalhe com o auxílio de uma espátula.

Cubra a forma com papel filme e leve para gelar por 2 horas

Retire da forma e sirva com mel por cima e as lascas de amêndoas. Eu recomendo tostar levemente as lascas na manteiga em uma frigideira para ficarem crocantes... Não fiz e me arrependi! Outra sugestão é colocar geleia de frutas vermelha por cima!

Para acompanhar torradinhas!

TEMPO: 10 minutos + 2 horas (tempo de geladeira)

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Carpaccio de polvo com pesto de manjeriço](#)



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

CUSTO: \$\$

Pão aperitivo



clique para ampliar

Olá, vamos fazer um pãozinho pra comer de aperitivo! Bem quentinho pra comer só com manteiga e azeite... Simples e delicioso. Só o cheirinho do pão quentinho já abre o apetite. Eu fiz uma receita pequena que vai dar uns 12 paezinhos.

Ingredientes:

- 300 gramas de farinha de trigo (1 e 1/2 xic);
- 200 ml de água;
- 1 pacotinho de fermento seco (10 gramas);
- sal.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Misture os ingredientes até desgrudar das mãos e deixe a massa descansar por 20 min, até dobrar. Em seguida coloque em uma forma untada com azeite trigo na forma que voce quiser (eu fiz bolinhas pequenas) e deixe descansar por mais 20 min coberto com pano úmido.

Coloque em forno pré-aquecido a 189 graus por cerca de 30 min.



[clique para ampliar](#)

Eu servi com azeite. Coloquei em um recipiente com sal grosso, azeite de boa qualidade e alguns raminhos de alecrim e outro só sal e azeite.

Fácil, simples e gostoso.

TEMPO: 1 hora.

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Pão caseiro

Olá, vamos fazer um pãozinho caseiro bem fácil e delicioso.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kg de trigo;
- 2 ovos;
- 1/2 xic de leite;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 3 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de açúcar;

- 1/2 colher (sopa) de sal;
- 20 gramas de fermento granulado seco.

Modo de fazer: Hidrate o fermento com 1 colher de açúcar 1/2 xic de água e deixe crescer até dobrar. Misture os outros ingredientes e em seguida o fermento. Sove bem. Deixe a massa descansar ate dobrar.



[clique para ampliar](#)

Eu estiquei a massa e fiz uma trança, mas pode ser feito bolinhas ou do formato que você preferir.



[clique para ampliar](#)

Pincele com ovo e asse em forno pré aquecido a 180 graus por

cerca de 30 minutos.



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Pão de batata batata baroa com linguiça Blumenau

Olá, pela primeira vez na vida resolvi fazer pão, mas não qualquer pão... Pão de batata, e melhor, de batata baroa e recheado de linguiçinha Blumenau. Pão dá trabalho só para sovar a massa, mas só o cheiro do pão quentinho já vale o trabalho. O sabor ficou incrível, recomendo fazer em casa.



clique para ampliar

Ingredientes do pão:

- 1 kg de trigo;
- 150 ml de água quente;
- 3 tabletes (45grmas) de fermento biológico;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 /2colher (sopa) de sal;
- 1/2 kg de batata baroa/salsa cozida
- 5 gemas;
- 1 colher (sopa) de açúcar.

Modo de fazer: Dissolva o fermento com o açúcar a água morna e 2 colheres de trigo. Mexa e deixe descansar por 10 minutos coberto com toalha. No liquidificador coloque a batata cozida cortada, a manteiga e as gemas. Misture o conteúdo do liquidificador com o fermento e o restante dos ingredientes (só a metade do trigo). Mexa bastante com os dedos e vá adicionando o trigo aos poucos. Depois mexa com as palmas das mãos para não grudar, tente não usar os dedos.



[clique para ampliar](#)

Depois que a massa ficar homogênea deixe em um recipiente até que dobre de tamanho (aqui cerca de 20 minutos, vai depender do calor).



[clique para ampliar](#)

Agora é hora de modelar. Essa massa rendeu tanto que vou fazer vários tipos de pães. Vamos começar com a lingüicinha.



clique para ampliar

Recheio: Linguicinha Blumenau. Tire a pele e coloque no micro-ondas por 3 minutos para tirar o excesso de gordura.

<http://www.youtube.com/watch?v=p9TCr1GGNG8>

Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 30 a 40 minutos. Fique de olho. Eu abri o forno várias vezes e não estraguei.



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Faca elétrica

Olá, vamos pra mais uma dica de cozinha para os sem jeito como eu. Eu não sei cortar carnes e a faca elétrica me ajuda muito. Ela é ótima pra pão também, ele fica todo igualzinho.



clique para ampliar

<https://www.youtube.com/watch?v=12blac8-bZ8>

[rosbife](#)

Bruschettas



clique para ampliar

Vamos fazer entradinhas que dependendo da quantidade e variedade nem precisa de prato principal. Hoje vamos fazer com três sabores: o clássico com tomate, cogumelos com parmesão e a que mais faz sucesso – cebola caramelizada com gorgonzola. Vamos fazer umas 4 bruschettas de cada sabor.

A primeira dica é comprar um pão italiano de boa qualidade. Uma vez comprei um qualquer no supermercado e não ficou bom. A segunda é molhar o pão com um azeitinho de oliva antes de cobrir com o recheio.

Bruschetta de tomate

Ingredientes:

- 2 tomates grandes cortados em cubinhos sem pele e semente;
- folhinhas de manjericão;
- 1 dente de alho;
- sal e pimenta do reino moída na hora;
- azeite de oliva;
- parmesão ralado.

Modo de fazer: depois de pincelar o azeite no pão, passe o alho por cima do azeite só para dar gosto. Misture os cubinhos de tomate com azeite de oliva, manjericão, sal e pimenta.

Cubra o pão e coloque o queijo ralado por cima.

Bruschetta de cogumelos

Ingredientes:

- 100 gramas de cogumelos picados (pode ser shimeji, shitake ou paris);
- cebolinha picadinha;
- azeite de oliva;
- sal e pimenta do reino moída na hora;
- parmesão ralado.

Modo de fazer: Numa frigideira quente coloque o azeite e em seguida o cogumelo, deixe refogando até murchar. Coloque sal e pimenta. Cubra o pão e em seguida coloque o queijo ralado.

Bruschetta de cebola caramelizada com gorgonzola

Ingredientes.

- 2 cebolas picadas;
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo;
- shoyu a gosto (usei 1 colher de sopa);
- azeite de oliva;
- queijo gorgonzola.

Modo de fazer: Coloque a cebola na frigideira em fogo médio com um fio de azeite para dourar. Mexa até que as cebolas fiquem levemente douradas. Diminua o fogo e acrescente o shoyu sobre a cebola. Mexa mais um pouco e adicione o açúcar mascavo. Continue mexendo até o açúcar dissolver no shoyu e tampe a frigideira. Deixe refogando por uns 15 a 20 minutos e misture tudo a cada 5 minutos (sempre em fogo bem baixo).

Destampe a panela depois de 15 a 20 minutos, as cebolas devem estar desta forma (ainda existe bastante líquido). Deixe o molho reduzindo por mais uns 20 a 30 minutos, mas tome cuidado e mexa de tempos em tempos para não queimar o fundo da panela. Assim que não houver mais líquido e as cebolas tiverem absorvido quase todo o shoyu e o açúcar, desligue.

Coloque a cebola e em seguida o gorgonzola picadinho.

Deixe o forno pré-aquecido em 180 graus e deixe as bruschettas até que o queijo derreta. De 10 a 20 minutos.

Obs: essa receita de cebola caramelizada é bem mais complexa do que a que eu falei no post [hamburguer](#), mas é a minha preferida. Demora mais mas vale a pena.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$