

Noque com molho de gorgonzola com nozes e pera grelhada

A Receita de hoje é super prática!



Clique para ampliar

Para o nhoque – Receita desse [post](#).

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.

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.

Para o molho:

- Meia cebola cortadinha;
- 1 pedaço de queijo gorgonzola picado (umas 200 gr.);
- 2 xic de vinho branco;
- 3 colheres de creme de leite fresco;
- 2 colheres de manteiga;
- 100 gr. de nozes picadas;
- 1 pera em fatias grelhada na manteiga.

Modo de fazer: Fritar a cebola na manteiga até ela ficar transparente, adicionar o vinho branco e esperar evaporar o álcool, por cerca de 2 minutos, depois acrescentar o gorgonzola picado até derreter, e mexa bem, adicione o creme de leite. Depois bata no liquidificador para ficar bem homogêneo!

Depois misture o molho ao nhoque e polvilhe com nozes picadas. Para dar um toque especial fatiamos uma pera, grelhamos e

colocamos para decorar! Dá um toque adocicado super gostoso!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Magret de Pato com molho de amoras selvagens

Olá, a receita de hoje é sofisticada e vai impressionar seus convidados. E é bem fácil! Servimos acompanhada de um delicioso [risoto de queijo brie!](#)



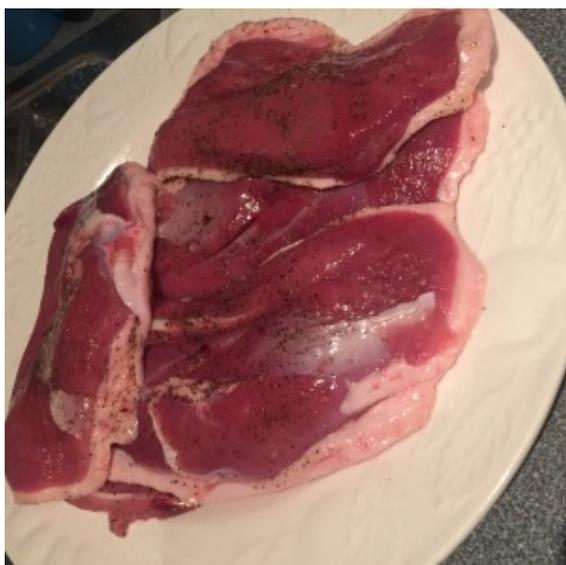
Clique para ampliar

Para o Magret (peito em francês) você vai precisar:

- 1 filé de peito por pessoa;
- sal e pimenta a gosto;
- manteiga e óleo para grelhar.

Temperar com sal e pimenta. O peito do pato é simples de fazer... o segredo é selar e deixar rosadinho por dentro.

Fizemos a frigideira bem quente, apenas com um fio de azeite e começando a gordura do pato pra baixo. Vire após tostar a gordura e deixe por menos tempo na outra face para manter a suculência.



[Clique para ampliar](#)

O toque especial é a calda de amora silvestres que deve ser servido por cima:

- 250gr. de amoras silvestres;
- 3 colheres (sopa) de açúcar;
- 1/2 xic de suco de laranja;
- 1 taca de vinho branco;

Modo de preparo: coloque numa panela todos os ingredientes menos o vinho e espere reduzir (Vai demorar uns 25 min). Coloque o vinho no final e espere cerca de 5 min para desligar.



Clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

[Vieiras grelhadas com risoto de aspargos](#)

Depois de alguns dias de férias, hoje a receita é especial!

Com ingredientes que adoramos: vieiras e aspargos! Vamos fazer para 04 pessoas!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 4 vieiras grandes ou 6 pequenas por pessoa;
- aspargos a gosto;
- 200 gr. de parmesão ralado;
- 300 gramas de arroz arbóreo;

- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de galinha ou legumes;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto.

Para as vieiras:

Temperar com sal, pimenta e limão. E grelhar com um pouco de manteiga 1 minuto cada lado.



[Clique para ampliar](#)

Para o risoto:

Grelhar os aspargos na manteiga e reserve. Para o passo a passo do risoto básico, [clique aqui](#). Para finalizar misture queijo parmesão e o aspargo picado. Separe a ponta de cima para decoração.



Clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Risoto de linguiça com pinhão

Receita para aquecer esse inverno! Risotinho delicioso!



Ingredientes:

- 2 tabletes de caldo de legumes;
- 2 colheres de cebola;
- 2 colheres de azeite;

- 2 cebolas picadas;
- 1 taca de vinho branco;
- 3 xícaras de arroz arbóreo;
- 2 linguiça Blumenau descascada e picada;
- 1/2 quilo de pinhão cozido e picadinho.

Modo de fazer:

Coloque numa panela a manteiga até que derreta, junto com o azeite, adicione a cebola e frite-a até ficar transparente. Coloque o arroz e misture bem, junte o vinho e espere evaporar o álcool. Coloque os tabletes de caldo de legumes e vá colocando água fervente até estes de desmancharem por completo, cuidando do ponto do cozimento do arroz.

Quando estiver quase cozido adicione os pedacinhos de linguiça e misture bem e adicione o pinhão picadinho!

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Camarão com rösti de aipim e molho de cogumelos

A receita de hoje é sofisticada! Ideal para impressionar seus convidados com um sabor diferente e surpreendente. Vamos fazer para 04 pessoas.



Ingredientes:

- 500 gr. de aipim/mandioca/macaxeira;
- 300 gr. de cogumelos paris;
- 400 gr. de camarão;
- manteiga;
- 1 cebola cortadinha;
- 3 colheres de parmesão ralado;
- meia taça de vinho do porto;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo:

1. Aipim/mandioca/macaxeira

Cozinhe até ficar al dente, espere esfriar e rale. Com a ajuda de um aro faça discos, e frite em óleo quente (virando com cuidado), depois coloque no forno por 15 minutos.



2. Molho de Cogumelos

Refoque na manteiga os cogumelos paris com a cebola cortadinha, sal e pimenta. Faça *deglacê* com vinho do porto e acrescente o queijo parmesão ralado e desligue.

3. Camarões

Grelhe os camarões temperados com sal e pimenta.

Montagem: Coloque o molho de cogumelos, o aipim rösti e os camarões grelhados por cima.

TEMPO: 45 minutos

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Fileé ao molho de vinho com talharim de massa de crepe

Receita deliciosa para receber! Vamos fazer para 4 pessoas!
Inspirado num prato de um Restaurante que adoro!



Clique para ampliar

Para o talharim de crepe:

- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1 xícara de leite;
- 1 pitada de sal;
- 1 colher (sopa) de óleo;
- 1 ovo.

Bata no liquidificador esses ingredientes até ficar homogêneo e deixe descansar por 1 hora. Faça panquecas bem fininhas e corte em tiras da espessura de um talharim. Tome cuidado para ficarem bem soltinhas umas das outras e coloque num refratário

- 250 gramas de creme de leite fresco;
- 300 gramas de parmesão ralado;
- 2 colheres de farinha de rosca;

Junte o creme de leite com 200 gramas do queijo parmesão e despeje sobre as tirinhas de crepe e misture com cuidado. Por último misture o restante do parmesão com a farinha de rosca e por cima e coloque no forno para gratinar até dourar.

Para o filé:

- 1 ou 2 medalhões por pessoa (eu faço geralmente 2 para homens e 1 para mulheres);
- 1 cebola picadinha;
- 2 dentes de alho fatiados;
- 1 e 1/2 xícara de vinho tinto seco;

- manteiga;
- sal e pimenta a gosto;
- 1 colher (chá) de açúcar.

Para o preparo do filé tem o passo a passo [aqui](#).

Na mesma frigideira que os medalhões foram selados, acrescente a cebola, o alho com um pouco de manteiga, em seguida o vinho e deixe apurar em fogo baixo, depois de uns 5 minutos acrescente 1 xícara de água e deixe ferver. Passe por uma peneira. Este molho peneirado volta para o fogo (de preferência na mesma panela – sem nenhum resíduo); para tirar a acidez do vinho, coloquei uma colher (chá) de açúcar, uma pitada de farinha de trigo (opcional) e depois acertei o sal e a pimenta, fica reduzindo mais um pouco, pra finalizar uma boa colher de manteiga.

Sirva o medalhão sobre a massa e por cima regue com o molho de vinho.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

[Risoto de queijo de cabra com](#)

camarão

Sugestão de prato principal para o dia dos namorados!
Risotinho delicioso e super fácil com ingredientes deliciosos!
Vamos fazer para 04 pessoas!



Ingredientes:

- 500 gramas de camarão sem casca;
- 200 gramas de queijo de cabra ralado ou cremoso;
- 300 gramas de arroz arbóreo;
- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de legumes (ou caldo caseiro feito com a casca do camarão);
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer:

Refogue a cebola em uma colher de manteiga e um fio de azeite por uns 5 minutos, até a cebola ficar transparente;

Coloque o arroz e mexa por mais 2 minutos;

Agora é a hora do *déglacer*! *Déglacer* é uma redução com vinho branco;

Após secar todo o vinho vá colocando aos poucos (em concha) o caldo. Eu misturo caldo pronto com água fervendo. Tudo isso para ganhar tempo, claro que um caldo caseiro é bem melhor; (para o caldo de camarão utilize a cabeça limpa do camarão, com cebola, deixe ferver e peneire).

Esse processo vai ser repetido algumas vezes, sempre colocando 1 a 2 conchas de caldo e mexendo sempre. Eu prefiro *al dente*, então leva de 15 a 20 minutos.

Deixe bem molhado porque ele continua cozinhando e sempre seca bastante. Por último adicione o queijo de cabra e acerte o sal e a pimenta.

Os camarões devem ser temperados com sal e limão e grelhados numa frigideira com pouco manteiga e azeite;

Sirva por cima do risoto ou misture ao final depois de grelhados.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

Risoto de Pera com gorgonzola

A receita de hoje é fácil, rápida e com uma combinação que adoramos pera e gorgonzola. Essa combinação também fica deliciosa para saladas. O risoto pode ser servido com um medalhão de filé, ou sozinho. É um prato elegante e delicioso! Vamos fazer para 4 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 pera cortadinhas em fatias;
- 1 colher de açúcar mascavo;
- 150 gr. de queijo gorgonzola;
- 300 gramas de arroz arbóreo;
- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de galinha ou legumes;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer:

Em uma frigideira doure a pera na manteiga, quando estiverem dourando acrescente a colher de açúcar mascavo, deixe caramelizar e reserve.

Para o passo a passo do risoto, [clique aqui](#).

Para finalizar acrescente o queijo gorgonzola, e a pera caramelizada misture e sirva imediatamente.

TEMPO: 20 min

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: \$

Talharim com frutos do mar

Olá a receita de hoje é um macarrão com frutos do mar. Deliciosa e super fácil.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes para 06 pessoas:

- 750 gr. de macarrão;
- 600 gr. de camarão;
- 500 gr. de lula;
- 300 gr. de vieiras;
- 1 polvo pequeno;
- 1 cebola;

Para o molho de tomate:

- 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 manjericão.

Mo de fazer:

1. Faça o molho de tomate. [Aqui](#) tem o passo a passo.
2. Cozinhe o polvo em uma panela com água e uma cebola. Quando a cebola estiver cozida é porque o polvo também está. Corte em pedacinhos e reserve.
3. Tempere o camarão, a vieira e a lula com sal e pimenta, e grelhe em frigideira com um pouco de azeite e reserve.

4. Cozinhe a massa até fica *al dente*, conforme instruções de cozimento.
5. Misture a massa com os frutos do mar e o molho de tomate e sirva imediatamente.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$