

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 Beterraba com Queijo de Cabra e Polvo Grelhado

Olá, a receita de hoje é incrível. O risoto é inspirado num prato do restaurante Maní de São Paulo, da super chef Helena Rizzo.

Ficou muito bom, além de lindo!

Espero que façam e gostem tanto quanto nós. Vamos fazer para 04 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 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;
- Suco de 2 beterrabas na centrífuga ou batidas no liquidificador com pouca água e peneirada;
- 150 gr. queijo de cabra cremoso;
- mini rúcula para decoração;
- 4 tentáculos de polvo.

Polvo: Cozinhe congelado mesmo, em água fervente por 40 minutos com uma cebola e 2 folhas de louro. E depois grelhar com um pouco de azeite.

Risoto: Para aprender o passo-a-passo [Clique Aqui](#) – que tem bem explicadinho como se faz risoto. Neste caso, intercale o caldo de legumes com o suco da beterraba, até o arroz ficar macio.



clique para
ampliar

Montagem: coloque pedacinhos do queijo de cabra dentro do prato, sirva o risoto por cima, o tentáculo de polvo e decore com a mini rúcula e sirva em seguida!



Clique para
ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Folhado de queijo de cabra com salada verde e molho trufado

Olá,

Hoje a receita é super especial! Uma entrada sofisticada e linda! Uma salada com um folhado de queijo de cabra com um molho delicioso!



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

1. Salada:

Folhas verdes (alface, mini rucula, rucula selvagem, mini agrião, entre outras)

Flores comestíveis

2. Molho pra salada:

2 medidas de azeite trufado

1 medida de balsâmico

1 medida de mel

1/2 medida de mostarda

Pro folheado:

Massa folheada pronta congelada

Creme de leite

Queijo de cabra

Gema de ovo

Modo de fazer:

1. Seguir a forma de preparo da massa folheada, molhar a parte interna da massa com creme de leite, rechear com queijo de cabra ralado e colocar mais um pouquinho de creme de leite. Fechar a massa e pincelar a gema de ovo, colocar no forno e seguir as orientações da embalagem.

2. Misture as folhas com o molho para salada.

3. Coloque o folheado ainda quente sobre a cama de folhas verdes com o molho e de o toque final com o glaze de balsâmico trufado. Decore com as flores comestíveis.



clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

[Pato com Pupunha](#)

Olá, a receita de hoje foi a tentativa de reproduzir um prato que saiu do cardápio de um restaurante que eu adoro aqui de Florianópolis, o Delícias Portuguesas. O Pato com Pupunha – que são coxas de pato confitadas com pupunha e batatas gratinadas com queijo de cabra e molho de laranja com tomilho. Deu super certo! o sabor ficou muito parecido!

Vamos fazer para 6 pessoas.



Clique para ampliar

1º – Confit de Pato (receita do Claude Troisgros)

Ingredientes:

- 6 coxas de pato;
- 1,5 l de gordura de pato;
- 100 gr. de sal grosso;
- 4 dentes de alho;
- pimenta;
- tomilho, folhas de louro e alecrim;

Modo de Preparo: Coloque as coxas de pato para marinar por no mínimo duas horas no sal, alho amassado, pimenta e com as ervas. Após esse tempo limpe bem cada coxa com um pano limpo. Coloque a gordura em fogo baixo, para esquentar. Quando chegar a temperatura de 80º, coloque as coxas para cozinhar bem devagar dentro da gordura. Atenção, pois não deve ferver. Depois de 2:30 horas de cozimento, retire as coxas da panela. Coloque-as num pote com a gordura de forma que cubra-as. Tampe o pote e guarde na geladeira o maior tempo que puder (eu deixei dois dias). Retire as coxas de pato da gordura, tirando o excesso de gordura. Posicione-as num tabuleiro (com uma

grelha embaixo) e coloque no forno por 30 minutos ou até ficar tostado.



[Clique para ampliar](#)

2º – Molho de Laranja com Tomilho

Ingredientes:

- Suco de 12 laranjas;
- Ramos de Tomilho;

Modo de Preparo: Coloque numa panela, em fogo baixo, o suco e o tomilho, e deixei reduzir por 2 horas e meia. Peneire e reserve.



Clique para ampliar

3º- Gratin de Batata e Pupunha com queijo de cabra

Ingredientes:

- 3 batatas cozidas (cozinhe com casca e descasque);
- 2 pupunhas assados;
- queijo de cabra;
- creme de leite;
- queijo parmesão ralado fino.

Modo de Preparo: Corte as batatas e o palmito em fatias de meio centímetro, depois disponha numa forma intercalando o pupunha e a batata. Misture o queijo de cabra cremoso com o creme de leite e coloque por cima das batatas e do pupunha, salpique de queijo ralado e leve para gratinar no forno por meia hora.



Clique para ampliar

Para montagem: coloque o molho no prato, por cima a coxa confitada e *gratin* ao lado, para enfeitar um raminho de tomilho. Sirva seu Pato com Pupunha e bom jantar!



Clique para ampliar

TEMPO: 3 horas (mais tempo de geladeira)

DIFICULDADE: difícil

CUSTO: \$\$\$

