

Camarão na Moranga

Receita ótima para receber para um almoço ou jantar, que você pode preparar tudo antes dos seus convidados chegar e surpreender a todos.



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 Kg de camarão rosa descascado;
- suco de meio limão;

- 1 cebola cortadinha;
- 5 dentes de alho;
- 200 ml de creme de leite;
- 1 moranga grande; (fizemos uma pequena só para foto)
- 300 gr. de requeijão tipo catupiry;
- sal e pimenta a gosto;
- azeite.

Camarão:

Refogue com azeite a cebola e o alho, por aproximadamente 5 minutos, ou até que a cebola fique transparente. Adicione sal e pimenta a gosto. Quando o refogado estiver pronto, adicione os camarões já temperados com sal e limão e por ultimo o creme de leite, deixe cozinhando por mais uns 5-10 minutos, e reserve.

Moranga:

Após retirar o miolo com as sementes, e fazer uma tampa com a parte superior da moranga (em alguns supermercados já vendem assim), embrulhe em papel alumínio e leve ao forno por 30 minutos.

Montagem:

Retire a moranga do forno e forre com requeijão, adicione o refogado, e cubra com mais requeijão. Coloque no forno por mais 15 minutos para gratinar. Retire e sirva em seguida, acompanhado em arroz branco.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Polenta com cogumelos, fonduta de queijo e gema mole

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: \$

Camembert com massa folhada e

geléia

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: \$\$

Noque com molho de gorgonzola com nozes e pera grelhada

A Receita de hoje é super prática!



Clique para ampliar

Para o noque – 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: \$

[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 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: \$\$\$

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: \$

[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: \$

[Salada de Pera com molho de gorgonzola](#)

Olá, segunda podemos pegar um pouco mais leve, né? Vamos fazer uma saladinha deliciosa para duas pessoas!



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 pacote de rúcula selvagem;
- 1 pera;
- manteiga;
- 150 gr. de queijo gorgonzola;
- 3/4 xic. de creme de leite fresco;
- azeite, sal e pimenta;

Modo de fazer: Fatie a pera e doure na manteiga. Para o molho misture o creme de leite e o queijo gorgonzola em pedaços até derreter completamente. Tempere a rúcula com azeite, sal e pimenta. Depois é só montar e decorar com aceto balsâmico glacê; Super light para começar a semana bem! Pode adicionar nozes picadas em cima que também fica ótimo!

TEMPO: 15 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Salada de Burrata

Olá,

Fizemos uma entrada inspirada em uma que comemos em Venice beach! Ficou além de linda, deliciosa!!!

Vale a pena fazer!

Serve 4 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 burrata (usei da marca Balkis);
- 1 pacote de rúcula selvagem (mini-rúcula);
- 100 gr. de presunto de parma;
- 2 pêssegos frescos fatiados;
- Balsâmico glacê para decorar;
- manteiga, sal, azeite e pimenta;

– Fatias de pão italiano para acompanhar.

Modo de fazer: Dourar os pêssegos na manteiga e reserve. Tempere a rúcula com sal, pimenta e azeite e misture com o pêssogo grelhado. Faça uma cama com esta salada, coloque a burrata por cima, e ao lado as fatias de presunto de parma. Decore com o balsâmico glace. Sirva com fatias de pão italiano tostados com azeite. Está pronto! Fácil e rápido!



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 15 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$