Suflê de Pinhão

Suflê de Pinhão

Receita deliciosa que combina com o inverno! Com um ingrediente típico e tradicional da região serrana de todo sul do Brasil!

Clique para ampliar

– 2 xícaras de pinhão cozido picadinho
– 1 xícara de leite

– 1 cebola
– 3 ovos – separe as claras das gemas
– 3 colheres de queijo ralado
– 2 colheres de farinha de trigo
– 1 colher de manteiga
– sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Refogue a cebola cortadinha com a manteiga e acrescente os pinhões. Separadamente misture o leite, a farinha de trigo, as gemas, sal e pimenta. E aos poucos junte com o refogado. Deixe esfriar e bata as claras em neve e acrescente delicadamente. Polvilhe com queijo ralado e coloque no forno médio até dourar.

Clique para ampliar

Clique para ampliar

TEMPO: 15 minutos + 2 horas (cozimento do pinhão)

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Filé 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: $$

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: $

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: $

Salada de Camarão com Sorvete de gorgonzola e bacon

Saladinha deliciosa para começar a semana. Muito saborosa!
Vamos fazer para 2 pessoas.

Ingredientes:

– 1 pacote de rúcula;
– 8 Camarões grelhados;
– Sorvete de gorgonzola (compramos da Amoratto);
– Bacon crocante

Modo de fazer:
Tempere a rúcula com azeite e aceto, e monte a salada com a rúcula embaixo, uma bola de sorvete de gorgonzola, e salpique o bacon crocante.

Para o bacon crocante, corte bem pequeninho e coloque no microondas com papel toalha com 20 segundos;

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Mini Churros

Hoje a receita é de uma sobremesa deliciosa.

Clique para ampliar

Ingredientes:
– 1 1/2 xícara de água
– 2 colheres de manteiga
– 2 colheres de açúcar
– 1 pitada de sal
– 2 xícaras de farinha de trigo
– óleo para fritar
– açúcar e canela à gosto

Acompanhamento:

– Doce de leite

Modo de fazer:

Junte a água, a manteiga, o açúcar, o sal e deixe ferver, adicione a farinha de trigo aos poucos mexendo sempre e deixe cozinhar por cerca de 5 a 10 minutos até que solte do fundo da panela.
Deixe esfriar.
Utilizamos uma nhoqueira (maquininha de fazer nhoque) com ranhuras para fazer os churros. Podem ser feitos com saco de confeiteiro também. Frite a massa no óleo quente até que fique dourado e crocante. Retire o excesso de óleo num papel toalha absorvente e passe no açúcar com canela.
Sirva com um potinho de doce de leite quente.

TEMPO: 1 hora
DIFICULDADE: média
CUSTO: $

Pargo ao sal

A receita de hoje é um prato fácil e simples. É um prato típico de Portugal. A foto não é das mais apetitosas, mas podemos garantir que é muito saboroso e prático.

Clique para ampliar

Ingredientes:

– 1 pargo (ou robalo) inteiro;

– 1 kg de sal grosso;

Modo de fazer:

Em uma assadeira faça uma cama de sal grosso, coloque o peixe por cima e cubra com sal também. Deixe no forno por 30 minutos. Depois com um jeitinho retire a camada de sal delicadamente (que vira uma camada sólida) e siva o peixe! Sugestão de acompanhamentos legumes na manteiga e batatinhas assadas.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $$

Farfale com burrata e pesto de tomate seco

Olá, a receita de hoje é super prática. Ideal para um jantar fácil. Vamos fazer para 04 pessoas.

clique para ampliar

Ingredientes:
– 1/2 kg de Farfale (ou outra massa);
– 1 burrata;
– 250 g de tomate seco.

Modo de fazer:
Cozinhe a massa em água, sal e azeite (tempo de cozimento do pacote).
Enquanto isso faça o pesto de tomate seco: Só bater no liquidificador até ficar uma pasta.
Depois da massa cozida e escorrida, misture a burrata, tempere com pimenta e sirva com o o pesto de tomate seco ao centro ou por cima.

Rápido, fácil e delicioso!

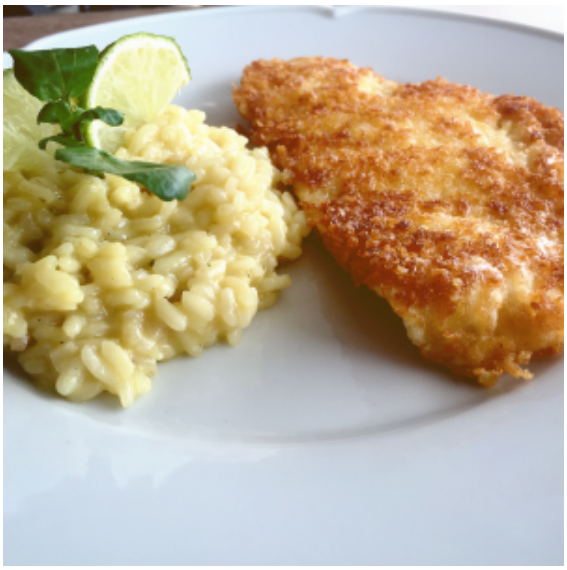
TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Filé de peixe empanado com farinha Panko e risoto de limão

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 aqui 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

CUSTO: $$