

Vieiras grelhadas com pimentões assados e risoto nero

Olá, quis fazer um prato diferente e colorido com vieiras, então investi nos acompanhamentos...

As vieiras eu temperei com sal, pimenta e limão e fiz na manteiga!



[clique para ampliar](#)

Pimentões assados:

Coloque no forno pré aquecido e deixe por uns 20 min... Tire a pele, o miolo dos pimentões e corte-os. Tempere com sal, azeite e pimenta e coloque de volta no forno a 180 graus por uns 20 a 30 min.



clique para ampliar

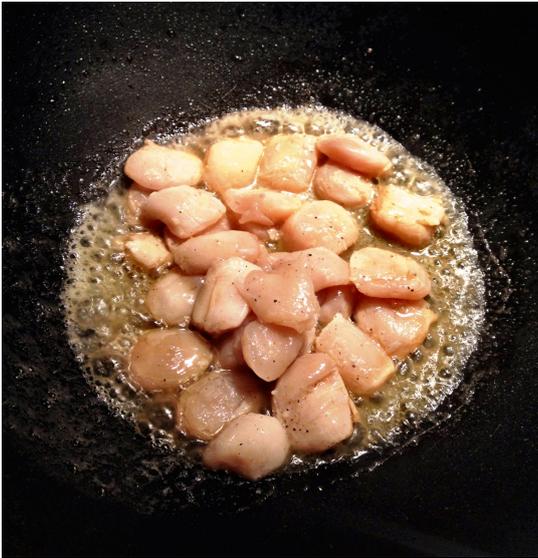
Risoto Nero:

Faça a receita básica de [risoto](#) e acrescente tinta de lula (eu comprei uma italiana no supermercado) e o caldo eu usei de peixe, também pronto de supermercado (pode-se usar caldo de legumes).



clique para ampliar

Deixe por último as vieiras.



clique para ampliar

Foi rápido de fazer e ficou interessante a mistura de sabores...
Recomendo!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO : \$\$\$

Rosbife



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer um rosbife para usar como aperitivo ou para colocar em sanduíche. Essa receita é demorada, precisa de uma semana de preparo, mas vale muito a pena... Uma das melhores que eu já fiz! Peguei na internet e mudei um pouquinho.

Ingredientes:

- 1 kg de lagarto (enrolei com barbante para ficar mais suculento);
- 1 colher (sopa) de sal;
- 1 colher (sopa) de pimenta do reino;
- 2 colheres (sopa) de shoyu;
- 3 colheres (sopa) de orégano;
- 150ml de vinagre branco;
- 150 ml de azeite;
- 5 dentes de alho.



[clique para ampliar](#)

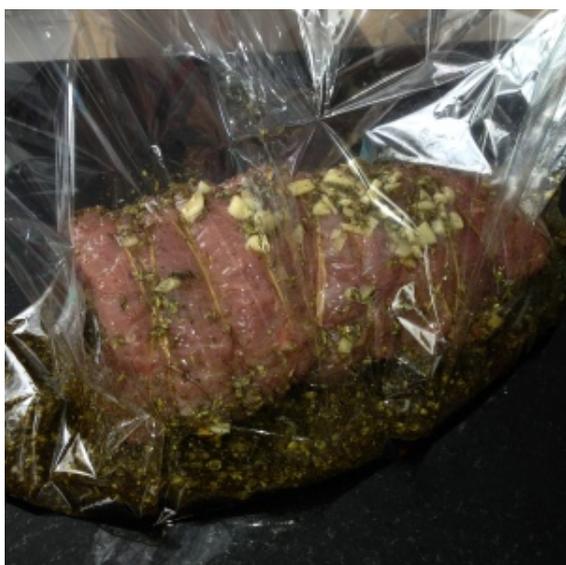
Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes com exceção da carne.



[clique para ampliar](#)

Coloque a carne em um saco plástico (aquele especial para fornos – Assafácil) e em seguida a mistura acima.



[clique para ampliar](#)

Feche o saco tirando o ar e coloque em uma forma e deixa na geladeira por 5 a 7 dias (eu deixei 5).



[clique para ampliar](#)

Depois de 5 dias tire da geladeira e mantenha no mesmo saco e enrole com papel rapo – celofane que pode ir ao forno – e em seguida no papel alumínio, com a parte fosca virado pra fora.



[clique para ampliar](#)

Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 1 hora e 30 minutos, depois abra a embalagem e deixe dourar por mais 15 minutos.



[clique para amplia](#)

Depois é só fatiar. No programa que eu vi, falava que durava até 2 meses na geladeira. Aqui não durou uma noite. Vou postar o sanduíche que a gente fez com essa maravilha.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 semana

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Risoto de limão siciliano e gruyere, acompanhando vieiras e camarões na manteiga



[clique para ampliar](#)

Olá, esse foi o prato que eu fiz na casa de uns amigos em Genebra. Fora a vieira gigante que nos não vamos achar no Brasil, o resto é bem tranquilo e uma opção bem legal para receber. Já fiz essa receita só com camarões várias vezes.

Ingredientes:

- 5 camarões médios por pessoa;
- 4 vieiras por pessoa;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 fio de azeite de oliva;
- sal, pimenta do reino e suco de limão siciliano para temperar os frutos do mar.

Para o risoto: Todos os ingredientes do post do passo a passo de Risoto, mais um limão siciliano (só as raspas para o

risoto) e 200 gramas de queijo ralado (eu usei o gruyere porque estava na Suíça, mas geralmente uso o parmesão) e cebolinha cortadinha para decorar.

Modo de fazer:

Em uma frigideira coloque 1 colher de manteiga e um fio de azeite e grelhe por 5 min (metade do tempo em cada lado) os frutos do mar já temperados.



[clique para ampliar](#)

Após fazer a receita do Risoto (do outro post) adicione no final as raspas de 1 limão siciliano e o queijo.

A entrava eu já comrei pronto o tartare. Coloquei azeite de oliva e cebolinha picada para decorar e servi com torradas.



clique para ampliar

Deu tudo certo e tomamos um vinho rose francês que combinou perfeitamente Domaines Ott.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

[Coquilles Saint-Jacques](#)

A receita de hoje é uma entrada maravilhosa, que impressiona até os convidados mais exigentes! É uma delícia e relativamente fácil de preparar. A maior dificuldade é achar vieiras! Este sofisticado e saboroso fruto do mar é encontrado em abundância na América do Norte e no Japão. Aqui no Brasil a maior parte que estão a venda vem do Chile! Não são frescas mas valem a pena!



Vamos a receita para 4 pessoas.

Ingredientes:

- 1/2 Kg de Vieiras
- 500 ml de vinho branco
- 2 cebolas roxas bem picadinhas
- 20 gr de pimenta branca em grãos
- 2 colheres de mostarda
- 500 ml de creme de leite fresco
- 1 fio de azeite
- Queijo ralado para gratinar.



Mode fazer:

Tempere as vieiras com sal e pimenta. Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e grelhe as vieiras rapidamente dos dois lados, para que não ressequem e reserve.



Numa panela refogue a cebola, com o vinho branco, a mostarda e deixe reduzir pela metade, depois coloque o creme de leite e deixe reduzir mais um pouco. (Se precisar use um pouco de farinha de trigo ou amido de milho para engrossar).

Finalização: coloque as vieiras grelhadas, um pouco do creme até cobri-las e o queijo ralado e leve ao forno (já pré-aquecido) para gratinar nas próprias conchas (que fica super charmoso) ou em ramequins de porcelana individuais.

Outra opção é fazer com camarões no lugar das vieiras! Também fica ótimo!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$\$