

# 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 pequenininho e coloque no microondas com papel toalha com 20 segundos;

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

## Salada verde com salmão selado



[clique para ampliar](#)

Olá, essa é uma a receita bem simples e deliciosa de salada.



[clique para ampliar](#)

- Ingredientes:
  - Salmão;
  - Rúcula;
  - Tomate cereja;
- Azeite, aceto balsâmico e mel.



Modo de fazer: em uma frigideira quente, coloque um fio de azeite e sele o salmão, deixando alguns segundos de cada lado. Tempere a salada com sal e pimenta. O molho é só misturar com fouet uma colher (sopa) de mel, 4 colheres (sopa) de aceto e 6 colheres (sopa) de azeite. Pode colocar uma pitada de sal no molho. Eu coloquei umas flores comestíveis pra dar uma colorida a mais!

TEMPO: 20 min DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

---

## Pesto de rúcula

Olá, vou colocar a receita do pesto de rúcula! Ficou uma delícia... e podemos usar para massas, carnes e saladas!!!

Ingredientes:

- 100 gramas de rúcula;
- 5 colheres (sopa) de azeite de oliva;

- 1 dente de alho;
- 1 colher (sopa) de pinole (pode ser castanha do caju ou pará);
- sal a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, acertando o azeite e o sal a gosto.



[clique para ampliar](#)

Neste dia usei com o carne... Ficou muito bom!!

TEMPO: 5 min

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 pêssego 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: \$\$

---

## Rosbife com molho agridoce, aligot e rúcula



[clique para ampliar](#)

Olá, esse almocinho de sábado ficou perfeito. Tinha 5 pessoas e coloquei todo mundo pra trabalhar! Visitas com a mão na massa. Meu pai limpou a carne, cortou os temperos, minha mãe amassou a batata, uma amiga ralou os queijos e a outra colocou a mesa. Assim fica fácil, rápido e mais gostoso cozinhar. A receita foi um rosbife de alcatra, com molho agridoce (aceto balsâmico e mel) – o mesmo que eu usei na receita do Carré, acompanhado de aligot e rúcula. A receita do Aligot eu já postei, vou colocar hoje a do Rosbife.

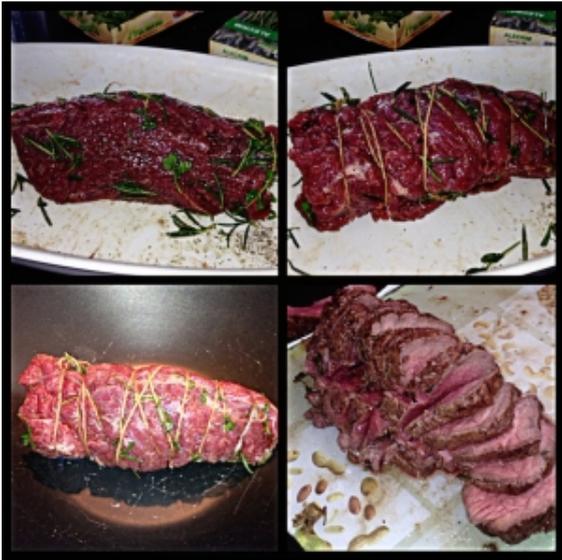


[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

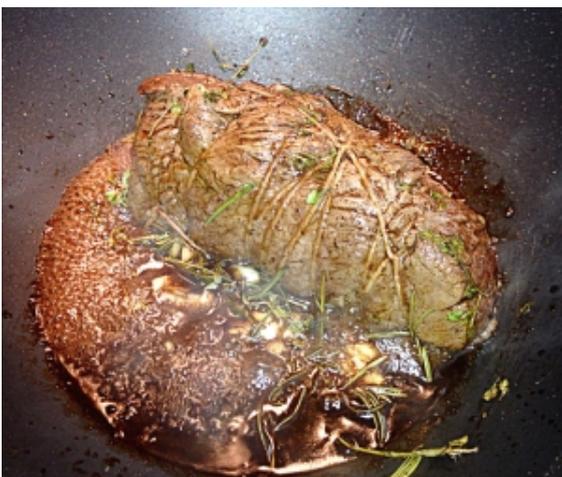
- 1 kg de alcatra;
- 5 dentes de alho;
- ramos de alecrim e tomilho;
- 5 colheres (sopa) de aceto balsâmico;
- 3 colheres (sopa) de mel;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva;

– barbante para amarrar a carne.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Limpe a carne e coloque em um recipiente para temperar. Tempere com sal, pimenta, azeite, tomilho e alecrim. Amarre a carne com um barbante, eu li que a carne fica mais suculenta, mas não é obrigatório (eu amarrei de qualquer jeito, não sou boa de costura). Coloque em uma frigideira ainda fria e vá virando/grelhando aos poucos. Nem coloquei azeite, já tinha na carne. Quando a carne estiver dourada por fora, coloque os alhos amassados, ramos de tomilho e alecrim, o aceto e o mel e deixe reduzir por uns 5 minutos.



[clique para ampliar](#)

O ponto da carne ideal nesse caso é bem mal passado por dentro e dourado por fora. Até que deu certo! Tirei o barbante com

tesoura e cortei a carne em fatias finas com uma faca elétrica (também não tenho jeito para cortar carne). A faca elétrica é simples de manusear e deixa bem simétricas as fatias. Esse prato ficou muito muito bom, vale a pena



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

## [Carpaccio](#)



[clique para ampliar](#)

Vamos fazer um prato bem leve, que serve de entrada ou como uma salada para um jantarzinho. Eu comprei todos os ingredientes, achei tudo no supermercado. O carpaccio foi 15

reais e o molho 7 reais.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- carpaccio congelado;
- rúcula;
- molho de carpaccio pronto ou azeite de oliva e alcaparras;
- parmesão ralado;
- torradinhas se for servir como aparentivo.

Modo de fazer/Montagem: Carpaccio (deixe 5 minutos fora do freezer e já ta pronto pra servir), coloque a rúcula picada por cima, por cima o molho (ou azeite de oliva e alcaparra picada) e por cima o parmesão ralado.



clique para ampliar

Esse sem rúcula para servir com as torradinhas de parmesão que eu comprei como entrada.

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$