

Cuscuz de camarão – Buffet Charlô

Essa receita recebemos da Assessoria de imprensa do Buffet Charlô! Experimentamos e realmente é uma delícia!

Ótima opção para fazer nas festas de Final do Ano.

Cuscuz de camarão



[Clique para ampliar](#)

Tempo de Preparo: aproximadamente 1 hora e 30 minutos

Rendimento: 20 porções

Ingredientes

Para Servir a Parte:

45 unidades de camarão pistola limpo

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

20 ml de azeite de oliva (para temperar)

40 ml de azeite (para refogar)

Cuscuz (massa):

400g de tomate sem semente picado em cubos

10g de salsa picada

250g de repolho picado em cubos pequenos

180g de cebola picada em cubos

800g de camarão médio limpo sem rabo

2lt de caldo de camarão

200g de palmito em conserva picado

100g de extrato de tomate

150g de azeitona verde sem caroço picada

200g de ervilha em conserva

200g de bacon picado em cubos pequenos

15g de pimenta dedo de moça picada (sem semente)

200ml de azeite de oliva

300g de farinha de mandioca biju

400g de farinha de milho

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

Para decorar:

4 unidades de camarão pistola limpo sem o rabo cozido (para decorar)

2 ovos caipiras cozidos (*nós colocamos palmito em rodela*s)

Modo de preparo:

Em uma tigela misture as farinhas e reserve. Em uma frigideira aquecida coloque um fio de azeite e refogue o camarão médio até que esteja rosado. Reserve. Em uma panela grande aquecida coloque o azeite e acrescente o bacon e a cebola, quando dourar junte os tomates, o extrato de tomate e a pimenta dedo de moça e refogue por 2 minutos. Depois coloque o repolho e deixe cozer até que esteja macio, em seguida acrescente o caldo de camarão, o palmito, as azeitonas, a salsa picada, as ervilhas e o camarão médio refogado. Assim que levantar fervura reduza o fogo. Ajuste o sal e a pimenta.

Com o fogo reduzido, acrescente as farinhas aos poucos e vá mexendo até virar uma massa consistente. Deixe cozinhar por 5 a 10 minutos mexendo de vez em quando para não queimar o fundo.

Unte uma forma de buraco no meio de 30cm com azeite e decore o fundo da forma com o camarão pistola cozido e rodela de ovo (nós colocamos palmito). Coloque a massa ainda quente e vá apertando na forma até que fique rente.

Desenforme ainda morno (*quase frio é mais fácil*) e sirva com o camarão pistola em volta (*nós colocamos no meio*).



[Clique para ampliar](#)

Modo de preparo decoração:

Tempere o camarão com sal, pimenta e azeite. Deixe descansar por 15 minutos.

Em uma frigideira aquecida, coloque o azeite e salteie o camarão até que esteja rosado. Esse processo leva aproximadamente 5 minutos.

Arroz de polvo (com linguça)

Receita ótima para receber!



clique para ampliar

Ingredientes:

- 2 kg de polvo (tentáculos);
- 200 ml de vinho tinto;
- 1 cebola;
- 150 ml de azeite;
- 2 dentes de alho;
- 2 tomates pelados;
- 350 gr. de arroz (tipo amarelão);
- Salsinha;
- 2 linguiças (tipo Blumenau; chouriço ou calabresa)
- Sal a gosto.

Modo de preparo:

Limpe o polvo das peles e lave bem. Depois de lavado, corte em pedaços pequenos.

Corte a cebola e os dentes de alho, e os tomates em pedaços pequenos.

Em uma panela no fogo com o azeite, refogue o alho e a cebola. Acrescente os tomates. Adicione o polvo e deixe refogar por uns minutos.

Junte o vinho e um pouco de água. Deixe cozinhar. Tempere com sal. Quando o polvo estiver cozido, coloque o arroz, devendo cozinhar mais 15 minutos. Polvilhe a salsa picadinha.

Como sugestão: Fritamos uma linguiça tipo Blumenau (pode ser chouriço ou calabresa) e colocamos em cima e ficou muito bom!



[clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Filé a poivre vert

Receita deliciosa e super fácil!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 4 medalhães de filé mignon de 100g cada;
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 50ml de conhaque
- 100ml de creme de leite
- 2 colheres de sopa de azeite
- pimenta verde em grãos

Modo de fazer dos medalhães [clique aqui](#). Reserve.

Para o molho: Amasse as pimentas num pilão ou com ajuda da lateral de uma faca. Na mesma panela que os filés foram selados, faça o *deglace* com o conhaque e flambe. Acrescente as pimentas amassadas e o creme de leite e deixe reduzir um pouco.



[Clique para ampliar](#)

Sirva os Filé com o molho por cima ou ao lado acompanhado de batatas fritas ou portuguesas!

TEMPO: 20 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Arroz de siri

Receita bem gostosa! Apimentada e com um toque adocicado! Ótima idéia para um almoço na praia!



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kg de carne de siri;
- 200 ml de leite de coco;
- 1 pimenta dedo de moça;
- 1 cebola cortadinha;
- 2 dentes de alhos picados;
- salsinha e cebolinha a gosto;
- 1 taca de vinho branco;
- 2 xicara de arroz amarelão;
- 1 caldo de camarão/peixe
- sal a gosto;
- manteiga;
- azeite.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com o alho e a pimenta com uma colher de manteiga e uma de azeite por 5 min em fogo baixo e depois coloque a carne de siri. Misture e mantenha em fogo baixo... Faça o *deglace* com vinho branco e por ultimo o leite de côco. Acerte o sal e pimenta do reino se achar necessario. Acrescente o arroz cozido na agua com caldo (peixe/camarão). Coloque a cebolinha e a salsinha para decorar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: facil

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:

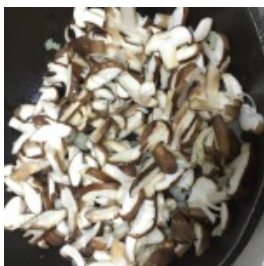
– Polenta: Usamos uma polenta já trufada! Mas se você não achar, pode utilizar a sem ser trufada e adicione azeite ou manteiga trufada.



[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: \$

Filé Wellington

Receita deliciosa para impressionar seus convidados! Foi sucesso no programa de TV Masterchef! Fica delicioso e lindo! E não é tão difícil quanto parece! Vamos fazer? Esta receita é para 06 pessoas!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes

- 600g de filé mignon limpo e cortado em formato cilíndrico;
- 250g cogumelos Paris frescos;
- 1 cebola picada;
- 1 copo de água;
- 2 dentes de alho picado;
- 100ml creme de leite fresco;

- 14 fatias de bacon fatiado;
- 400g de massa folhada congelada (usamos AROSA);
- 2 gemas;
- Azeite;
- Sal e pimenta do reino.

Modo de fazer:

1º Pure de Cogumelos:



[Clique para ampliar](#)

Cortar os cogumelos em pedaços, e coloque com água no liquidificador batendo até formar um creme. Refogar a cebola e o alho, com um pouco de azeite. Misture com o cogumelo batido, tampe a panela e mexa de vez em quando, deixando reduzir, acrescente o creme de leite e tempere com sal e pimenta e deixe na geladeira até ficar firme, por até 1 hora.

2º Filé:

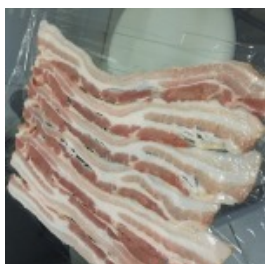


[Clique para ampliar](#)

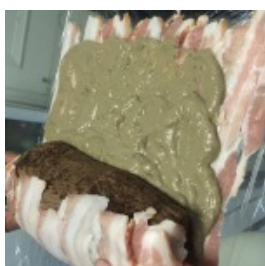
Temperar com sal e pimenta e selar numa frigideira bem quente

de todos os lados (não fure com garfo). Depois enrole num pano limpo e coloque na geladeira por 15 minutos.

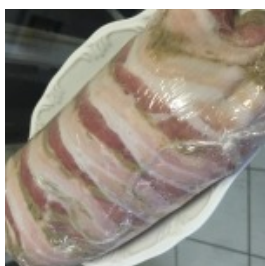
3º Montagem:



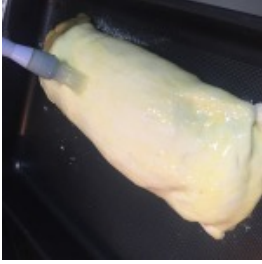
[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)



Clique para
ampliar

Abra um papel filme e coloque as fatias de bacon lado a lado, cubra com o purê de cogumelos.

Coloque o filé sobre o purê e, com a ajuda do papel filme, enrole o filé, apertando bem o papel filme nas pontas. Guarde na geladeira por meia hora;

Abra a massa folhada numa bancada polvilhada de farinha de trigo e desenrole o papel filme e enrole o filé com a massa folhada, fechando as laterais. Pincele com as gemas batidas e leve no forno por 40 minutos.



[Clique para ampliar](#)

Servimos com uma salada de rúcula e um molho de vinho!



Clique para ampliar

Receita Molho de Vinho:

- 1 cebola roxa picada
- 3 dentes de alho picados
- Pimenta branca em grãos
- Alecrim
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de vinagre balsâmico
- 1 xícara (chá) de vinho do porto tinto

- 1 xícara (chá) de vinho tinto syrah
- 250g manteiga gelada
- Sal

Utilize a mesma panela em que foi feito o filé, coloque um fio de azeite e refogue a cebola e o alho, adicione um ramo de alecrim, pimenta, o vinagre balsâmico, o vinho do porto e deixe reduzir até quase secar. Junte o vinho tinto e deixe reduzir até três quartos do total. Bata no liquidificador e depois a manteiga.

TEMPO: 1h e 40 min

DIFICULDADE: difícil

CUSTO: \$\$\$

Bacalhau Confit com batatas crispy

A receita de hoje é um delicioso lombo de bacalhau *confitado*.

Super fácil!



Clique para ampliar

- 1 posta de bacalhau dessalgado por pessoa;
- azeite suficiente para cobrir as postas de bacalhau;
- cebola, alho e azeitonas pretas a gosto;

Modo de fazer:

Tempere o azeite com a cebola cortada em pedaços, os dentes de alho inteiros e azeitonas, e aqueça a 120º graus no fogo (em uma panela que possa ir ao forno). Coloque as postas.

Pré-aqueça o forno a 120º e coloque a panela para assar por 40 minutos.

Para as batatas crispy vamos utilizar o azeite que cozinhou o bacalhau. Fatie bem fininha as batatas (1 batata por pessoa), nós utilizamos um mandolim, regue com o azeite e coloque no forno por 15 minutos e depois vire e deixe por mais 15 minutos (ou até dourar).

Sirva com ovo picado e arroz branco.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$\$

Camarão com molho de limão e nata

Receita deliciosa de um camarão para ser servido com massa, ou outro acompanhamento! Servimos com uma massa *nero di sepia* – que é feita com a tinta de lula e combina super bem com frutos do mar, além da apresentação ficar linda!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes para 04 pessoas:

- 400 gr de Camarão (4 ou 5 camarões grandes por pessoa);
- 2 colheres de manteiga;
- 1 cebola cortadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 200 gr. de nata (ou creme de leite fresco);
- Suco de 1 limão siciliano.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com a manteiga ate de fique transparente (por uns 5 minutos), faça o *deglace* com o vinho branco (colocar e deixar evaporar o álcool por 3 minutos). Adicione o suco de limão e por último a nata.

Para o camarão, tempere com sal e pimenta do reino e limão, e grelhe numa frigideira bem quente com bem pouca manteiga.



[Clique para ampliar](#)

Cozinhe a massa conforme instruções da embalagem (varia de acordo com a marca). Coloque o molho no fundo do prato, e a massa e os camarões grelhados por cima. Ou se preferir misture a massa com o molho e os camarões já grelhados.

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 nhoque – 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: \$

Magret de Pato com molho de amoras selvagens

Olá, a receita de hoje é sofisticada e vai impressionar seus convidados. E é bem fácil! Servimos acompanhada de um delicioso [risoto de queijo brie](#)!



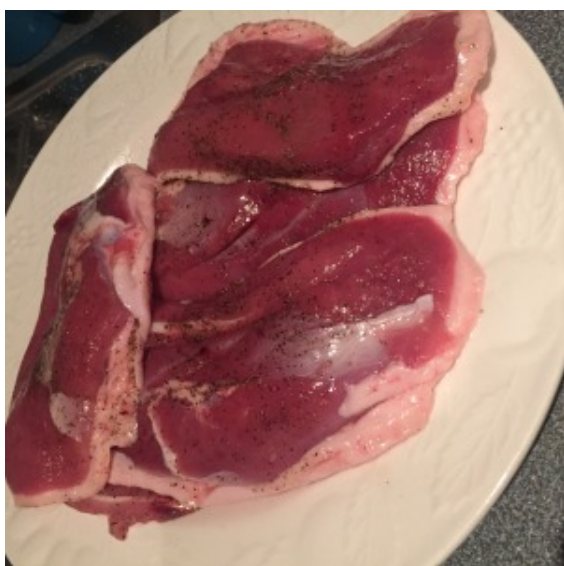
Clique para ampliar

Para o Magret (peito em francês) você vai precisar:

- 1 filé de peito por pessoa;
- sal e pimenta a gosto;
- manteiga e óleo para grelhar.

Temperar com sal e pimenta. O peito do pato é simples de fazer... o segredo é selar e deixar rosadinho por dentro.

Fizemos a frigideira bem quente, apenas com um fio de azeite e começando a gordura do pato pra baixo. Vire após tostar a gordura e deixe por menos tempo na outra face para manter a suculência.



[Clique para ampliar](#)

O toque especial é a calda de amora silvestres que deve ser servido por cima:

- 250gr. de amoras silvestres;
- 3 colheres (sopa) de açúcar;
- 1/2 xic de suco de laranja;
- 1 taca de vinho branco;

Modo de preparo: coloque numa panela todos os ingredientes menos o vinho e espere reduzir (Vai demorar uns 25 min). Coloque o vinho no final e espere cerca de 5 min para desligar.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$