

Risoto de parma, brie e aspargos



clique para ampliar

Olá, depois do nosso passo a passo ficou fácil né! Vou fazer hoje para 4 pessoas um dos meus preferidos. Brie, parma e aspargos!

Ingredientes:

- todos os do post do risoto
- um bandeja de parma (cerca de 100 gramas);
- 8 aspargos frescos;
- 200 gramas de brie picado.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

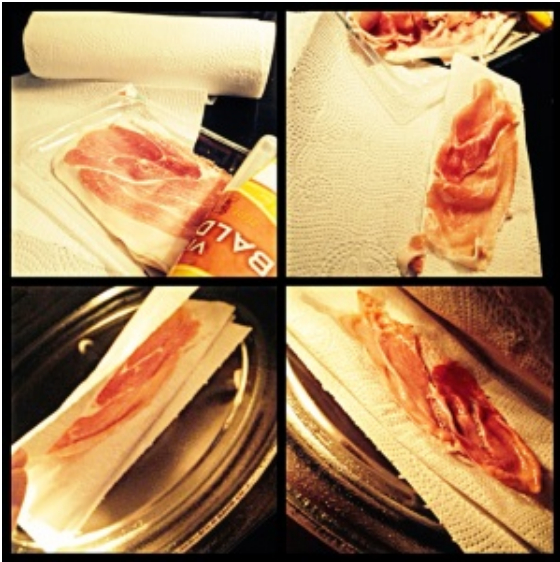
Faça a receita do risoto do passo a passo. No meio de cozimento vai os aspargos cortadinhos e no final do cozimento misture o brie e o parma.

Aspargos:

Corte os aspargos. Corte os 5 primeiros centímetros dos aspargos (parte da flor) para decorar o prato. Coloque em uma frigideira com um fio de azeite, sal e pimenta. O resto do aspargos corte em cubinhos e coloque no arroz do risoto no meio da cocção.

Parma:

Separe umas 4 fatias de parma para fazer o crocante de decoração. Coloque folhas de papel entre as fatias de parma e coloque no microondas. Deixe 30 segundos, depois mais 30 e veja se já está crocante, sem queimar. Geralmente uso 3 tempos de 30 segundos.



clique para ampliar

O ponto certo é bem crocante, pra gente poder quebrar com a mão e servir por cima do risoto.



clique para ampliar

O restante do parma vamos desfiar com as mãos e colocar próximo de servir, para não cozinhar.

Brie: So cortar em cubinhos e misturar no final do cozimento.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Risoto – Passo a passo

Olá, hoje vou falar de um dos meus pratos favoritos pra receber! Risoto! Receita curinga, rápida e única e que agrada bastante. Para os iniciantes, vou mostrar o passo a passo do ponto do arroz, afinal, risoto é sempre o mesmo jeito de fazer, só escolher o ingrediente da sua preferência no final. Aqui vai ser a receita da base do risoto para 4 pessoas.

Ingredientes:

- 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:

1- Refogue a cebola em uma colher de manteiga e um fio de azeite por uns 5 minutos, até a cebola ficar transparente;



[clique para ampliar](#)

2- Coloque o arroz e mexa por mais 2 minutos;



[clique para ampliar](#)

3- Agora é a hora do *déglacer*! *Déglacer* é uma redução com vinho branco.;



clique para ampliar

4- Após secar todo o vinho vá colocando aos poucos (em concha) o caldo. Eu misturo caldo pronto com água fervendo (uso chaleira elétrica). Tudo isso para ganhar tempo, claro que um caldo feito de legumes de verdade é bem melhor... Outro dia fazemos esse;



clique para ampliar

5- 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.



clique para ampliar

6- Deixe bem molhado porque ele continua cozinhando e sempre seca bastante. Só acertar o sal e a pimenta e colocar a última colher de manteiga já com o fogo apagado.

O próximo passo é colocar os ingredientes da sua preferência, vou falar dos meus preferidos:

- Brie, parma e aspargos – próxima receita do blog;
- Camarão com limão siciliano;
- Parmesão com cogumelos;
- Frutos de mar com açafrão.

A base é sempre a mesma, então é só escolher o seu sabor!!!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Polvo crocante



[clique para ampliar](#)

Olá, polvo é muito bom né! Dá trabalho, mas vale a pena! Eu perdi o medo do polvo e agora faço com frequencia. Não tem muito erro pra deixar a textura ideal se seguir certinho a receita. Vamos fazer pra 4 pessoas. Nessa vez o acompanhamento vai ser um risoto feito com o caldo do polvo (onde ele cozinhou) e parmesão.

Para o polvo:

Ingredientes:

- 1 polvo grande (cerca de 2 kg) congelado ou não;
- 1 cebola cortada em 4;
- 2 folhas de louro;
- Manteiga e azeita pra grelhar;
- Sal grosso e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Em uma panela grande, coloque água para ferver com a cebola e as folhas de louro e assim que tiver fervura adicione o polvo (congelado ou não) e o deixe cozinhar por 40 minutos. Retire o polvo da água e tempere com sal grosso e

pimenta do reino. Coloque manteiga (1 colher de sopa) e um fio de azeite em uma frigideira e coloque o polvo inteiro, vire até ficar crocante dos dois lados (cerca de 5 minutos de cada lado). O sal grosso vai quase que derreter e dar um toque especial. Depois é só cortar e servir. Hmmm delícia!

obs: Podemos limpar o polvo com sal grosso se ele não teve congelado (antes de cozinhar) com sal grosso, deixando ele bem branquinho, apenas com os tentáculos!



[clique para ampliar](#)

Já que temos um caldo muito saboroso que usamos pra fazer o polvo não vamos jogar fora né?! Vamos coar e fazer um risotinho.

Ingredientes:

- 250 gramas de arroz arbóreo.
- 1/2 xic de cobola picadinha;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 colher (chá) de azeite de oliva;
- Caldo do polvo coado;
- 150 gramas de parmesão ralado;
- 1 taça de vinho branco;

- cebolinha para decorar;
- Sal e pimenta do reino a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Refogue com 1 colher de manteiga e um fio de azeite a cebola, deixe por 5 minutos. Acrescente o arroz e misture. Quando o arroz estiver seco coloque o vinho (*deglacer*) até reduzir. Agora continue mexendo e vá acrescentando o caldo aos poucos (em conchas). Deixe o caldo quente em outro recipiente enquanto estiver nesse processo. Isso vai durar uns 20 minutos, dependendo do seu gosto para risoto, eu gosto *al dente*. Depois desligue o fogo e coloque sal, pimenta, cebolinha e em seguida o queijo e a última colher de manteiga. Experimente, acerte o sal e bom apetite.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 2 horas

DIFICULDADE: moderada

CUSTO: \$\$\$

Creme de shitake e shimeji



[clique para ampliar](#)

Olá hoje vou falar de um molho delicioso e fácil que eu aprendi em uma receita do livro "Que maravilha"! No livro esse creme acompanha um frango crocante, como eu não gosto muito de frango, eu já testei com filet, polvo e também só com uma massinha e combinou muito bem.

Outra coisa, a receita é com shitake, eu já testei com shimeji e fica ótimo também... Só escolher o cogumelo da sua preferência.

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 1/2 xic de cebola picadinha;

- 2 dentes de alho picadinho;
- 500 gramas de shitake ou shimeji;
- 1 taça de vinho branco;
- 200 ml de creme de leite fresco (nata);
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer: Fatie o shitake ou o shimeji. Refogue em uma frigideira alta a cebola e o alho com a manteiga e o azeite por 5 minutos. Acrescente o shitake/shimeji e deixe em fogo baixo até que eles murchem. Coloque o vinho branco e deixe reduzir. Acrescente o creme de leite e deixe até ferver. Tempere com sal e pimenta do reino.



[clique para ampliar](#)

Eu já fiz várias vezes e faz o maior sucesso. Aí estou mostrando as opções! Com filet e com polvo, ambos acompanhados por uma massinha só na manteiga.



clique para ampliar

Tá com uma cara boa esse polvo né? Vai ser meu próximo post 😊

As próximas informações são só do creme, hein!

TEMPO: 20 min.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Talharim de pupunha com camarões e shimeji



clique para ampliar

Olá, vamos fazer uma receitinha mais leve, que eu já fiz várias vezes porque adoro, mas dessa vez tem visita que ta na dieta sem glúten e sem lactose, então troquei a manteiga pelo azeite de oliva e o creme de leite fresco por cottage sem lactose, e continuou muito saborosa. Talharim de pupunha com camarões e shimeji.

Ingredientes:

- 1 palmito pupunha;
- 1/2 kg de camarões (tempere com sal, pimenta e limão);
- 250 gr de shimeji;
- 1 taça de vinho branco;
- 1/2 xic da cebola picadinha;
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva;
- 250 gramas de cottage lac free (opção para creme de leite fresco);
- sal, pimenta do reino e cebolinha a gosto.

Modo de fazer:

Envolva o palmito sem a casca em papel alumínio e coloque em um forno pré-aquecido a 180 graus por 30 min. Deixe esfriar e rale com ralador comum ou corte com a faca.

Refogue a cebola no azeite por 5 min, até que a cebola fique transparente e coloque o shimeji e os camarões. Deixe grelhando por mais 5 minutos e coloque o vinho, mexa por mais 5 minutos e finalize com o cottage. Coloque sal, pimenta e cebolinha, acrescente o pupunha ralado. Eu servi na panela mesmo!

TEMPO: 1 hora.

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$\$.

Polvo e camarões ao vinho servidos com aipim crocante



[clique para ampliar](#)

Olá, como eu já falei aqui, várias das minhas receitas são inspiradas nos livros e nos programas do Claude Troisgros. Essa receita vem do “Jantares do Que Marravilha”. Polvo e camarões ao vinho servidos com aipim crocante. Polvo é sempre um pouco trabalhoso de fazer, pois leva um tempo para cozinhar e ficar com a textura ideal, mas vale a pena! Esse prato é um pouco complexo e precisa de tempo. Vamos fazer para 4 pessoas.

Ingredientes para o polvo:

- 2 polvos de 1,5kg com cabeça;
- 2 colheres de sal grosso;

- 2 colheres de azeite;
- 2 cebolas roxas grandes picada;
- 4 dentes de alho picado;
- 200g de chouriço espanhol em cubos (eu usei calabresa);
- 4 tomates;
- 1 bouquet garni;
- 4 cravos;
- $\frac{1}{2}$ pimenta dedo-de-moça;
- 80ml de vinho do Porto
- 600ml de vinho tinto português;
- *Beurre manié*: 1 colher (café) de manteiga + 2 colheres (café) de farinha de trigo;
- Sal (a gosto) e pimenta do reino (a gosto);
- Salsa e coentro picado.

Modo de preparo do polvo:

O Claude ensina na receita que antes de colocar o polvo para ferver tem que dar um “banho” de sal grosso e massagear por 2 minutos e na sequencia colocar em agua corrente para tirar o sal. Depois de dessalgar, corte os tentáculos em cubos, retire a pele dos tomates, pique a polpa em cubos e também e reserve. Refogue o alho e a cebola no azeite, retire a pele do chouriço, adicione na panela e refogue um pouco mais. Inclua também o polvo e refogue mais. Adicione o tomate, a pimenta, o *bouquet garni* e os cravos. Chegou a hora dos líquidos: acrescente o suco do tomate, o vinho do Porto e o vinho tinto. Deixe a tampa meio aberta e deixe ferver de 40 a 50 minutos. Coloque uma colher de café da *beurre manié* e deixe

ferver bem até engrossar. Finalize o molho de polvo e camarão com salsa e coentro.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes para os camarões:

- 10 camarões grandes;
- Sal e pimenta do reino (a gosto);
- Azeite de oliva.

Modo de preparo dos camarões:

A receita original diz para cortar os camarões em cubos, mas como o nosso não era tão grande preferi deixar eles inteiros. Tempere os camarões limpos e coloque numa frigideira bem quente com fio de azeite.

Ingredientes do aipim:

- 1,2kg de aipim,
- Sal e pimenta do reino (a gosto);
- Óleo para fritar.

Modo de preparo do aipim:

Descasque o aipim e deixe cozinhar na água com sal até ficar macio. Ou seja, por cerca 30 a 40 minutos. Acrescente um pouco de água fria no aipim e volte a ferver por 3 minutos. Deixe

esfriar um pouco e rale. A minha sugestão é fazer os bolinhos com duas colheres, conforme a foto mostra. Isso porque na hora de fritar, se ele ficar muito espesso não vai cozinhar por dentro. Tempere com sal e pimenta. Frite e seque num papel-toalha. A dica do Claude é fritar com óleo não muito quente.



[clique para ampliar](#)

Monte o prato e delicie-se!!!

TEMPO: 2 horas e meia.

DIFICULDADE: moderada.

CUSTO: \$\$\$