

# Camarão na Moranga



Camarão na Moranga

## Ingredientes

- 1 abóbora moranga grande
- 8 dentes de alho picados
- 1  $\frac{1}{2}$  cebola picada
- Pimenta do reino a gosto
- Sal a gosto
- 3 colheres de azeite de oliva + azeite para refogar
- 1kg de camarão fresco limpo
- 2 tomates picados
- $\frac{1}{2}$  xícara de passata
- $\frac{1}{4}$  maço de coentro
- 2 pimentas dedo-de-moça picadas sem semente
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de [requeijão](#)
- 100g de queijo muçarela ralado

## Instruções

Abrir a abóbora, retirar as sementes. Reservar.

Amassar 5 dentes de alho, com  $\frac{1}{2}$  cebola, pimenta do reino, sal e azeite.

Esfregar essa pastinha no interior da abóbora, tampar e levar ao forno a 180 graus por 30 minutos.

Temperar os camarões com sal, pimenta do reino e suco de limão.

Em uma frigideira quente, com um fio de azeite, dourar os camarões, temperar com sal e pimenta e reservar.

Refogar o restante de cebola, alho e adicionar os tomates e deixar cozinhar por 10 minutos.

Juntar o coentro, a pimenta, o creme de leite, o requeijão, os camarões e corrigir o sal.

Dispor o camarão com o molho dentro da moranga e misturar com a moranga cozida de dentro.

Cobrir com queijo muçarela ralado.

Levar ao forno preaquecido por 20 minutos ou até gratinar.

## Camarão na Moranga

---

## File de Pescada Empanado com

# Camarão Receita



Filé de Pescada Empanado com Camarão

## **Ingredientes do peixe:**

- 2 filés de pescada temperado com sal e pimenta do reino branca
- 1 ovo inteiro
- 100grs. de farinha de trigo(3/4 de xic. de chá)
- 1 xícara de chá de óleo

## **Ingredientes do Molho:**

- 250grs de camarão limpo
- 3 tomates maduros picados
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados

- 1/3 de xícara de chá de azeite
- 1 pimenta dedo de moça picada

### **Modo de preparo:**

Passar os filés temperados na farinha de trigo, no [ovo](#) (levemente batido) e novamente na farinha de trigo. Fritar em óleo quente e reservar.

Refogar o alho e a cebola até dourar, juntar o tomate, a pimenta dedo de moça e ferver em fogo baixo por 10 minutos, adicionar sal a gosto.

Montar o prato com o filé de pescada já frito com o molho por cima e salpicar salsa picada. Acompanhar com arroz branco.

### **Filé de Pescada Empanado com Camarão**

Receita ideal para almoço na Páscoa, Almoço de Natal etc

---

# **Lombo de Salmão com Mel**



Lombo de Salmão com Mel

## Ingredientes

(para 4 pessoas)

- 4 lombos de salmão ( $\pm$  120 g cada, sem pele nem espinhas)
- sal
- pimenta de moinho
- 2 colheres de sopa de sumo de limão
- 3 colheres de sopa de mel
- 1 colher de sobremesa de [mostarda](#)
- 600 g de batatinhas novas (pequenas)
- 500 g de castanhas congeladas
- água
- Vaqueiro Líquida
- sementes de sésamo

## Modo de Preparo

1. Coloque o lombos de salmão num recipiente que possa ir ao forno e tempere-os com sal e pimenta acabada de moer.

2. Misture o sumo de limão com mel e a mostarda, deite sobre os lombos de salmão e deixe a marinar.
3. Lave muito bem as batatinhas deite-as num tacho, junte-lhes as castanhas e cubra com água. Tempere com sal e leve a ferver durante cerca de 10 minutos.
4. Entretanto ligue o forno e regule-o para os 200 °C. Escorra as batatinhas e as castanhas e disponha-as á volta do salmão.
5. Regue tudo com Vaqueiro Líquida e leve ao forno durante cerca e 30 minutos.
6. Na altura de servir, polvilhe os lombos de peixe com sementes de sésamo e acompanhe com salada ou legumes cozidos.

## **Lombo de Salmão com Mel**

---

## **Ovo de Páscoa com Recheio de Prestígio**



Ovo de Páscoa com Recheio de Prestígio

## Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 100g de [coco ralado](#)
- 1 caixinha de creme de leite
- $\frac{1}{2}$  ovo de chocolate grande
- $\frac{1}{4}$  xícara de granulado de chocolate

## Modo de Preparo

1. Em uma panela, levar ao fogo médio o leite condensado, a manteiga e o coco ralado. Mexer sempre até começar a desgrudar da panela.
2. Juntar o creme de leite e deixar cozinhar mais um pouco sempre mexendo até soltar do fundo da panela. Deixar esfriar por, pelo menos, 2 horas na geladeira.
3. Recheiar o ovo de chocolate e cobrir com o granulado.

# Ovo de Páscoa com Recheio de Prestígio

PREPARAÇÃO: 2H – COZIMENTO: 25Min – PORÇÕES: 3

---

## Bacalhau de Páscoa – Bacalhau Desfiado



Bacalhau de Páscoa

### Ingredientes

- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 cebolas em rodelas



- 2 dentes de alho picados
- 800g de bacalhau dessalgado desfiado
- 2 xícaras de creme de leite fresco
- 1 folha de louro
- Noz moscada a gosto
  
- Pimenta do reino a gosto
- Sal
- 4 [batatas](#) cozidas em rodelas
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- 3 xícaras de queijo muçarela ralado
- 3 xícaras de batata chips

## Modo de Preparo

1. Aquecer a frigideira, regar com azeite e refogar a cebola e o alho.
2. Juntar o bacalhau, refogar por mais 2 minutos e juntar o creme de leite fresco.
3. Temperar com o louro, a noz moscada, a pimenta e corrigir o sal se necessário. Deixar cozinhar por 5 minutos e reservar.
4. Em um refratário untado com azeite, dispor as rodelas de batata e sobre elas o bacalhau.
5. Cobrir com o queijo parmesão, o queijo muçarela e finalizar com a batata frita.
6. Levar ao forno preaquecido a 180 graus por, aproximadamente, 25 minutos ou até que o queijo esteja derretido.

# Bacalhau de Páscoa

PREPARAÇÃO: 15Min – COZIMENTO: 25Min – PORÇÕES: 8

---

## Sorvete de Coco com Ameixa e Chocolate



Sorvete de Coco com Ameixa e Chocolate

## Ingredientes

2 embalagens de palitos crocantes com cobertura de chocolate (140g)  
150g de ameixa preta em calda  
1 receita de sorvete de coco  
200g de creme de chantili  
Sorvete de coco  
250ml de leite  
200g de coco fresco ralado  
1 lata de [leite condensado](#) (395g)  
1 lata de creme de leite (300g)  
200ml de leite de coco  
12g de gelatina incolor dissolvida conforme instruções do fabricante

## Modo de preparo

Ferva o coco fresco com o leite e reserve.

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, menos o coco. Bata até ficar homogêneo. Acrescente o coco reservado, coloque em um recipiente e leve ao freezer. Quando estiver quase duro, coloque na batedeira e bata por 10 minutos e leve ao freezer novamente até endurecer.

Quando endurecer monte a sobremesa em mini aros ou formas de silicone no formato desejado.

Coloque uma camada de sorvete, pedaços de ameixa, chantili, palitos crocantes com cobertura de chocolate e decore com um pouco da calda de ameixa.

## **Sorvete de Coco com Ameixa e Chocolate**