

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

Filé 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