

GASTRONOMIA

Cardápio delicioso

Quer impressionar sem passar horas na cozinha? Veja o passo a passo dessas receitas rápidas, fáceis e cheias de sabor

* Merluza com molho de camarão



Ingredientes

- * 1 cubo de caldo de legumes
- * 3 colheres (sopa) de água
- * 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- * Sal a gosto
- * 1 kg de filé de merluza
- * 2 colheres (sopa) de óleo
- * 1 colher (sopa) de alho picado
- * 1 cebola picada
- * 1 folha de louro
- * 2 xícaras (chá) de camarão miúdo sem casca
- * 2 xícaras (chá) de molho de tomate pronto
- * 3 colheres (sopa) de salsa picada
- * Farinha de trigo para polvilhar
- * Óleo para fritar

Modo de preparo

Dissolva o caldo de legumes na

água quente e misture com o suco de limão. Polvilhe sal nos filés e arrume em uma tigela. Coloque o caldo com o limão, já frio, e deixe descansar por 15 minutos. Em uma panela, esquente o óleo e frite o alho, a cebola e a folha de louro. Adicione o camarão e refogue até fritar bem. Coloque o molho de tomate e depois que ferver acerte o sal, desligue e adicione a salsa. Escorra os filés e polvilhe farinha de trigo, apertando levemente com as mãos. Em uma frigideira aquecida e com pouco de óleo, frite os filés de merluza. Coloque o molho de camarão, o peixe e polvilhe salsa. Sirva acompanhado de arroz branco.

* Brigadeiro cremoso de colher



Ingredientes

- * 1 lata de leite condensado
- * 1 caixa de creme de leite
- * 200 g de chocolate picado

Modo de preparo

Cozinhe em fogo baixo até atingir textura cremosa. Sirva em potes ou taças, decorando com pedaços de chocolate ou confeitos.

* Ceviche de manga com camarão salteado



Ingredientes

- 2 mangas Palmer sem casca e cortadas em cubos (370 g)
- * Suco de 2 limões (aproximadamente 100 ml)
- * 1/2 pimenta dedo-de-moça sem sementes (7 g)
- * 1 xícara (chá) de folhas de coentro, picadas (guarde os talos) (65 g)
- * 1 colher (chá) de gengibre fresco ralado (3g)
- * 1 cebola roxa descascada e fatiada finamente (110g)
- * Sal a gosto
- Espetinho de camarões
- * 500 g de camarão limpo sem a casca
- * 2 dentes de alho picados (6 g)
- * 1 colher (sopa) de Qualy Cremosa Com Sal
- * Sal e pimenta-do-reino a gosto
- * Palitos de espetinho

Modo de preparo

Ceviche: Prepare o molho: coloque cerca de 1/2 xícara (chá) da manga já picada no liquidificador com o suco dos limões, pimenta dedo-de-moça, os talos do coentro (não coloque as folhas), o gengibre ralado e sal a gosto, e bata até obter uma mistura homogênea. Reserve. Deixe a cebola fatiada de molho na água, para perder o ardor. Despeje o molho em um pote e coloque os cubos de manga, a cebola já escorrida e as folhas de coentro picadas, e mexa bem. Reserve. **Espetinho de camarões:** Tempere os camarões com o alho picado e sal e pimenta-do-reino a gosto e coloque-os nos espetinhos. Aqueça uma frigideira e coloque a Qualy Cremosa Com Sal para derreter. Doure os espetinhos de camarão dos dois lados e sirva a seguir com o ceviche de manga.

* Fondue improvisado



Ingredientes

- * 250 g de chocolate
- * 1 caixa de creme de leite

Modo de preparo

Derreta o chocolate, misture com creme de leite e sirva quente com frutas (uva verde, morango, banana em rodela, biscoitos ou pedaços de bolo)