

Camarão grelhado com creme de manga

Fonte: GNT-Globo

INGREDIENTES

2 mangas descascadas e cortadas
Caldo de camarão
1 cebola
3 dentes de alho
Brotos de coentro
1 pimenta dedo-de-moça
½ palmito pupunha
8 camarões pistola descascados
Azeite Virgem Extra
Sal Marinho
Pimenta-do-reino (a gosto)
1 limão



PREPARAÇÃO

Asse o palmito em um papel alumínio.
Faça um caldo com as cascas dos camarões.
Refogue a cebola, meia pimenta dedo-de-moça, os dentes de alho picados e a manga.
Acrescente o caldo de camarão e deixe ferver até reduzir.
Bata essa mistura no mixer.
Peneire e tempere com sal e pimenta. Reserve
Faça uma salsa com a manga cortada em cubinhos, pimenta dedo-de-moça e broto de coentro.
Tempere com limão, sal e azeite.
Grelhe os camarões na frigideira quente e reserve.
Corte o palmito bem fino e em meia lua.
Sirva os camarões sobre o creme de manga, a salsa e o palmito pupunha.
Decore com brotos de coentro.



CLUBE VINHOS
PORTUGUESES

Lula recheada com camarão e cogumelos shimeji

Fonte: GNT-Globo

INGREDIENTES

09 lulas limpas e inteiras (com os tentáculos)
500g de camarão limpo sem casca
300g de shimeji
2 tomates
1 cebola
folhas de louro
2 dentes de alho
1 limão
Sal Marinho
pimenta-do-reino
coentro
3 colheres de sopa azeite Virgem Extra
80 ml de molho teriyaki
500ml de água



PREPARAÇÃO

Lave bem as lulas, deixando apenas o corpo. Lave e reserve os tentáculos.

Tempere as lulas com um limão espremido, sal, pimenta-do-reino, folhas de louro e reserve.

Lave o camarão e corte em pedaços pequenos, tempere com limão, sal, pimenta-do-reino e reserve.

Pique a cebola e o alho e refogue no óleo até dourar.

'Solte' um pouco o shimeji.

Corte os tomates em pedaços pequenos e reserve.

Junte o camarão ao refogado e deixe dourar

Junte os tentáculos da lula e o shimeji. Teste o sal. Acrescente, então, o coentro picado à gosto. Acrescente, em seguida, os tomates.

Coloque, em outra boca do fogão, uma panela com água para cozinhar que será usada depois.

Mexa bem o refogado e depois adicione o molho teriyaki. Desligue o fogo..

Recheie as lulas com o refogado e feche a parte aberta com a ajuda de palitos de dente

Coloque as lulas recheadas para cozinhar no restante do refogado e acrescente a água quente. Deixe por cerca de 40 minutos. Agora elas estão prontas para servir!



CLUBE VINHOS
PORTUGUESES

Pernil à pururuca com batata doce chips

Fonte: GNT-Globo

INGREDIENTES

Pernil

1 pernil de leitoa
4 dentes de alho
1 cebola
1 cenoura
2 copos de vinho branco
Sal Marinho
tomilho

Batata

2 batatas doce
Azeite Virgem Extra
Sal Marinho
Pimenta (a gosto)



PREPARAÇÃO

Pernil

Pré-aqueça o forno a 250°.
Faça furos no pernil e enfie os dentes de alho.
Faça uma cama na forma com a cenoura e a cebola cortadas.
Faça uma pastinha com o alho, sal grosso, tomilho, esfregue sobre a peça e disponha na forma.
Cubra com papel laminado e leve para assar.
Asse por 1 hora, depois descubra, sempre cuidando a umidade e se não está queimando a pele.
Deixe por mais 30 minutos ou até verificar a temperatura interna da peça com um termômetro (ela tem que estar com 70° ou mais).
Utilize o azeite quente da batata para fazer a pururuca do porco.
Faça um molho ácido com alguma fruta para acompanhar o porco.

Batata

Fatie as batatas em fatias finas no mandolin.
Coloque em um recipiente, cubra com água e um pouco de sal.
Deixe por 10 minutos.
Lave e seque em pano limpo.
Aqueça o azeite a 180° e frite, sempre mexendo com a espumadeira para que não queime.



CLUBE VINHOS PORTUGUESES

Bolo de milho com coco cremoso

Fonte: GNT-Globo

INGREDIENTES

2 latas de milho
1 vidro pequeno de leite de coco (100ml)
1 lata de leite condensado
1 xícara de leite
3 ovos
100 g de coco ralado
50g de manteiga
1 colher (sopa) de fermento
½ xícara farinha de trigo



PREPARAÇÃO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento e a farinha.

Acrescente na mistura o fermento e a farinha e bata à mão

Unte uma forma de 23 cm e coloque para assar, por aproximadamente 40 minutos, a 180°C.



CLUBE VINHOS
PORTUGUESES