

# Caponata recipe

For my non-Portuguese-speaking friends, my Caponata recipe (without tomatoes) is in English. Entry or side dish to eat with a good bread!++++

---

# Receita de Empadinha de Goma de Tapioca

Receita de empadinha pode ser muito mais simples do que pensamos, também mais leve! Confira este preparo fácil que leva goma de tapioca ao invés de farinha.

---

# Dip fácil de Alcachofra

*Veja como preparar uma pastinha de **alcachofra** deliciosa e saudável!*



Eu amo **alcachofra**, esta flor maravilhosa e bem versátil, elemento importante da culinária do mediterrâneo. Já compartilhei aqui uma [receita de Alcachofra Cozida](#), também de preparo fácil e agora venho com esta delícia que costumo preparar como petisco.

Vale ressaltar que sempre uso **fundo de alcachofra** já em conserva, pois a ideia aqui é praticidade. No Brasil eu costumava comprar esse mesmo *dip* pronto, feito pela marca [Hemmer](#), que era simplesmente divino! Aqui também encontro com facilidade, mas o custo não compensa e prefiro fazer em casa.

Aliás, preciso reconhecer que em termos de produtos em conserva (fora os italianos, que são geralmente muito bons), os daqui são uma porcaria. Os fundos que encontro aqui são um dos que tem menos “temperos”, mas os pepinos são terríveis. Aliás, saudades dos pepinos em conserva Tauá (não por menos, também da **Hemmer**).

Mas vamos a receita? Fica como dica para um petisco pré-refeição com amigos!

## Receita de Dip de Alcachofra

### *Ingredientes*

- 1 vidro de 200 ml de fundo de alcachofra;
- 3 colheres de azeite extra virgem;
- 1 limão siciliano;
- Sal e pimenta branca;
- Baguete ou pão francês para servir.



## ***Modo de preparo***

Separe os fundos de **alcachofra** e descarte a água da conserva. Use um processador de alimentos para preparar o dip. Coloque a alcachofra, o suco de limão e o azeite e processe bem, formando uma pasta mais ou menos densa.

Ajuste sal e pimenta branca moída na hora em quantidade a seu gosto. Vai depender muito da quantidade de sal usada no preparo da conserva. Sirva com pão baguete fresco.

Para armazenar, use um pote de vidro com tampa vedada. O *dip* dura ao menos uma semana na geladeira, sem ocorrer qualquer tipo de alteração. Mais do que isso não sei dizer, pois sempre consumimos muito rápido!



---

---

# Escargot com Manteiga de Ervas

*Seguindo com o teste de receitas clássicas da culinária francesa, hoje é dia de aprender a preparar **escargot**!*



Impossível ir para a França pela primeira vez e não provar **escargot**! Sou bem aventureira quando o assunto é provar comidas diferentes e/ou exóticas e quando estive em Paris pela primeira vez, provei e adorei. Se você nunca provou, recomendo a experiência – e se as chances de não gostar forem grandes mas quer provar mesmo assim, escolha um lugar onde eles não custem absurdamente caros, como o [Chartier](#). Link direto para o restaurante [aqui](#).

A receita mais tradicional desse molusco gastrópode é de **Escargots à la Bourguignonne**, ou seja *Escargot à Moda de Borgonha*, onde eles são assados com uma manteiga de ervas. A receita leva escargots enlatados ou em vidro e conchas (já limpas, para este mesmo fim), que você pode encontrar com facilidade em supermercados da França. Essa mesma manteiga pode ser usada em outros preparos. Medidas abaixo para 6 escargots.

# Escargot com Manteiga de Ervas



## *Ingredientes*

- 6 escargots;
- 6 conchas de escargot;
- 3 colheres de sopa de manteiga sem sal;
- 2 colheres de sopa de salsinha picada;
- 1 colher de sopa de vinho branco;
- 1 colher de chá de conhaque;
- 1 dente de alho picado;
- 1 cebola pequena picada;
- Sal grosso, pimenta preta moída na hora, noz moscada;
- Sal grosso para base das conchas;
- Pão para acompanhar.

## *Modo de preparo*

Prepare a manteiga de ervas na véspera. Ela precisa estar mole para misturar mais facilmente os ingredientes. Pique a salsinha, a cebola e o alho. Em uma tigela, misture eles com a manteiga, depois coloque o vinho e o conhaque. Finalize temperando com sal, pimenta e noz moscada a gosto. Deixe na

geladeira até o dia seguinte, para apurar o sabor.



Aqueça o forno em 220°. Em uma forma, coloque sal grosso, para formar a base que vai segurar as conchas firmes. Coloque um **escargot** em cada concha e cerca de 1/2 colher de chá da manteiga de ervas em cada casca de caracol. Ao colocar as conchas na forma com sal, lembre de deixar a abertura para cima. Asse por 12 min. Sirva acompanhado de pão para absorver a manteiga. Para puxar os escargots, use um garfinho pequeno.



Particularmente, adoro **escargot**! Estes que usei são um pouco diferente dos de concha (não sei se este é o termo certo)

redondinha servidos na França, mas tem o mesmo sabor. São vendidos já cozidos e esta “casquinha” que aparece na foto precisa ser removida antes de comer. Se vier para Bruxelas, pode provar a receita daqui, que é bem diferente e logo vou postar, a partir da dica deste post [aqui](#) sobre “comida de rua em Bruxelas”.

**Dica preciosa:** essa manteiga pode ser usada para temperar e deixar suculenta qualquer carne grelhada. Basta grelhar a carne da forma que preferir e colocar um pouco sobre a carne. Fica delicioso!

— — —

[Confira lista completa](#) de receitas clássicas da culinária francesa que já foram testadas pelo blog.

---

## Receita de Peixe: Carpaccio de Haddock

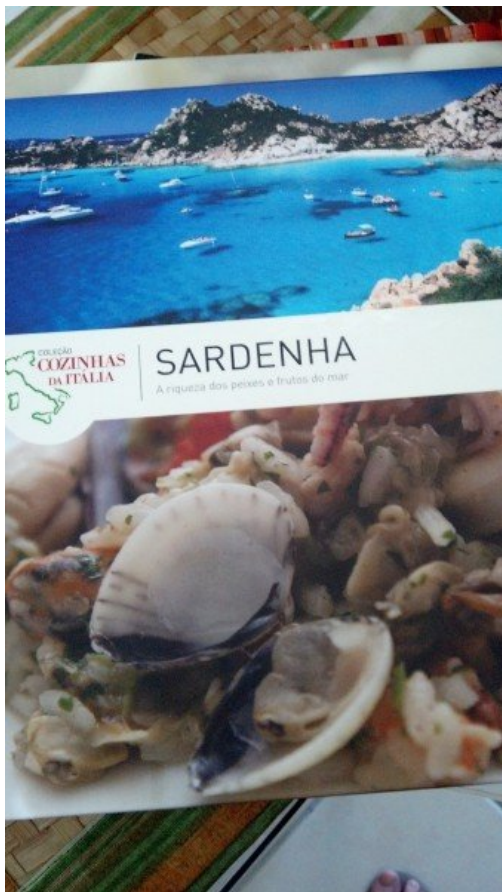
*Não é que não coma peixe, mas apesar de ser fã de peixes e frutos do mar, ainda não tinha me organizado para postar aqui! Esta **receita de peixe** que indico é muito fácil, espero que testem e aproveem!*



Eu comecei a postar **receitas de regiões da Itália** e como começamos a nos envolver com a mudança para cá, acabei deixando este projeto de lado. Infelizmente a coleção na qual eu estava me baseando não veio na mudança mas eu espero que os amigos e familiares possam me trazer em breve!

Mesmo assim consegui testar algumas ainda no Brasil e vou postar para que possam provar os sabores tradicionais do país em formato de bota. A de hoje, do **Carpaccio de Haddock** eu fiz inspirada na publicada no livro abaixo, da região da **Sardenha**, na **Itália**.

Como ela só foi “inspirada” na tradicional, no final eu falo sobre as diferenças da **receita do livro** em relação à que fiz.



### ***Ingredientes***

- 1 bandeja de haddock defumado em fatias finas;
- 1 limão siciliano;
- 1 laranja;
- 1 maço de rúcula;
- 2 colheres de azeite extra virgem;
- 2 colheres de chá de pimenta rosa (aroeira);
- pão fresco.

### ***Modo de preparo***

Raspe a casca de limão (1 colher de sopa) e reserve. Raspe as cascas de laranja (1 colher de sopa) e reserve. Esprema o suco do limão e da laranja e misture com as raspas e o azeite.

Lave as rúculas e monte o **Haddock** já fatiado sobre os pratos. Adicione rúcula e pão e por fim, regue o tempero com o limão, a laranja e o azeite. Por fim, adicione a pimenta rosa, também conhecida como **pimenta de aroeira**.

**Sobre a receita original + algumas dicas:** a receita do livro indica o uso de robalo fresco. Eu usei **Haddock defumado** por achar mais prático (e por estar a fim de provar o bichinho!) e tenho certeza de que ficará bom preparado com qualquer eixe branco ou até mesmo salmão. Se usar defumado, lembre: não precisa adicionar sal e nem deixar marinando no suco de limão, laranja, azeite e raspas. Se usar **peixe fresco** e não defumado, faça a mistura de limão+laranja+raspas+azeite, regue os filés cortados finamente (mais fino que sashimi!) e deixe marinando na geladeira por no mínimo 1 hora.

Segue foto do livro, para que você tenha uma ideia de como deve ficar se feita com peixe fresco.



---

## Bruschetta alla Margherita

Apesar do nome difícil de acertar, é muito fácil preparar **Bruschetta alla Margherita**. Não ousou chamar de receita, mas as orientações são sempre válidas! Por mais fácil que pareça, a garantia de um petisco delicioso, como para qualquer comida da culinária italiana, é o uso de ingredientes excelentes. Confira abaixo e aproveite!



Hora de petiscar! – Bruschettas

### **Ingredientes**

- 1 pão italiano ou 3 pãezinhos amanhecidos;
- 2 tomates italianos de tamanho grande;
- 200 gramas de queijo mussarela ralado;
- 4 colheres de óleo de oliva;
- Manjericão fresco;
- 1 colher de chá de sal marinho;
- 1 pitada de pimenta preta moída na hora.

### **Modo de preparo**

Corte o pão em fatias de 2cm. Passe o azeite na parte superior, que vai receber os demais ingredientes, e distribua em uma assadeira antiaderente. Corte o tomate em cubinhos, removendo as sementes. Coloque sobre o pão já com óleo e adicione uma pitada de sal marinho e outras de pimenta preta moída na hora. Adicione folhas de manjericão em cada uma das

bruschettas. Rale o queijo grosseiramente (eu utilizei um de produção local, vendido em fatias) e coloque sobre as bruschettas. Se utilizar o queijo vendido em bolotas, pode simplesmente despedaçar sobre o tomate.

Após a montagem, leve ao forno pré-aquecido em temperatura média – 200 graus – por 10 minutos, ou até que o queijo esteja derretido. Se preferir mais tostadinho, deixe por mais tempo. Basta ficar observando até que esteja no ponto de sua preferência.

Se quiser testar outros sabores, pense em combinações clássicas da culinária típica italiana e divirta-se! Afinal, para cozinhar, o que vale é a vontade que você tem de comer determinada coisa.



Antes de ir ao forno! Bruschettas

**Origem:** nada é confirmado, mas é certo que as Bruschettas foram criadas como forma de aproveitar o pão feito no dia anterior. O nome origina da palavra em italiano “bruscare”, que significa “tostar na brasa”. Sua origem remota as regiões do Lazio e de Abruzzo e pode receber variações de cobertura e de nome. Em alguns lugares é conhecida como crostini.