

Constance Zahn

{ menu para os primeiros jantares }

Receber os amigos e familiares na nova casa é uma das partes mais prazerosas da vida de recém-casados ! Por isso, para o evento « QUER CASAR COM ESTILO ? », organizado pelo site **Lista Perfeita**, pedimos ao **Buffet Vivi Barros** que sugerisse 3 receitas gostosas e fáceis de se fazer. Imprima este menuzinho e arrisque-se na cozinha ! E *un bon appétit* !

.....

Entrada : Salada de Verdes com Chips de Presunto Cru, Queijo Brie, Lascas de Macadâmia ao Caramelo de Balsâmico

Rendimento: 15 porções

Ingredientes:

1 unidade de alface americana
1 unidade de alface mimosa
1 unidade de alface roxa
1 unidade de rúcula
1 bandejinha de alface frisee
1 bandeja de endívias brancas
1 unidade de radichio
150 gramas de presunto cru fatiado
150 gramas de queijo brie (em pedaços)
50 gramas de macadâmias em lascas

Modo de Preparo

Lavar e higienizar todas as folhas.

Dispor as fatias de presunto cru numa assadeira e colocar no forno pré-aquecido (110°C) por 20 minutos. Checar se está crocante. Reserve.

Em uma saladeira faça uma cama com as verduras misturadas (usando 1/3 do total das folhas). Coloque um pouco de presunto cru e brie. Coloque mais 1/3 da verdura total, repita o mesmo procedimento. Coloque a verdura e por fim decore com o restante dos chips presunto cru, o brie e as lascas de macadâmia.

Leve o molho à mesa para ser servido à parte

Molho Caramelo Balsâmico

Rendimento: 1 lt

Ingredientes:

500 ml de aceto balsâmico
350 ml de azeite de oliva extra virgem
100 gramas de mel de abelhas
Sal à gosto.

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes em um bowl e misture levemente com o auxílio do *fuet* até que os ingredientes se incorporem.



Constance Zahn

Prato principal: [Massa ao Molho Cremoso de Palmito Pupunha, Concassê de Tomates e Azeitonas Pretas.](#)

Rendimento: 2 kg

Ingredientes:

2 lt de creme de leite fresco

250 gramas de palmito pupunha desfiado (existe pronto no supermercado)

200 gramas de tomate vermelho e firme

75 gramas de azeitonas pretas sem caroço

Sal à gosto.

Modo de Preparo:

Em uma panela coloque 1 lt de creme de leite e o palmito pupunha desfiado. Cozinhe o palmito nesse creme de leite até ficar macio.

Enquanto isso, lave bem os tomates, retire a pele e a semente e corte-os em cubinhos.

Quando o palmito estiver cozido, junte o tomate em cubinhos, o creme de leite restante e deixe cozinhar por uns 10 - 15 minutos até ficar mais espesso. Tempere com sal. Por ultimo antes de servir adicione as azeitonas pretas sem caroço cortadas em *julienne*.

Compre uma massa seca de boa qualidade! Ferva até ficar al dente. Despeje o molho e delicie-se!



Constance Zahn

Sobremesa: Crème Brûlée

Ingredientes:

5 gemas
1/3 xícara (chá) de açúcar
350 ml de creme de leite fresco
100 ml de leite
1 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
açúcar para caramelizar

Modo de Preparo:

1. Preaqueça o forno a 160°C (temperatura média-baixa).
2. Separe as claras das gemas. (As claras não serão utilizadas nesta receita, mas você pode guardá-las para preparar um pudim de claras.)
3. Coloque as gemas na tigela pequena da batedeira. Junte o açúcar e bata em velocidade alta até obter um creme bem claro.
4. Pare de bater e adicione o creme de leite, o leite e a essência de baunilha. Misture bem com uma colher. Deixe a mistura descansar por 10 minutos. Enquanto isso, leve uma panela com água ao fogo alto. Ela será usada para o banho-maria.
5. Com uma colher, retire toda a espuma que se formou na superfície da mistura de gemas. Distribua o creme entre seis tigelinhas refratárias (que possam ir ao forno) - podem ser ramequins, aquelas forminhas de suflê.
6. Arrume as tigelinhas numa assadeira retangular. Leve a assadeira ao forno e, antes de fechar a porta, coloque água fervendo na assadeira, com cuidado, para assar em banho-maria. Deixe assar por 40 minutos.
7. Retire a assadeira do forno e as tigelinhas do banho-maria. Deixe esfriar e leve à geladeira por no mínimo 6 horas.
8. No momento de servir, polvilhe açúcar sobre toda a superfície do creme. Queime com um maçarico até formar uma crosta caramelada.

OBS: caso não tenha maçarico, coloque uma colher de sopa na chama do fogão para aquecer bem. Use uma luva, ou pano de prato dobrado, para não se queimar! Encoste as costas da colher quente na superfície do creme, fazendo movimentos circulares, para caramelizar o açúcar. Caso precise, repita esta operação até caramelizar toda a superfície, mas não deixe queimar demais o açúcar.

