Hello Kitty PARTY

3

Receitas rápidas, simples e gostosas para todos

Jantar à luz de velas

SALVAT

10 minutos

Para 1 pessoa

- 10 ml de creme de cassis
- 90 ml de champanhe

Receita com álcool. Somente para adultos.

Kirsch royale

Coloque entre quatro e seis cubinhos de gelo triturados numa taça de coquetel gelada. Coloque o creme de cassis.

Depois coloque o champanhe bem gelado e misture bem. Pode decorar a taça com casca de limão.

Um aperitivo com o distinto sabor das groselhas pretas.

Uma excelente alternativa seria trocar o champanhe pelo vinho branco, mas se prefere algo sem álcool, use o suco de uva branca.

10 minutos

Para 1 pessoa

- 3/4 de gim
- 1 colher (sopa) de vermute seco
- 1 azeitona sem caroço
- 1/2 limão

Receita com álcool. Somente para adultos.

Martini

Coloque de quatro a seis pedrinhas de gelo trituradas numa coqueteleira. Misture o gim e o vermute, agitando.

Depois ponha numa taça de coquetel gelada. Lave o limão e corte uma tira longa e fina de casca com cuidado para não arrancar a pele branca. Enrole em espiral e coloque dentro da bebida. Pode decorar com a azeitona e uma rodela de limão e...pronto para servir!

Se quiser preparar a versão original do coquetel, conhecido como Fifty-fifty, use o gim e o vermute em partes iguais.

Risoto de morango

Lave os morangos, reserve dois ou três para decorar e corte os outros em pedacinhos. Coloque-os num recipiente com um copo de vinho e deixe na geladeira por algumas horas (ou a noite inteira).

Numa panela frite a cebola em tiras finas com manteiga, acrescente o arroz e deixe tostar em fogo alto durante dois minutos. Acrescente o resto do vinho e deixe evaporar. Coloque a medida de uma concha de caldo quente e continue com o cozimento, mexendo até que se evapore. Repita o processo até acabar o caldo. Finalmente, coloque o vinho da maceração dos morangos.

Quando estiver quase preparado, acrescente os morangos e o creme de leite, misture tudo e sirva com umas rodelinhas de morango como decoração.

30 minutos

Para 2 pessoas

- 200 g de arroz arborio
- 2 cestinhas de morangos
- 100 g de manteiga
- 1 cebola branca
- 2 copos de vinho branco seco
- 50 ml de caldo vegetal
- 1/2 copo de creme de leite

Receita com álcool. Somente para adultos.

Raviolis de carne com avelãs

Lave as folhas de sálvia e seque bem com papel de cozinha tendo cuidado para não deteriorar as mesmas.

Ferva os raviólis com bastante água salgada. Enquanto isso, dissolva a manteiga numa frigideira, a fogo brando e doure as folhas de sálvia junto com as avelãs. Tempere com sal e pimenta e deixe impregnar o sabor durante 30 segundos.

Quando esteja *al dente*, escorra os raviolis e coloque-os nos pratos. Ponha a manteiga com as avelãs em cima, polvilhe com o parmesão e... pronto para servir!

20 minutos

Para 2 pessoas

- 200 g de raviolis de carne
- 70 g de manteiga
- 10 folhas de sálvia
- 10 avelãs em grão
- 30 g de parmesão ralado
- sal e pimenta-do-reino

Filé ao molho de pimenta verde

30 minutos

Para 2 pessoas

- 2 filés de carne bovina de 150 g cada um
- 2 colheres (sopa) de pimenta verde
- 3 colheres (sopa) de *brandy*
- azeite de oliva
- 20 g de manteiga
- 50 ml de creme de leite
- sal

Triture a metade da pimenta e com ela, polvilhe os filés. Numa frigideira esquente a manteiga com uma colher de sopa de azeite e doure os filés a fogo alto. Continue cozinhando, porém em fogo brando durante dez minutos. Retire e coloque num recipiente.

Na mesma frigideira, esquente durante uns segundos o *brandy* para flambar. Mexa a frigideira até que a chama se apague e acrescente devagar o creme de leite, o resto dos grãos de pimenta e uma pitada de sal. Deixe solidificar. Coloque o molho em cima da carne e sirva o prato bem quente.

Receita com álcool. Somente para adultos.

Batatas com tomilho e manjericão

30 minutos

Para 2 pessoas

- 400 g de batatas
- 25 g de manteiga
- 100 ml de azeite de oliva
- 1 raminho de tomilho
- 1 raminho de manjericão
- 1 cebola pequena
- sal

Lave as batatas e cozinhe numa panela com água fervendo mas sem desmanchar. Deixe esfriar, tire a casca e corte em rodelas. Limpe a cebola e corte bem fininha.

Esquente a manteiga e o azeite numa frigideira e refogue a cebola. Acrescente as rodelas de batata para dourar mexendo de vez em quando para não grudar no fundo. Quando estiverem douradas, coloque o tomilho e o manjericão. Sirva bem quente.

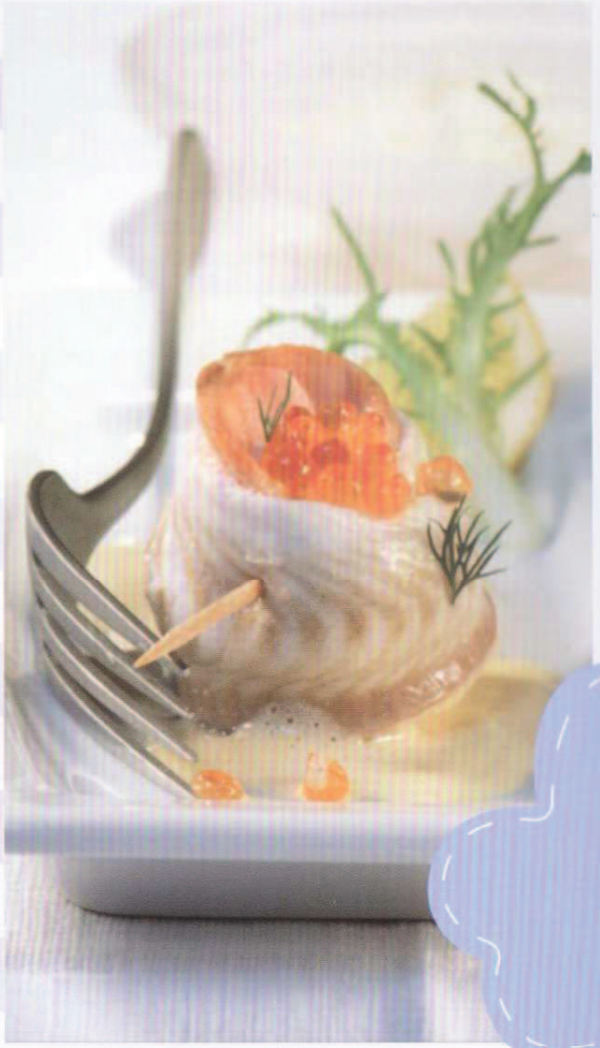
Rolinhos de linguado

20 minutos

Para 2 pessoas

- 4 filés de linguado
- 2 copos de vinho branco seco
- 30 g de manteiga
- ovas de salmão
- folhas de endro
- sal e pimenta-do-reino

Receita com álcool. Somente para adultos.



Lave os filés de linguado e seque com cuidado; depois enrole fixando com palitos de madeira.

Numa frigideira esquente a manteiga para dourar brevemente os rolinhos a fogo brando. Coloque o vinho branco e cozinhe sem tampa. Quando o vinho estiver quase evaporado, coloque o sal e cubra com a tampa para cozinhar alguns minutos com o fogo um pouco mais alto.

Retire e coloque nos pratos com um pouco do molho do cozimento, preencha os rolinhos com uma colher de sopa de ovas e sirva com o manjericão por cima.

Se você gosta da cozinha oriental, depois de acrescentar o vinho, coloque uma colher de chá de curry, doce ou picante, em cima dos rolinhos.

Peras gourmet

Lave e seque cuidadosamente as peras. Corte ao meio, tirando o centro e a haste e depois em cubos.

Limpe o gorgonzola, coloque num recipiente e misture com o mascarpone mexendo com uma colher até obter uma massa suave e cremosa.

Divida as peras em 2 recipientes, cubra com o creme de queijo, espalhe as amêndoas por cima e sirva imediatamente.

15 minutos

Para 2 pessoas

- 2 peras
- 60 g de gorgonzola doce
- 2 colheres de sopa de mascarpone
- amêndoas laminadas

Salada tête-à-tête

Lave e seque as verduras. Corte os tomates ao meio ou em gomos e com um descascador de batatas, corte 2 tiras de casca de abobrinha. Enrole com a tira uma porção de salada, tomates, pinhões e fatias de *kiwi* ao seu gosto. Para fixar as extremidades da casca de abobrinha, faça um corte em uma extremidade e passe a outra ponta por dentro.

Num recipiente bata duas colheres de sopa de azeite com uma de maionese, sal, pimenta e a cebolinha cortada. Com este molho tempere a salada e estará pronta para servir.

20 minutos

Para 2 pessoas

- 180 g de salada variada
- 5-6 tomates cerejas vermelhos e amarelos
- 1 abobrinha
- 1 *kiwi*
- 10 pinhões
- maionese
- azeite de oliva
- 2-3 talos de cebolinha verde
- sal e pimenta-do-reino

Irish coffee

10 minutos

Para 2 pessoas

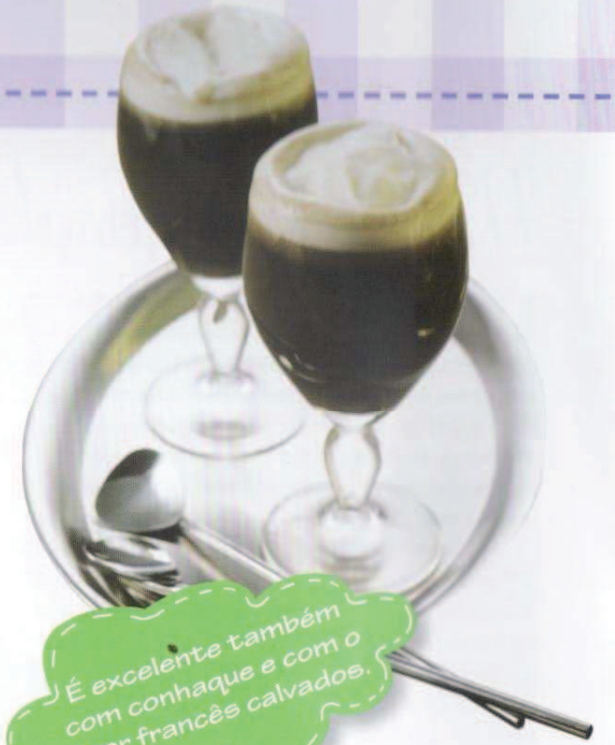
- 2 copos pequenos de uísque irlandês
- 2 xícaras de café forte bem quente
- 2 colheres (sopa) de chantilly
- açúcar

Receita com álcool. Somente para adultos.

Esquente uma taça de cristal com água fervente. Jogue fora quando a taça estiver bem quente e coloque mais da metade de café; acrescente açúcar e mexa.

Coloque o uísque e, com cuidado, acrescente o chantilly de maneira que permaneça em cima do café. Para tomar, não se deve misturar os ingredientes porém, sorver o café quente através do chantilly.

O segredo para que o chantilly fique na superfície é que seja bem fresco. Agite separadamente para densificá-lo e com uma colherzinha, vá colocando no copo em cima da mistura de café.



É excelente também com conhaque e com o licor francês calvados.

Sorvete de limão e hortelã

10 minutos

Para 2 pessoas

- 2 bolas de sorvete de limão
- 2 copos de vinho Prosecco
- 2 copinhos de vodca com limão
- 1 lima
- 1 raminho de hortelã

Coloque uma bola de sorvete numa taça de coquetel.

Misture o Prosecco e a vodca bem gelados e coloque-os em cima do sorvete. Complete com algum gomo de lima e folhas de hortelã e sirva em seguida.

Receita com álcool. Somente para adultos.