**Receitas para serem cadastradas**

**Risoto de Funghi**

**Categoria**: Pratos Principais

**Ingredientes**:

200g de arroz arbóreo

50g de funghi secchi

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

100ml de vinho branco seco

1 litro de caldo de legumes

50g de manteiga

Queijo parmesão ralado a gosto

Sal e pimenta a gosto

**Modo de Preparo**: ...

**Salada Caesar**

**Categoria**: Saladas

**Ingredientes**:

Alface romana

Croutons

Parmesão em lascas

Peito de frango grelhado

Molho Caesar (maionese, mostarda, suco de limão, alho, anchovas, azeite, sal e pimenta)

Modo de Preparo: ...

**Pavê de Chocolate**

**Categoria**: Sobremesas

**Ingredientes**:

200g de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 pacote de biscoito champanhe

1 xícara de leite

Cacau em pó para polvilhar

**Modo de Preparo**: ...

**Sopa de Abóbora**

**Categoria**: Sopas

**Ingredientes**:

1 abóbora moranga

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

1 litro de caldo de legumes

100ml de creme de leite

Gengibre ralado a gosto

Sal e pimenta a gosto

**Modo de Preparo**: ...

**Torta de Limão**

**Categoria**: Sobremesas

**Ingredientes**:

200g de biscoito maisena

100g de manteiga derretida

1 lata de leite condensado

Suco de 4 limões

Raspas de limão para decorar

**Modo de Preparo**: ...

**Modos de preparo para as receitas mencionadas:**

**Risoto de Funghi:** Refogue a cebola e o alho em um pouco de azeite.Adicione o arroz arbóreo e mexa por alguns minutos.Acrescente o vinho branco e deixe evaporar.Hidrate o funghi secchi em água quente por 15 minutos, escorra e pique.Adicione o funghi ao risoto e vá adicionando o caldo de legumes aos poucos, mexendo sempre, até o arroz estar cozido.Misture a manteiga e o queijo parmesão.Sirva quente, salpicado com mais queijo parmesão.

**Salada Caesar:** Lave e rasgue as folhas de alface romana.Grelhe o peito de frango e corte em tiras.Prepare o molho Caesar misturando maionese, mostarda, suco de limão, alho picado, anchovas esmagadas, azeite, sal e pimenta.Misture as folhas de alface, o frango grelhado, os croutons e as lascas de parmesão.Regue com o molho Caesar e sirva.

**Pavê de Chocolate:** Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria e misture com o creme de leite.Em um refratário, faça camadas alternadas de biscoito champanhe umedecidas no leite e creme de chocolate.Leve à geladeira por algumas horas.Antes de servir, polvilhe cacau em pó por cima.

**Sopa de Abóbora**: Descasque e corte a abóbora em cubos. Refogue a cebola e o alho em um pouco de azeite. Adicione a abóbora e refogue por alguns minutos. Cubra com o caldo de legumes e deixe cozinhar até a abóbora estar macia. Bata a sopa no liquidificador até ficar homogênea. Volte ao fogo, adicione o creme de leite e tempere com gengibre ralado, sal e pimenta.

**Torta de Limão:** Triture os biscoitos maisena e misture com a manteiga derretida.Forre o fundo de uma forma com essa mistura e leve à geladeira por 30 minutos.Misture o suco de limão com o leite condensado até obter um creme homogêneo.Espalhe esse creme sobre a base de biscoito e leve à geladeira por mais 1 hora.Decore com raspas de limão antes de servir.