

aptoveria
andle Blue

of the great things
at this plant is that it
ains its color pretty
in shade. It puts off
v offsets very quickly
& forms small clumps

MATURE SIZE

3 inches
(8cm)



WATER

Average



LIGHT

Full sun,
partial shade



HARDINESS

Zone 9b
25°F (-3.8°C)



PAIRS WITH

1. Jander



10 Receitas Fáceis para iniciantes



Olá eu sou Keila Guimarães e estou aqui para ensinar um pouco de amor . Sim, Amor !Pois cozinhar é amor , é sentimento, é historia ,é gratidão .

Embarque comigo nessa viagem de sentidos e sentimentos que é cozinhar , e desperte sentimentos , lembranças em todos que você ama .

Arroz com Legumes



Você vai precisar de:

- **1 xícara de arroz**
- **1 xícara de brócolis fresco ou congelado**
- **3 colheres de azeite**
- **Uma cenoura média**
- **Uma xícara de grãos de milho**
- **1/2 xícara de feijão cozido**
- **1/3 de xícara de champignons em pedaços**
- **150 g de abobrinha**
- **1/2 colher (de café) de alho em pó**
- **2 colheres de shoyu**
- **Sal a gosto**

Preparo:

1. **Ferva numa panela 2 xícaras de água com sal. Adicione o arroz quando a água estiver fervendo e tampe a panela. Diminua o fogo ao mínimo e cozinhe por 20 minutos.**
2. **Enquanto o arroz cozinha, corte as abobrinhas e o brócolis em pedaços pequenos, descasque a cenoura e corte-a em cubinhos. Retire o líquido do milho.**

3-Numa frigideira, aqueça o azeite e frite os cogumelos por 1 a 3 minutos. Adicione o brócolis, a cenoura, a abobrinha e o alho em pó, cozinhando por mais 4 a 5 minutos.

4-Adicione o arroz aos legumes, coloque mais sal se necessário. Acrescente o milho e o feijão, misture bem, diminua o fogo ao mínimo e cozinhe por 4 a 5 minutos.

5-Coloque o shoyu, misture e sirva.

6-Dica: você pode usar qualquer tipo de legume para este prato ou retirar algum dos ingredientes sugeridos. Por exemplo, se não gostar de feijão, elimine-o da receita. O processo de preparo é o mesmo.

***Coxas de frango assadas com
arroz***



Você vai precisar de:

- **6 coxas de frango sem pele**
- **1/2 xícara de arroz**
- **2 xícaras de caldo de frango quente (opcional)**
- **2 colheres de manteiga (opcional)**
- **Uma cenoura grande**
- **350 g de ervilha (frescas ou em lata)**
- **Sal e pimenta a gosto**
- **Papel alumínio**

Preparo:

1. **Preaqueça o forno a 200 °C.**
2. **Se preferir cozinhar sem o caldo de frango, unte a assadeira com óleo. Se for usar o caldo, coloque o arroz no fundo da assadeira.**
3. **Por cima do arroz, coloque as coxas e tempere-as com sal e pimenta.**
4. **Descasque a cenoura, corte-a em rodela e coloque-a também sobre o arroz.**

5-Espalhe pela assadeira pedaços de manteiga, despeje o caldo quente, cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno preaquecido.

6-Asse por 50 minutos, retire a assadeira e adicione a ervilha.

7- Deixe descansar por 3 a 4 minutos e sirva.

Peru com queijo e legumes



Você vai precisar de:

- **300 g de filé de peru (pode ser frango)**
- **2 colheres de azeite Uma cebola média**
- **2 dentes de alho 300 g de abóbora ou berinjela**
- **Uma xícara de vagem**
- **Uma xícara de tomates cereja (podem ser substituídos por tomates comuns).**
- **1/2 xícara de queijo ralado (da sua preferência)**
- **1/2 colher (das de café) de orégano, manjeriço e pimenta moída**
- **Sal a gosto**

Preparo:

1. **Pique bem o alho.**
2. **Corte os legumes e os filés em cubinhos.**

- 1. Coloque azeite numa frigideira e aqueça-a.**
- 2. Adicione o peru e frite até que fique levemente dourado.**
- 3. Adicione a cebola e o alho, fritando por mais um minuto.**
- 4. Acrescente o resto dos legumes: a abóbora, a vagem e os tomates.**
- 5. Cozinhe por mais 5 minutos, até que os legumes fiquem macios.**
- 6. Coloque o queijo ralado e mexa bem, mantendo a frigideira no fogo até que o queijo derreta. E pronto!**

Omelete com legumes



Você vai precisar de:

- **8 ovos**
- **1-2 xícaras de qualquer legume que tenha na geladeira**
- **1/2 xícara de queijo ralado (da sua preferência)**
- **2 colheres de óleo vegetal**
- **Sal e pimenta a gosto**

Preparo:

1. **Aqueça o forno a 200 °C.**
2. **Pique os legumes em cubos.**
3. **Bata os ovos, e tempere com sal e pimenta.**
4. **Em uma frigideira resistente, aqueça o óleo, adicione os legumes e frite por 2 a 3 minutos.**

5-Despeje os ovos na frigideira, mexa bem e deixa cozinhar por mais um minuto.

6- Retire a frigideira do fogo, polvilhe com queijo ralado e leve ao forno. Asse por 10 a 12 minutos.

7-Retire a frigideira para conferir se já está pronto: faça pequenos cortes nas bordas para comprovar se os ovos não estão líquidos, e que o prato ficou suficientemente sólido. Se estiver líquido, leve de volta ao forno por mais uns dois minutos. Se já estiver ok, corte o prato como se fosse uma torta, e bom apetite!

Massa arrabbiata



Você vai precisar de:

- 250 g de qualquer tipo de massa
- 3 colheres de azeite
- 2 dentes de alho Tomates cereja (frescos ou em conserva).
- 3 colheres de purê de tomate.
- Um ramo de salsa
- 1/2 xícara de parmesão ralado (ou qualquer outro queijo)
- 1 pimenta vermelha picante
- Sal a gosto

Preparo:

1. ***Cozinhe a massa em água com sal, até que fique pronta.***

- 1. Enquanto a massa está no fogo, prepare o molho.**
- 2. Aqueça o azeite numa frigideira, amasse o alho e coloque-o para fritar até dourar.**
- 3. Corte os tomates cereja pela metade (se preferir usar tomates comuns, corte-os em pedaços grandes), coloque-os na frigideira e frite-os por 2 a 3 minutos.**
- 4. A esta altura, a massa já deve estar pronta. Adicione 3 a 4 colheres da água da massa na frigideira, escorra a massa e misture-a com os outros ingredientes. Acrescente o purê de tomate.**
- 5. Tempere com sal, coloque a pimenta picada (após retirar as sementes), misture bem e cozinhe até que o molho engrosse.**
- 6. Apague o fogo. Adicione a salsa picada, misture e polvilhe com queijo ralado.**

***Legumes fritos ao estilo italiano
com linguiça de frango***



Você vai precisar de:

- **4 a 5 linguiças de frango**
- **2 colheres de azeite**
- **2 dentes de alho**
- **2 xícaras de brócolis**
- **1 pimentão doce grande**
- **1/2 colher (de café) de orégano seco**
- **Sal e pimenta a gosto**

Preparo:

1. **Corte as linguiças em rodela, pique o brócolis e o alho.**
2. **Corte o pimentão em julianas. Aqueça uma frigideira com azeite, adicione as linguiças e frite-as dos dois lados até que fiquem douradas. Retire-as da frigideira.**

3- Na mesma frigideira, adicione outra colherada de azeite, alho, pimentão e brócolis, fritando tudo por 3 a 4 minutos. Tempere com orégano, sal e pimenta.

4-Acrescente as linguças aos legumes, fritando por mais alguns minutos, até que os vegetais estejam levemente dourados e crocantes.

5- Você pode comer assim ou preparar arroz para acompanhar.Bom apetite !

Assado de frango e brócolis



Você vai precisar de:

- **Uma cebola pequena**
- **1 colher de azeite 200 g de champignons (ou outro cogumelo) frescos ou congelados, finamente picados**
- **400 g de filé de frango**
- **3 colheres de farinha de trigo**
- **1 e 1/2 xícara de leite**
- **400 g de brócolis fresco ou congelado**
- **150 g de iogurte natural ou creme de leite**
- **3/4 de xícara de queijo ralado**
- **Sal e pimenta a gosto**

Preparo:

1. **Aqueça o forno a 180 °C.**
2. **Pique finamente a cebola, corte o filé em pedaços médios. Cozinhe o brócolis em água com sal por 7 a 8 minutos.**

3-Em uma frigideira, aqueça o azeite, adicione a cebola e os cogumelos, fritando por 4 a 5 minutos, até que os cogumelos fiquem macios.

4-Acrescente o frango, tempere com sal e frite até que a carne fique pronta. Leva cerca de 15 minutos.

5-Polvilhe tudo com farinha, misture e cozinhe por mais alguns minutos, mexendo constantemente.

6-Despeje o leite e cozinhe até que o molho engrosse. Vai levar entre 3 e 5 minutos.

7-Coloque o brócolis cozido e aqueça todos os ingredientes juntos por mais um minuto. Adicione o iogurte, tempere com sal e pimenta.

8-Tire a mistura da frigideira e leve-a a uma assadeira. Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno por 15 minutos. É preciso que o queijo derreta e as bordas fiquem levemente douradas.

Caldo de legumes



Você vai precisar de:

- **Uma cebola pequena**
- **1 colher de azeite**
- **2 cenouras médias**
- **3 talos de aipo**
- **1 colher (de café) de páprica**
- **1/4 de colher (de café) de cominho**
- **4 xícaras de caldo de legumes ou água**
- **1 e 1/2 xícara de lentilha vermelha**
- **Sal a gosto**

Preparo:

1. **Corte a cenoura, a cebola e o aipo em cubos.**
2. **Numa panela para sopas, aqueça o azeite, adicione a cebola e frite-a até que amoleça (3 a 5 minutos).**
3. **Coloque na panela a cenoura e o aipo, frite tudo por 5 a 6 minutos, até que fiquem prontos.**
4. **Adicione o cominho, a páprica e o sal, mexendo tudo e fritando por mais um minuto.**

5-Despeje o caldo ou água e acrescente as lentilhas. Espere ferver, diminua o fogo ao mínimo e cozinhe por 10 a 15 minutos após a fervura. O caldo estará pronto quando as lentilhas estiverem macias.

***Salada de grão-de-bico e
espinafre***



Você vai precisar de:

- **200 g de espinafre fresco**
- **1 lata de grão-de-bico**
- **1 pimentão doce vermelho 4 chalotas (ou uma cebola pequena)**
- **1/4 de xícara de suco de limão**
- **1/3 de xícara de azeite**
- **Sal e pimenta a gosto**

Preparo:

1. **Pique finamente o espinafre, o pimentão e a cebola. Junte tudo num recipiente grande. Retire o líquido do grão-de-bico e adicione-os aos legumes.**
2. **Em um recipiente à parte, misture o suco de limão o azeite, sal e pimenta. Despeje esse tempero sobre os legumes com o grão-de-bico e misture bem. Espere descansar por 5 a 10 minutos. A salada fica saborosa e leve, mas sacia bastante graças ao grão-de-bico.**

Camarões fritos gourmet



Você vai precisar de:

- **2 colheres de óleo vegetal**
- **3 dentes de alho**
- **2 abobrinhas**
- **1 colher de shoyu**
- **500 g de camarões crus sem casca**
- **3 colheres de salsa mexicana (dissolva com 5 a 7 colheres de água, para não ficar muito líquida nem muito picante)**
- **Sal e pimenta a gosto**

Preparo:

1. **Pique finamente o alho, corte as abobrinhas em cubos.**
2. **Aqueça uma frigideira com óleo vegetal, adicione alho e frite por alguns segundos para liberar o aroma.**
3. **Adicione as abobrinhas, despeje a salsa mexicana. Frite por 5 a 8 minutos, ou até que os legumes fiquem macios. Tempere com pimenta a gosto.**

4-Coloque as abobrinhas num prato e reserve. Na mesma frigideira, coloque os camarões (se a frigideira estiver seca após as abobrinhas, coloque um pouco de azeite). Cozinhe os camarões por 1 minuto sem mexer. Tempere com sal.

5-Acrescente as abobrinhas aos camarões, mexa bem e cozinhe por mais alguns minutos.

6-Adicione a salsa mexicana e misture bastante. O prato estará pronto. Como acompanhamento, você pode usar arroz.

Bom apetite !!