

LIVRO DE RECEITAS

Receitas da Ceia de Natal

50 RECEITAS DA ENTRADA À SOBREMESA

O que tem neste material

- 10 entradas e petiscos
- 14 pratos principais: aves, carnes e bacalhau
- 14 acompanhamentos: arroz, farofas e saladas
- 12 sobremesas de Natal
- Ingredientes e passo a passo em cada receita
- Rendimento e tempo de preparo de cada prato

Dicas para usar

1. Leia a receita inteira antes de começar e separe os ingredientes.
2. As medidas usam xícara de 240 ml e colheres-padrão.
3. Os tempos de forno são para forno pré-aquecido. Cada forno varia um pouco.

Uso pessoal. Pode imprimir quantas vezes quiser.

Sumário

ENTRADAS E PETISCOS

1. Mini quiche de queijo 4
2. Bolinho de bacalhau 4
3. Patê de atum 5
4. Canapé de pepino com cream cheese 5
5. Bruschetta de tomate 5
6. Torta salgada de palmito 6
7. Dadinho de tapioca 6
8. Espetinho caprese 6
9. Pastinha de ricota com ervas 7
10. Ovos recheados 7

PRATOS PRINCIPAIS

11. Peru assado com laranja 9
12. Chester assado com ervas 9
13. Pernil assado ao vinho 10
14. Lombo recheado com farofa 10
15. Tender glaceado com abacaxi 11
16. Bacalhau à Gomes de Sá 11
17. Bacalhoada no forno 12
18. Frango assado inteiro com limão 12
19. Costelinha suína ao barbecue 13
20. Fraldinha assada com cebola 13
21. Escondidinho de bacalhau 14
22. Rocambole de carne moída 14
23. Salmão ao forno com ervas 15
24. Carne louca desfiada 15

ACOMPANHAMENTOS

25. Arroz à grega 17
26. Arroz com passas e amêndoas 17
27. Arroz de forno 17
28. Farofa de bacon e ovos 18
29. Farofa de frutas secas 18
30. Farofa de banana 18
31. Salpicão de frango 19
32. Maionese de batata 19
33. Batata assada com alecrim 19
34. Purê de batata cremoso 20
35. Couve-flor gratinada 20
36. Legumes assados 20
37. Salada verde com manga 21
38. Salada de grão-de-bico 21

SOBREMESAS

39. Rabanada tradicional 23
40. Rabanada assada 23
41. Pavê de chocolate 24
42. Pudim de leite condensado 24
43. Manjar de coco com calda de ameixa 25
44. Mousse de maracujá 25
45. Torta de limão 25
46. Pavê de pêssego 26
47. Bombom de travessa 26
48. Salada de frutas natalina 27
49. Torta de nozes 27
50. Delícia de abacaxi 28



Entradas e petiscos

10 RECEITAS

1. Mini quiche de queijo
2. Bolinho de bacalhau
3. Patê de atum
4. Canapé de pepino com cream cheese
5. Bruschetta de tomate
6. Torta salgada de palmito
7. Dadinho de tapioca
8. Espetinho caprese
9. Pastinha de ricota com ervas
10. Ovos recheados

1. Mini quiche de queijo

RENDE 20 UNIDADES • 50 MIN

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 100 g de manteiga gelada
- 1 ovo para a massa
- 1 pitada de sal
- 3 ovos para o recheio
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 150 g de queijo muçarela ralado
- 50 g de parmesão ralado
- Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

1. Misture a farinha, a manteiga, 1 ovo e o sal com a ponta dos dedos até formar uma massa lisa. Leve à geladeira por 20 minutos.
2. Forre forminhas de empada com a massa e fure o fundo com um garfo.
3. Bata os 3 ovos com o creme de leite, os queijos e os temperos.
4. Encha as forminhas e asse em forno a 180 °C por 25 minutos, até dourar.

2. Bolinho de bacalhau

RENDE 30 UNIDADES • 1 H (MAIS O DESSALGUE)

INGREDIENTES

- 300 g de bacalhau dessalgado e desfiado
- 500 g de batata cozida e espremida
- 2 ovos
- 1 cebola pequena ralada
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 1 dente de alho amassado
- Pimenta-do-reino a gosto
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

1. Refogue o alho e a cebola num fio de azeite e junte o bacalhau por 3 minutos.
2. Misture com a batata, os ovos, a salsinha e a pimenta até ficar uma massa firme.
3. Modele os bolinhos com duas colheres.
4. Frite em óleo quente, aos poucos, até dourar. Escorra em papel-toalha.

3. Patê de atum

RENDE 1 POTE MÉDIO • 10 MIN

INGREDIENTES

- 1 lata de atum escorrido
- 1 pote de cream cheese (150 g)
- 2 colheres (sopa) de maionese
- 1 colher (sopa) de cebola ralada
- Suco de ½ limão
- Cheiro-verde picado a gosto
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

1. Amasse o atum com um garfo.
2. Junte o cream cheese, a maionese, a cebola e o limão e misture bem.
3. Acerte o sal e a pimenta e finalize com cheiro-verde.
4. Sirva gelado com torradas ou bolachas salgadas.

4. Canapé de pepino com cream cheese

RENDE 24 UNIDADES • 15 MIN

INGREDIENTES

- 2 pepinos japoneses
- 1 pote de cream cheese (150 g)
- 1 colher (sopa) de cebolinha picada
- 100 g de peito de peru ou salmão defumado
- Raspas de limão
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

1. Corte os pepinos em rodelas de 1 cm.
2. Tempere o cream cheese com cebolinha, raspas de limão, sal e pimenta.
3. Coloque uma colherinha do creme sobre cada rodela.
4. Finalize com uma lasca de peito de peru ou de salmão.

5. Bruschetta de tomate

RENDE 16 UNIDADES • 20 MIN

INGREDIENTES

- 1 baguete
- 4 tomates sem sementes picados
- 1 dente de alho
- Folhas de manjericão
- 4 colheres (sopa) de azeite
- Sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

1. Corte a baguete em fatias, regue com azeite e asse a 200 °C por 8 minutos.
2. Esfregue o dente de alho cortado ao meio nas fatias ainda quentes.
3. Tempere o tomate com azeite, sal, orégano e manjericão rasgado.
4. Coloque o tomate sobre as fatias na hora de servir.

6. Torta salgada de palmito

RENDE 12 PEDAÇOS • 1 H

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- ½ xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 vidro de palmito picado
- 1 lata de milho escorrido
- 1 tomate picado
- 100 g de muçarela em cubos
- Sal e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, a farinha e o sal.
2. Desligue e misture o fermento com uma colher.
3. Em outra tigela, misture o palmito, o milho, o tomate, o queijo e o cheiro-verde.
4. Em forma untada, alterne massa e recheio, terminando com massa. Asse a 180 °C por 40 minutos.

7. Dadinho de tapioca

RENDE 40 UNIDADES • 20 MIN (MAIS 3 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 250 g de tapioca granulada
- 250 g de queijo coalho ralado
- 500 ml de leite quente
- Sal e pimenta a gosto
- Óleo para fritar
- Geleia de pimenta para servir

MODO DE PREPARO

1. Misture a tapioca, o queijo, o sal e a pimenta.
2. Despeje o leite quente e mexa até engrossar.
3. Espalhe numa forma forrada com filme, cubra e deixe 3 horas na geladeira.
4. Corte em cubos e frite até dourar. Sirva com geleia de pimenta.

8. Espetinho caprese

RENDE 20 UNIDADES • 15 MIN

INGREDIENTES

- 20 tomates-cereja
- 20 bolinhas de muçarela de búfala
- 20 folhas de manjericão
- Azeite, sal e pimenta
- Palitos de churrasquinho pequenos

MODO DE PREPARO

1. Lave os tomates e seque bem.
2. Monte cada palito com um tomate, uma folha de manjericão e uma bolinha de muçarela.
3. Regue com azeite e tempere com sal e pimenta.
4. Mantenha na geladeira até a hora de servir.

9. Pastinha de ricota com ervas

RENDE 1 POTE MÉDIO • 10 MIN

INGREDIENTES

- 250 g de ricota fresca
- 3 colheres (sopa) de iogurte natural
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 dente de alho amassado
- Salsinha, cebolinha e hortelã picadas
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

1. Amasse a ricota com um garfo até ficar lisa.
2. Junte o iogurte, o azeite e o alho.
3. Misture as ervas e acerte o sal e a pimenta.
4. Sirva com palitos de cenoura, pepino e torradas.

10. Ovos recheados

RENDE 12 METADES • 25 MIN

INGREDIENTES

- 6 ovos cozidos
- 3 colheres (sopa) de maionese
- 1 colher (chá) de mostarda
- 1 colher (sopa) de cebolinha picada
- Páprica doce para polvilhar
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Corte os ovos ao meio no comprimento e retire as gemas.
2. Amasse as gemas com a maionese, a mostarda, a cebolinha e o sal.
3. Recheie as claras com a pasta, usando um saco de confeiteiro ou uma colher.
4. Polvilhe páprica e leve à geladeira até servir.



Pratos principais

14 RECEITAS

11. Peru assado com laranja
12. Chester assado com ervas
13. Pernil assado ao vinho
14. Lombo recheado com farofa
15. Tender glaceado com abacaxi
16. Bacalhau à Gomes de Sá
17. Bacalhoada no forno
18. Frango assado inteiro com limão
19. Costelinha suína ao barbecue
20. Fraldinha assada com cebola
21. Escondidinho de bacalhau
22. Rocambole de carne moída
23. Salmão ao forno com ervas
24. Carne louca desfiada

11. Peru assado com laranja

RENDE 10 PORÇÕES • 4 H (MAIS A MARINADA)

INGREDIENTES

- 1 peru de 4 a 5 kg descongelado
- Suco de 4 laranjas
- 1 cebola
- 4 dentes de alho
- 1 xícara de vinho branco seco
- 100 g de manteiga
- Alecrim, tomilho, sal e pimenta

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador o suco de laranja, a cebola, o alho, o vinho e os temperos.
2. Espalhe por dentro e por fora do peru e deixe marinando na geladeira por 12 horas.
3. Passe a manteiga na pele, cubra com papel-alumínio e asse a 200 °C por 2 horas e 30 minutos, regando com a marinada.
4. Retire o papel e deixe mais 40 minutos, até dourar. Sirva com rodelas de laranja.

12. Chester assado com ervas

RENDE 8 PORÇÕES • 3 H

INGREDIENTES

- 1 chester de cerca de 3,5 kg descongelado
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 4 dentes de alho amassados
- Suco de 2 limões
- 1 xícara de caldo de legumes
- Alecrim, sálvia, sal e pimenta

MODO DE PREPARO

1. Misture a manteiga com o alho, as ervas picadas, o limão, o sal e a pimenta.
2. Espalhe por toda a ave, inclusive sob a pele do peito.
3. Coloque numa assadeira com o caldo, cubra com papel-alumínio e asse a 200 °C por 2 horas.
4. Retire o papel e asse mais 40 minutos, regando com o caldo, até dourar.

13. Pernil assado ao vinho

RENDE 10 PORÇÕES • 4 H (MAIS A MARINADA)

INGREDIENTES

- 1 pernil suíno de 3 kg sem osso
- 2 xícaras de vinho tinto seco
- 1 cebola
- 6 dentes de alho
- Suco de 2 limões
- 2 folhas de louro
- Sal, pimenta e páprica

MODO DE PREPARO

1. Fure o pernil com uma faca e tempere com o vinho batido com cebola, alho, limão, sal e páprica.
2. Deixe marinando na geladeira por pelo menos 12 horas, virando de vez em quando.
3. Asse coberto com papel-alumínio a 200 °C por 2 horas e 30 minutos, com a marinada e o louro.
4. Retire o papel e deixe mais 40 minutos para dourar, regando com o caldo.

14. Lombo recheado com farofa

RENDE 8 PORÇÕES • 2 H

INGREDIENTES

- 1,5 kg de lombo suíno aberto em manta
- Suco de 1 limão
- 3 dentes de alho
- 2 xícaras de farofa de bacon pronta
- 1 xícara de vinho branco
- Sal e pimenta a gosto
- Barbante culinário

MODO DE PREPARO

1. Tempere o lombo com limão, alho, sal e pimenta e deixe descansar por 1 hora.
2. Espalhe a farofa sobre a manta e enrole como um rocambole.
3. Amarre com barbante, regue com o vinho e cubra com papel-alumínio.
4. Asse a 200 °C por 1 hora, retire o papel e asse mais 30 minutos para dourar.

15. Tender glaceado com abacaxi

RENDE 10 PORÇÕES • 1 H 15 MIN

INGREDIENTES

- 1 tender de cerca de 1,5 kg
- 1 lata de abacaxi em calda
- ½ xícara de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- ½ xícara de suco de laranja
- Cravos-da-índia

MODO DE PREPARO

1. Faça cortes em losango na superfície do tender e espete um cravo em cada cruzamento.
2. Ferva a calda do abacaxi com o açúcar, a mostarda e o suco até engrossar um pouco.
3. Coloque o tender na assadeira com as rodelas de abacaxi e pincele com a calda.
4. Asse a 180 °C por 45 minutos, pincelando a cada 15 minutos.

16. Bacalhau à Gomes de Sá

RENDE 6 PORÇÕES • 1 H (MAIS O DESSALGUE)

INGREDIENTES

- 800 g de bacalhau dessalgado em lascas
- 800 g de batata cozida em rodelas
- 2 cebolas em rodelas
- 4 dentes de alho fatiados
- 1 xícara de azeite
- 4 ovos cozidos
- Azeitonas pretas e salsinha

MODO DE PREPARO

1. Aqueça metade do azeite e doure a cebola e o alho.
2. Junte o bacalhau e refogue por 5 minutos.
3. Numa travessa, faça camadas de batata e bacalhau e regue com o resto do azeite.
4. Asse a 200 °C por 20 minutos. Decore com ovos, azeitonas e salsinha.

17. Bacalhoada no forno

RENDE 8 PORÇÕES • 1 H 20 MIN (MAIS O DESSALGUE)

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau dessalgado em postas
- 1 kg de batata em rodelas grossas
- 2 pimentões (vermelho e amarelo) em tiras
- 2 tomates em rodelas
- 2 cebolas em rodelas
- 1 xícara de azeite
- Brócolis cozido e azeitonas

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe as batatas por 8 minutos, até ficarem firmes.
2. Numa assadeira, faça camadas de batata, cebola, bacalhau, pimentão e tomate.
3. Regue com o azeite e cubra com papel-alumínio. Asse a 200 °C por 40 minutos.
4. Retire o papel, junte o brócolis e as azeitonas e asse mais 15 minutos.

18. Frango assado inteiro com limão

RENDE 6 PORÇÕES • 1 H 40 MIN

INGREDIENTES

- 1 frango inteiro de cerca de 2 kg
- 2 limões
- 4 dentes de alho
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 500 g de batatas pequenas
- Páprica, alecrim, sal e pimenta

MODO DE PREPARO

1. Tempere o frango com suco de limão, alho, azeite, páprica, sal e pimenta, por dentro e por fora.
2. Coloque metades de limão e alecrim dentro da ave.
3. Asse coberto a 200 °C por 50 minutos, com as batatas em volta.
4. Retire o papel e asse mais 30 minutos, até dourar.

19. Costelinha suína ao barbecue

RENDE 6 PORÇÕES • 2 H 30 MIN

INGREDIENTES

- 1,5 kg de costelinha suína
- Sal, pimenta e alho a gosto
- 1 xícara de ketchup
- 3 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 1 colher (chá) de páprica defumada

MODO DE PREPARO

1. Tempere a costela com sal, pimenta e alho e embrulhe em papel-alumínio.
2. Asse a 180 °C por 1 hora e 30 minutos.
3. Misture o ketchup, o açúcar, a mostarda, o vinagre e a páprica.
4. Abra o papel, pincele o molho e asse a 220 °C por mais 30 minutos, pincelando duas vezes.

20. Fraldinha assada com cebola

RENDE 6 PORÇÕES • 1 H 30 MIN

INGREDIENTES

- 1,2 kg de fraldinha inteira
- Sal grosso a gosto
- 3 cebolas em rodelas
- 4 dentes de alho
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Tempere a carne com sal grosso, alho e pimenta e deixe descansar por 30 minutos.
2. Forre a assadeira com a cebola e coloque a carne por cima, com a gordura para cima.
3. Cubra com papel-alumínio e asse a 200 °C por 50 minutos.
4. Retire o papel, espalhe a manteiga e asse mais 20 minutos. Fatie contra as fibras.

21. Escondidinho de bacalhau

RENDE 8 PORÇÕES • 1 H 15 MIN (MAIS O DESSALGUE)

INGREDIENTES

- 600 g de bacalhau dessalgado e desfiado
- 1 kg de mandioca cozida
- 1 xícara de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola picada
- 2 tomates picados
- 100 g de parmesão ralado
- Azeite e salsinha

MODO DE PREPARO

1. Amasse a mandioca com o leite e a manteiga até virar um purê.
2. Refogue a cebola no azeite, junte o bacalhau e o tomate e cozinhe por 10 minutos.
3. Numa travessa, coloque o bacalhau e cubra com o purê.
4. Polvilhe o parmesão e asse a 200 °C por 25 minutos, até gratinar.

22. Rocambole de carne moída

RENDE 8 PORÇÕES • 1 H 20 MIN

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída
- 1 envelope de creme de cebola
- 2 ovos
- ½ xícara de farinha de rosca
- 150 g de presunto fatiado
- 150 g de muçarela fatiada
- Molho de tomate para cobrir

MODO DE PREPARO

1. Misture a carne, o creme de cebola, os ovos e a farinha de rosca.
2. Abra a massa sobre papel-manteiga num retângulo de 1 cm de altura.
3. Cubra com presunto e queijo e enrole com a ajuda do papel.
4. Asse a 200 °C por 40 minutos. Cubra com molho e volte ao forno por mais 10 minutos.

23. Salmão ao forno com ervas

RENDE 6 PORÇÕES • 40 MIN

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de salmão com pele
- Suco de 1 limão
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho picados
- Endro ou salsinha picados
- Sal e pimenta a gosto
- Rodelas de limão

MODO DE PREPARO

1. Tempere o salmão com limão, alho, sal e pimenta e deixe 15 minutos.
2. Coloque numa assadeira com a pele para baixo e regue com azeite.
3. Cubra com as ervas e as rodelas de limão.
4. Asse a 200 °C por 20 a 25 minutos, até a carne soltar em lascas.

24. Carne louca desfiada

RENDE 10 PORÇÕES • 2 H 30 MIN

INGREDIENTES

- 1,5 kg de lagarto ou acém
- 2 cebolas em tiras
- 2 pimentões em tiras
- 3 tomates picados
- 4 dentes de alho
- ½ xícara de vinagre
- Sal, pimenta, orégano e cheiro-verde

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe a carne na pressão com água e sal por 1 hora. Desfie ainda morna.
2. Refogue o alho, a cebola e o pimentão no azeite.
3. Junte o tomate, o vinagre e a carne desfiada e cozinhe por 15 minutos.
4. Tempere com orégano e cheiro-verde. Sirva com pão francês ou fatias de baguete.



Acompanhamentos

14 RECEITAS

25. Arroz à grega
26. Arroz com passas e amêndoas
27. Arroz de forno
28. Farofa de bacon e ovos
29. Farofa de frutas secas
30. Farofa de banana
31. Salpicão de frango
32. Maionese de batata
33. Batata assada com alecrim
34. Purê de batata cremoso
35. Couve-flor gratinada
36. Legumes assados
37. Salada verde com manga
38. Salada de grão-de-bico

25. Arroz à grega

RENDE 8 PORÇÕES • 35 MIN

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz
- 1 cenoura em cubinhos
- ½ xícara de ervilha
- ½ xícara de milho
- ½ pimentão vermelho em cubinhos
- ½ xícara de uva-passa (opcional)
- 1 cebola picada
- Azeite e sal

MODO DE PREPARO

1. Refogue a cebola no azeite e junte o arroz lavado.
2. Acrescente 4 xícaras de água quente e sal e cozinhe em fogo baixo.
3. Em outra panela, refogue a cenoura e o pimentão por 5 minutos.
4. Misture os legumes, a ervilha, o milho e a passa no arroz pronto.

26. Arroz com passas e amêndoas

RENDE 8 PORÇÕES • 30 MIN

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz
- ½ xícara de uva-passa
- ½ xícara de amêndoas laminadas
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola picada
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Doure as amêndoas numa frigideira seca e reserve.
2. Refogue a cebola na manteiga, junte o arroz e 4 xícaras de água quente com sal.
3. Cozinhe em fogo baixo até secar.
4. Misture a passa e as amêndoas com um garfo, soltando os grãos.

27. Arroz de forno

RENDE 10 PORÇÕES • 50 MIN

INGREDIENTES

- 4 xícaras de arroz cozido
- 200 g de presunto em cubos
- 200 g de muçarela em cubos
- 1 lata de milho
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 xícara de molho de tomate
- 100 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

1. Misture o arroz, o presunto, a muçarela, o milho, o creme de leite e o molho.
2. Coloque numa travessa untada.
3. Cubra com o parmesão.
4. Asse a 200 °C por 25 minutos, até gratinar.

28. Farofa de bacon e ovos

RENDE 8 PORÇÕES • 20 MIN

INGREDIENTES

- 200 g de bacon em cubos
- 3 ovos
- 1 cebola picada
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 xícaras de farinha de mandioca
- Cheiro-verde e sal

MODO DE PREPARO

1. Frite o bacon até ficar crocante.
2. Junte a manteiga e a cebola e refogue até murchar.
3. Quebre os ovos na panela e mexa até cozinhar.
4. Acrescente a farinha aos poucos, mexendo até dourar. Finalize com cheiro-verde.

29. Farofa de frutas secas

RENDE 8 PORÇÕES • 20 MIN

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola picada
- ½ xícara de damasco picado
- ½ xícara de uva-passa
- ½ xícara de castanha picada
- 3 xícaras de farinha de mandioca
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Derreta a manteiga e refogue a cebola.
2. Junte o damasco, a passa e a castanha por 2 minutos.
3. Acrescente a farinha e mexa até ficar levemente dourada.
4. Acerte o sal e sirva.

30. Farofa de banana

RENDE 8 PORÇÕES • 20 MIN

INGREDIENTES

- 4 bananas-prata maduras em rodelas
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola picada
- 3 xícaras de farinha de mandioca
- 1 pitada de canela (opcional)
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Doure as bananas em metade da manteiga e reserve.
2. Na mesma panela, refogue a cebola no resto da manteiga.
3. Junte a farinha e mexa até dourar.
4. Volte a banana, misture com cuidado e tempere com sal e canela.

31. Salpicão de frango

RENDE 10 PORÇÕES • 40 MIN

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango cozidos e desfiados
- 2 cenouras raladas
- 1 xícara de milho
- 1 xícara de ervilha
- ½ xícara de uva-passa
- 2 maçãs verdes em cubinhos
- 1 xícara de maionese
- Batata palha para cobrir

MODO DE PREPARO

1. Misture o frango, a cenoura, o milho, a ervilha, a passa e a maçã.
2. Junte a maionese e misture bem.
3. Acerte o sal e leve à geladeira por 1 hora.
4. Na hora de servir, cubra com batata palha.

32. Maionese de batata

RENDE 10 PORÇÕES • 40 MIN

INGREDIENTES

- 1 kg de batata em cubos
- 2 cenouras em cubos
- 3 ovos cozidos picados
- 1 xícara de maionese
- Suco de ½ limão
- Cheiro-verde e sal

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe a batata e a cenoura em água com sal até ficarem macias, sem desmanchar.
2. Escorra e deixe esfriar.
3. Misture com os ovos, a maionese, o limão e o cheiro-verde.
4. Leve à geladeira por pelo menos 1 hora antes de servir.

33. Batata assada com alecrim

RENDE 8 PORÇÕES • 50 MIN

INGREDIENTES

- 1,5 kg de batatas pequenas com casca
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 4 dentes de alho com casca
- Ramos de alecrim
- Sal grosso e pimenta

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe as batatas por 10 minutos e escorra.
2. Amasse levemente cada batata com um garfo.
3. Coloque numa assadeira com o azeite, o alho, o alecrim, o sal e a pimenta.
4. Asse a 220 °C por 30 minutos, até ficarem crocantes.

34. Purê de batata cremoso

RENDE 8 PORÇÕES • 35 MIN

INGREDIENTES

- 1,5 kg de batata
- 1 xícara de leite quente
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- ½ caixinha de creme de leite
- Sal e noz-moscada

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe as batatas descascadas em água com sal até ficarem bem macias.
2. Escorra e passe no espremedor ainda quentes.
3. Leve ao fogo baixo com a manteiga e o leite, mexendo.
4. Desligue, junte o creme de leite e tempere com sal e noz-moscada.

35. Couve-flor gratinada

RENDE 8 PORÇÕES • 45 MIN

INGREDIENTES

- 1 couve-flor grande em buquês
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 xícaras de leite
- 100 g de muçarela ralada
- 50 g de parmesão
- Sal e noz-moscada

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe a couve-flor em água com sal por 6 minutos e escorra.
2. Derreta a manteiga, junte a farinha e depois o leite, mexendo até engrossar.
3. Tempere o molho e junte a muçarela.
4. Cubra a couve-flor com o molho e o parmesão e asse a 200 °C por 20 minutos.

36. Legumes assados

RENDE 8 PORÇÕES • 45 MIN

INGREDIENTES

- 2 cenouras
- 1 abobrinha
- 1 berinjela
- 1 pimentão vermelho
- 1 cebola roxa
- 4 colheres (sopa) de azeite
- Tomilho, sal e pimenta

MODO DE PREPARO

1. Corte os legumes em pedaços de tamanho parecido.
2. Espalhe numa assadeira sem amontoar.
3. Regue com azeite e tempere com tomilho, sal e pimenta.
4. Asse a 220 °C por 30 minutos, mexendo na metade do tempo.

37. Salada verde com manga

RENDE 8 PORÇÕES • 15 MIN

INGREDIENTES

- 1 pé de alface americana
- 1 maço de rúcula
- 1 manga madura em cubos
- ½ cebola roxa em fatias finas
- ½ xícara de castanha picada
- Azeite, limão, mel e sal para o molho

MODO DE PREPARO

1. Lave e seque bem as folhas.
2. Monte a salada com as folhas, a manga, a cebola e a castanha.
3. Misture 4 colheres de azeite, 2 de limão, 1 de mel e sal.
4. Tempere só na hora de servir.

38. Salada de grão-de-bico

RENDE 8 PORÇÕES • 20 MIN (COM O GRÃO COZIDO)

INGREDIENTES

- 3 xícaras de grão-de-bico cozido
- 2 tomates picados
- 1 pepino picado
- ½ cebola roxa picada
- Salsinha e hortelã picadas
- Azeite, limão e sal

MODO DE PREPARO

1. Escorra bem o grão-de-bico.
2. Misture com o tomate, o pepino e a cebola.
3. Junte as ervas.
4. Tempere com azeite, limão e sal e leve à geladeira por 30 minutos.



Sobremesas

12 RECEITAS

39. Rabanada tradicional
40. Rabanada assada
41. Pavê de chocolate
42. Pudim de leite condensado
43. Manjar de coco com calda de ameixa
44. Mousse de maracujá
45. Torta de limão
46. Pavê de pêssego
47. Bombom de travessa
48. Salada de frutas natalina
49. Torta de nozes
50. Delícia de abacaxi

39. Rabanada tradicional

RENDE 20 UNIDADES • 30 MIN

INGREDIENTES

- 1 pão de rabanada ou 6 pães franceses amanhecidos
- 2 xícaras de leite
- ½ lata de leite condensado
- 3 ovos batidos
- Óleo para fritar
- 1 xícara de açúcar com 1 colher (sopa) de canela

MODO DE PREPARO

1. Corte o pão em fatias de 2 cm.
2. Misture o leite com o leite condensado.
3. Molhe cada fatia na mistura de leite e depois no ovo batido.
4. Frite em óleo quente até dourar, escorra e passe no açúcar com canela.

40. Rabanada assada

RENDE 20 UNIDADES • 40 MIN

INGREDIENTES

- 1 pão de rabanada ou 6 pães franceses amanhecidos
- 2 xícaras de leite
- ½ lata de leite condensado
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- Açúcar e canela

MODO DE PREPARO

1. Bata o leite, o leite condensado e os ovos.
2. Molhe as fatias de pão na mistura sem deixar encharcar.
3. Coloque numa assadeira untada e pincele com a manteiga.
4. Asse a 200 °C por 25 minutos, virando na metade. Passe no açúcar com canela.

41. Pavê de chocolate

RENDE 12 PORÇÕES • 40 MIN (MAIS 4 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras de leite
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixinha de creme de leite
- 200 g de biscoito maisena
- ½ xícara de leite com chocolate para molhar
- Chocolate ralado

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o leite condensado, o leite, as gemas e o amido, mexendo até engrossar.
2. Desligue e junte metade do creme de leite.
3. Numa travessa, alterne biscoitos molhados no leite com chocolate e o creme.
4. Cubra com o resto do creme de leite e o chocolate ralado. Gele por 4 horas.

42. Pudim de leite condensado

RENDE 10 PORÇÕES • 1 H 20 MIN (MAIS 4 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida da lata de leite
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar para a calda

MODO DE PREPARO

1. Derreta o açúcar numa panela até virar caramelo e espalhe na forma de pudim.
2. Bata o leite condensado, o leite e os ovos no liquidificador.
3. Despeje na forma e asse em banho-maria a 180 °C por 1 hora.
4. Deixe esfriar, gele por 4 horas e desenforme.

43. Manjar de coco com calda de ameixa

RENDE 12 PORÇÕES • 30 MIN (MAIS 6 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 100 g de coco ralado
- 1 xícara de açúcar
- 7 colheres (sopa) de amido de milho
- 200 g de ameixa seca sem caroço
- ½ xícara de açúcar e 1 xícara de água para a calda

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o leite, o leite de coco, o coco, o açúcar e o amido, mexendo até engrossar.
2. Despeje numa forma de buraco molhada e gele por 6 horas.
3. Ferva a ameixa com o açúcar e a água por 15 minutos.
4. Desenforme o manjar e cubra com a calda fria.

44. Mousse de maracujá

RENDE 8 PORÇÕES • 10 MIN (MAIS 3 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- A mesma medida da lata de suco concentrado de maracujá
- Polpa de 1 maracujá para decorar

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o suco.
2. Despeje em taças ou numa travessa.
3. Leve à geladeira por 3 horas.
4. Decore com a polpa do maracujá.

45. Torta de limão

RENDE 12 FATIAS • 40 MIN (MAIS 3 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 200 g de biscoito maisena triturado
- 100 g de manteiga derretida
- 1 lata de leite condensado
- ½ xícara de suco de limão
- Raspas de 1 limão
- 3 claras
- 6 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Misture o biscoito e a manteiga e forre o fundo de uma forma de fundo removível. Asse por 10 minutos.
2. Misture o leite condensado com o suco e as raspas de limão e espalhe sobre a base.
3. Bata as claras em neve com o açúcar até formar um merengue firme.
4. Cubra a torta e doure no forno ou com maçarico. Gele por 3 horas.

46. Pavê de pêssego

RENDE 12 PORÇÕES • 40 MIN (MAIS 4 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 1 lata de pêssego em calda
- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras de leite
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixinha de creme de leite
- 200 g de biscoito champanhe

MODO DE PREPARO

1. Faça o creme cozinhando o leite condensado, o leite, as gemas e o amido até engrossar.
2. Pique metade dos pêssegos e misture ao creme frio.
3. Alterne biscoitos molhados na calda do pêssego e o creme numa travessa.
4. Cubra com o creme de leite e as fatias de pêssego restantes. Gele por 4 horas.

47. Bombom de travessa

RENDE 12 PORÇÕES • 30 MIN (MAIS 3 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de leite
- 1 gema
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 500 g de morangos ou uvas sem semente
- 200 g de chocolate meio amargo
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o leite condensado, o leite, a gema e o amido até engrossar e espalhe numa travessa.
2. Cubra com as frutas lavadas e secas.
3. Derreta o chocolate e misture com o creme de leite.
4. Espalhe a ganache sobre as frutas e gele por 3 horas.

48. Salada de frutas natalina

RENDE 10 PORÇÕES • 25 MIN

INGREDIENTES

- 1 manga
- 2 maçãs
- 2 bananas
- 1 xícara de uva sem semente
- 1 xícara de morango
- 2 kiwis
- Suco de 2 laranjas
- 2 colheres (sopa) de mel

MODO DE PREPARO

1. Lave e corte todas as frutas em cubos pequenos.
2. Misture o suco de laranja com o mel.
3. Regue as frutas com a mistura e mexa com cuidado.
4. Sirva gelada, pura ou com sorvete de creme.

49. Torta de nozes

RENDE 12 FATIAS • 1 H 10 MIN

INGREDIENTES

- 1 ½ xícara de farinha de trigo
- 100 g de manteiga gelada
- 1 ovo para a massa
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 200 g de nozes picadas
- 3 ovos para o recheio
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida

MODO DE PREPARO

1. Misture a farinha, a manteiga, o ovo e o açúcar e forre uma forma de fundo removível.
2. Bata os 3 ovos com o açúcar mascavo e a manteiga derretida.
3. Espalhe as nozes sobre a massa e despeje o creme.
4. Asse a 180 °C por 40 minutos e deixe esfriar antes de cortar.

50. Delícia de abacaxi

RENDE 12 PORÇÕES • 40 MIN (MAIS 4 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 1 abacaxi picado
- 1 xícara de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras de leite
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixinha de creme de leite
- 200 g de biscoito maisena

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o abacaxi com o açúcar até formar um doce com calda e deixe esfriar.
2. Cozinhe o leite condensado, o leite, as gemas e o amido até engrossar.
3. Numa travessa, alterne biscoito, creme e doce de abacaxi.
4. Termine com o creme de leite batido e gele por 4 horas.