



LIVRO DE RECEITAS

Receitas da Ceia de Natal

60 RECEITAS PARA UMA CEIA COMPLETA

O que tem neste material

- Entradas e petiscos: 10 receitas
- Carnes e aves: 12 receitas
- Acompanhamentos: 14 receitas
- Sobremesas: 14 receitas
- Bebidas: 10 receitas
- Ingredientes, modo de preparo, rendimento e tempo

Como usar

1. Leia no celular ou imprima em A4 (tamanho real, 100%).
2. Use o sumário para achar a receita pelo número da página.
3. Separe os ingredientes antes de começar.
4. Use o espaço de anotações para os seus ajustes.

Uso pessoal e familiar. Imprima ou leia no celular quantas vezes quiser.

Sumário

Entradas e petiscos

Canapé de pepino com cream cheese 5
Bolinha de queijo com nozes 6
Pastinha de ricota com ervas 7
Torradinhas de alho 8
Salpicão de frango 9
Patê de atum 10
Tomatinho recheado 11
Espetinho caprese 12
Dadinho de tapioca 13
Tábua de frios simples 14

Carnes e aves

Peru assado com laranja 16
Chester glaceado com mel e mostarda 17
Pernil assado com batatas 18
Tender com abacaxi 19
Lombo recheado com farofa 20
Frango assado de Natal 21
Bacalhau à Gomes de Sá 22
Salmão ao molho de maracujá 23
Costela suína ao barbecue 24
Rosbife ao molho madeira 25
Picanha suína com alecrim 26
Tender de frango caseiro com goiabada 27

Acompanhamentos

Arroz à grega 29
Arroz com passas e castanhas 30
Farofa natalina 31
Farofa de banana 32
Maionese de batata com maçã 33
Salada de folhas com manga 34
Salada de grão-de-bico 35
Batatas rústicas assadas 36

Sumário (continuação)

Purê de batata cremoso 37
Legumes assados com mel 38
Lentilha da sorte 39
Salpicão de legumes (sem carne) 40
Cuscuz paulista 41
Rabanada de forno 42

Sobremesas

Pavê de chocolate 44
Mousse de maracujá 45
Torta de bolacha 46
Pudim de leite condensado 47
Bombom de uva na travessa 48
Rabanada tradicional 49
Manjar de coco com calda de ameixa 50
Pavê de pêssego 51
Torta de limão 52
Bolo de nozes 53
Panetone caseiro de liquidificador 54
Salada de frutas com creme 55
Brigadeirão 56
Sorvete de panetone 57

Bebidas

Ponche de frutas 59
Sangria sem álcool 60
Limonada suíça 61
Suco de uva com hortelã 62
Chá gelado de frutas vermelhas 63
Gemada (gema batida com leite) 64
Batida de coco sem álcool 65
Chocolate quente cremoso 66
Drink de espumante com frutas 67
Água saborizada natalina 68





Entradas e petiscos

10 RECEITAS

Canapé de pepino com cream cheese

Rende: 30 unidades | Tempo: 20 min

Ingredientes

- 2 pepinos japoneses
- 150 g de cream cheese
- 1 colher (sopa) de cebolinha picada
- Raspas de 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Salmão defumado ou peito de peru em tirinhas (opcional)

Modo de preparo

1. Corte os pepinos em rodelas de 1 cm e seque com papel-toalha.
2. Misture o cream cheese com a cebolinha, as raspas de limão, sal e pimenta.
3. Coloque a mistura num saco de confeitar e faça uma rosinha em cada rodela.
4. Finalize com tirinhas de salmão ou peito de peru e leve à geladeira até servir.

Dica: Monte no máximo 2 horas antes, para o pepino não soltar água.

Anotações

Bolinha de queijo com nozes

Rende: 20 bolinhas | Tempo: 25 min

Ingredientes

- 200 g de cream cheese
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 100 g de muçarela ralada fina
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 1 xícara de nozes bem picadas
- Palitos para servir

Modo de preparo

1. Misture o cream cheese, o parmesão, a muçarela e a salsinha até formar uma massa.
2. Leve à geladeira por 30 minutos para firmar.
3. Faça bolinhas do tamanho de uma noz e passe nas nozes picadas.
4. Espete um palito em cada uma e mantenha na geladeira até servir.

Anotações

Pastinha de ricota com ervas

Rende: 1 pote (400 g) | Tempo: 10 min

Ingredientes

- 250 g de ricota fresca
- 3 colheres (sopa) de iogurte natural
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 dente de alho ralado
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- Sal a gosto

Modo de preparo

1. Amasse a ricota com um garfo até ficar lisa.
2. Junte o iogurte, o azeite, o alho e o cheiro-verde.
3. Acerte o sal e leve à geladeira por 1 hora.
4. Sirva com torradas, pão sírio ou palitos de cenoura.

Anotações

Torradinhas de alho

Rende: 40 unidades | Tempo: 25 min

Ingredientes

- 1 baguete amanhecida
- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 3 dentes de alho ralados
- 1 colher (chá) de orégano
- Sal a gosto

Modo de preparo

1. Corte a baguete em fatias finas e espalhe numa assadeira.
2. Misture a manteiga, o azeite, o alho, o orégano e uma pitada de sal.
3. Pincele as fatias dos dois lados.
4. Asse em forno a 180 °C por 12 a 15 minutos, até dourar.

Dica: Guarde em pote bem fechado: duram até 5 dias.

Anotações

Salpicão de frango

Rende: 10 porções | Tempo: 40 min

Ingredientes

- 2 peitos de frango cozidos e desfiados
- 2 cenouras raladas
- 1 lata de milho escorrido
- 1 lata de ervilha escorrida
- 1 maçã verde em cubinhos
- 1/2 xícara de uva-passa (opcional)
- 1 e 1/2 xícara de maionese
- Sal, salsinha e batata palha para finalizar

Modo de preparo

1. Numa tigela grande, junte o frango, a cenoura, o milho, a ervilha, a maçã e a uva-passa.
2. Acrescente a maionese aos poucos e misture bem.
3. Acerte o sal e junte a salsinha.
4. Leve à geladeira e coloque a batata palha só na hora de servir.

Anotações

Patê de atum

Rende: 1 pote (300 g) | Tempo: 10 min

Ingredientes

- 1 lata de atum escorrido
- 100 g de cream cheese
- 2 colheres (sopa) de maionese
- 1/2 cebola roxa bem picada
- Suco de 1/2 limão
- Salsinha picada a gosto

Modo de preparo

1. Amasse o atum com um garfo.
2. Junte o cream cheese, a maionese, a cebola e o suco de limão.
3. Misture bem e finalize com a salsinha.
4. Sirva gelado com torradas.

Anotações

Tomatinho recheado

Rende: 24 unidades

Tempo: 30 min

Ingredientes

- 24 tomates-cereja grandes
- 150 g de ricota amassada
- 2 colheres (sopa) de requeijão
- 1 colher (sopa) de manjericão picado
- Sal e azeite a gosto

Modo de preparo

1. Corte uma tampinha de cada tomate e retire as sementes com uma colher pequena.
2. Vire os tomates de cabeça para baixo por 10 minutos, para escorrer.
3. Misture a ricota, o requeijão, o manjericão, sal e um fio de azeite.
4. Recheie os tomates e leve à geladeira até servir.

Anotações

Espetinho caprese

Rende: 20 espetinhos

Tempo: 15 min

Ingredientes

- 20 tomates-cereja
- 20 bolinhas de muçarela de búfala
- 20 folhas de manjericão
- Azeite, sal e orégano a gosto
- 20 palitos de churrasco cortados ao meio

Modo de preparo

1. Monte cada palito com um tomate, uma folha de manjericão e uma bolinha de muçarela.
2. Arrume numa travessa.
3. Regue com azeite e tempere com sal e orégano na hora de servir.

Anotações

Dadinho de tapioca

Rende: 40 unidades | Tempo: 20 min + 3 h de geladeira

Ingredientes

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

Modo de preparo

1. Misture a tapioca, o queijo, o sal e a pimenta. Despeje o leite quente e mexa bem.
2. Espalhe numa forma untada, cubra com filme e leve à geladeira por 3 horas.
3. Corte em cubos.
4. Frite em óleo quente ou asse na air fryer a 200 °C por cerca de 12 minutos, até dourar.

Dica: Sirva com geleia de pimenta.

Anotações

Tábua de frios simples

Rende: 8 a 10 pessoas

Tempo: 20 min

Ingredientes

- 200 g de queijo prato em cubos
- 200 g de queijo provolone em cubos
- 150 g de salame fatiado
- 150 g de peito de peru enrolado
- 1 cacho de uvas
- Azeitonas, damascos e castanhas a gosto
- Torradas ou biscoitos salgados

Modo de preparo

1. Comece colocando os potinhos de azeitona e castanhas na tábua.
2. Distribua os queijos em montinhos.
3. Encaixe os frios dobrados ou enrolados entre os queijos.
4. Preencha os espaços com uvas, damascos e torradas.

Dica: Calcule cerca de 100 g de frios e queijos por pessoa quando a tábua for a entrada.

Anotações



Carnes e aves

12 RECEITAS

Peru assado com laranja

Rende: 12 porções | Tempo: 4 h (mais a marinada)

Ingredientes

- 1 peru de 4 a 5 kg descongelado
- Suco de 4 laranjas
- 1 xícara de vinho branco seco
- 6 dentes de alho amassados
- 2 cebolas picadas
- Alecrim, tomilho, sal e pimenta a gosto
- 100 g de manteiga

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador o suco de laranja, o vinho, o alho, a cebola e os temperos. Espalhe sobre o peru, por dentro e por fora, e deixe na geladeira de um dia para o outro.
2. Retire do tempero, passe a manteiga em toda a pele e coloque numa assadeira com o líquido da marinada.
3. Cubra com papel-alumínio e asse em forno a 180 °C por cerca de 2 horas e 30 minutos, regando de vez em quando.
4. Retire o papel e asse por mais 40 minutos, até dourar.

Dica: Se o peru vier com termômetro, ele salta quando está pronto. Sem termômetro, espete a coxa: o caldo deve sair claro.

Chester glaceado com mel e mostarda

Rende: 10 porções

Tempo: 3 h

Ingredientes

- 1 chester de cerca de 3,5 kg temperado
- 4 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 2 colheres (sopa) de molho shoyu
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 xícara de suco de laranja

Modo de preparo

1. Coloque o chester numa assadeira com o suco de laranja, cubra com papel-alumínio e asse a 180 °C pelo tempo da embalagem (cerca de 2 horas).
2. Misture o mel, a mostarda, o shoyu e a manteiga.
3. Retire o papel, pincele o glacê por toda a ave e volte ao forno por 30 minutos.
4. Pincele mais uma vez na metade desse tempo, até ficar brilhante e dourado.

Anotações

Pernil assado com batatas

Rende: 12 porções

Tempo: 4 h (mais a marinada)

Ingredientes

- 1 pernil suíno de 3 kg
- 1 xícara de vinho branco
- Suco de 2 limões
- 8 dentes de alho
- 1 cebola
- Folhas de louro, sal e pimenta
- 1 kg de batatas pequenas

Modo de preparo

1. Faça furos no pernil com a faca. Bata o vinho, o limão, o alho, a cebola, o sal e a pimenta e espalhe sobre a carne com o louro.
2. Deixe marinar na geladeira por 12 horas, virando uma vez.
3. Asse coberto com papel-alumínio a 180 °C por 2 horas e 30 minutos.
4. Retire o papel, junte as batatas em volta e asse por mais 1 hora, regando com o caldo, até dourar.

Anotações

Tender com abacaxi

Rende: 10 porções

Tempo: 1 h 30 min

Ingredientes

- 1 tender de cerca de 1,5 kg
- 1 abacaxi em rodelas
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de suco de abacaxi
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- Cravos-da-índia

Modo de preparo

1. Faça cortes em losango na superfície do tender e espete um cravo em cada cruzamento.
2. Misture o açúcar mascavo, a mostarda e o suco de abacaxi.
3. Coloque o tender numa assadeira, rodeado pelas rodelas de abacaxi, e regue com o molho.
4. Asse a 180 °C por 50 minutos, regando a cada 15 minutos com o caldo da assadeira.

Anotações

Lombo recheado com farofa

Rende: 8 porções

Tempo: 2 h (mais a marinada)

Ingredientes

- 1 lombo suíno de 1,5 kg
- Tempero: alho, sal, limão e pimenta
- 1 xícara de farofa pronta
- 100 g de bacon picado
- 1/2 xícara de ameixa preta picada
- 1/2 xícara de caldo de carne

Modo de preparo

1. Tempere o lombo e deixe descansar por pelo menos 4 horas.
2. Frite o bacon, junte a farofa e a ameixa e misture.
3. Abra o lombo em manta (ou faça um furo no centro) e recheie com a farofa. Amarre com barbante.
4. Asse coberto a 180 °C por 1 hora, regando com o caldo. Descubra e asse mais 30 minutos para dourar.

Anotações

Frango assado de Natal

Rende: 6 porções

Tempo: 2 h

Ingredientes

- 1 frango inteiro de cerca de 2 kg
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 4 dentes de alho amassados
- Suco de 1 limão
- Alecrim, páprica, sal e pimenta
- 1 laranja cortada em quatro

Modo de preparo

1. Misture a manteiga com o alho, o limão, a páprica, o alecrim, sal e pimenta.
2. Espalhe por baixo e por cima da pele do frango e coloque a laranja dentro da cavidade.
3. Asse coberto a 200 °C por 50 minutos.
4. Retire o papel e asse por mais 30 minutos, até a pele ficar dourada e crocante.

Anotações

Bacalhau à Gomes de Sá

Rende: 8 porções | Tempo: 1 h 30 min (mais o dessalgue)

Ingredientes

- 800 g de bacalhau dessalgado
- 1 kg de batatas cozidas em rodelas
- 2 cebolas em rodelas
- 4 dentes de alho
- 1 xícara de azeite
- 4 ovos cozidos
- Azeitonas pretas e salsinha

Modo de preparo

1. Cozinhe o bacalhau por 5 minutos, escorra e separe em lascas, tirando pele e espinhas.
2. Doure a cebola e o alho em metade do azeite.
3. Numa travessa, faça camadas de batata, bacalhau e cebola.
4. Regue com o restante do azeite e asse a 200 °C por 25 minutos. Decore com ovos, azeitonas e salsinha.

Dica: Para dessalgar, deixe o bacalhau em água na geladeira por 24 a 48 horas, trocando a água 4 vezes por dia.

Anotações

Salmão ao molho de maracujá

Rende: 6 porções | Tempo: 40 min

Ingredientes

- 1 kg de filé de salmão
- Sal, pimenta e suco de 1 limão
- Polpa de 2 maracujás
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara de água
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de preparo

1. Tempere o salmão com sal, pimenta e limão.
2. Asse em forno a 200 °C por 20 a 25 minutos.
3. Numa panela, ferva a polpa, o açúcar e a água até engrossar levemente. Desligue e junte a manteiga.
4. Sirva o salmão regado com o molho.

Anotações

Costela suína ao barbecue

Rende: 6 porções

Tempo: 3 h

Ingredientes

- 1,5 kg de costela suína em ripas
- Sal, alho e pimenta
- 1 xícara de molho barbecue
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de páprica defumada

Modo de preparo

1. Tempere a costela com sal, alho, pimenta e páprica.
2. Embrulhe bem em papel-alumínio e asse a 160 °C por 2 horas e 30 minutos.
3. Misture o barbecue com o mel.
4. Abra o papel, pincele o molho e asse a 220 °C por mais 20 minutos, até caramelizar.

Anotações

Rosbife ao molho madeira

Rende: 8 porções | Tempo: 1 h

Ingredientes

- 1 kg de lagarto ou contrafilé limpo
- Sal grosso e pimenta
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 xícara de vinho madeira ou vinho tinto
- 1 xícara de caldo de carne
- 200 g de champignon fatiado
- 1 colher (sopa) de amido de milho

Modo de preparo

1. Tempere a carne e sele bem em todos os lados numa frigideira quente com óleo.
2. Asse a 200 °C por 25 a 30 minutos (ao ponto). Deixe descansar 10 minutos antes de fatiar.
3. Na mesma frigideira, junte o vinho, o caldo e o champignon e ferva por 5 minutos.
4. Engrosse com o amido dissolvido em um pouco de água e sirva sobre as fatias.

Anotações

Picanha suína com alecrim

Rende: 6 porções | Tempo: 1 h 15 min

Ingredientes

- 1 picanha suína de 1,2 kg
- Sal grosso
- 4 dentes de alho
- Ramos de alecrim
- Suco de 1 limão
- 2 colheres (sopa) de azeite

Modo de preparo

1. Faça cortes na gordura em xadrez, sem atingir a carne.
2. Tempere com alho, limão, azeite, sal e alecrim e deixe por 1 hora.
3. Asse coberta a 200 °C por 40 minutos.
4. Descubra e asse por mais 20 minutos, até a gordura ficar crocante.

Anotações

Tender de frango caseiro com goiabada

Rende: 8 porções

Tempo: 1 h 20 min

Ingredientes

- 1 kg de filé de peito de frango
- Tempero: alho, sal, páprica e cebola ralada
- 100 g de bacon fatiado
- 200 g de goiabada
- 1/2 xícara de suco de laranja

Modo de preparo

1. Tempere o frango e enrole bem em filme, formando um rolo firme. Leve à geladeira por 1 hora.
2. Tire o filme, envolva com as fatias de bacon e prenda com palitos.
3. Derreta a goiabada no suco de laranja.
4. Asse a 200 °C por 45 minutos, pincelando a calda de goiabada nos 15 minutos finais.

Anotações





Acompanhamentos

14 RECEITAS

Arroz à grega

Rende: 10 porções | Tempo: 35 min

Ingredientes

- 3 xícaras de arroz
- 6 xícaras de água quente
- 1 cenoura em cubinhos
- 1/2 pimentão vermelho em cubinhos
- 1/2 xícara de ervilha
- 1/2 xícara de milho
- 1/2 cebola picada
- Sal e óleo

Modo de preparo

1. Refogue a cebola no óleo e junte o arroz.
2. Acrescente a água quente e o sal e cozinhe em fogo baixo.
3. Quando faltar 5 minutos, junte a cenoura e o pimentão.
4. Desligue, misture a ervilha e o milho e deixe abafado por 5 minutos.

Anotações

Arroz com passas e castanhas

Rende: 10 porções | Tempo: 35 min

Ingredientes

- 3 xícaras de arroz
- 6 xícaras de água quente
- 1/2 xícara de uva-passa
- 1/2 xícara de castanha-de-caju picada
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 cebola picada
- Sal

Modo de preparo

1. Refogue a cebola na manteiga, junte o arroz e refogue mais 1 minuto.
2. Acrescente a água e o sal e cozinhe em fogo baixo até secar.
3. Doure as castanhas numa frigideira seca.
4. Misture as passas e as castanhas ao arroz pronto.

Anotações

Farofa natalina

Rende: 10 porções | Tempo: 25 min

Ingredientes

- 500 g de farinha de mandioca
- 150 g de bacon picado
- 1 cebola picada
- 100 g de manteiga
- 1/2 xícara de uva-passa
- 1/2 xícara de ameixa preta picada
- 2 ovos cozidos picados
- Salsinha e sal

Modo de preparo

1. Frite o bacon até dourar. Junte a manteiga e a cebola e refogue.
2. Acrescente a farinha aos poucos, mexendo até tostar levemente.
3. Junte as frutas secas e os ovos.
4. Acerte o sal e finalize com salsinha.

Anotações

Farofa de banana

Rende: 8 porções | Tempo: 20 min

Ingredientes

- 300 g de farinha de mandioca
- 4 bananas-nanicas em rodelas
- 100 g de manteiga
- 1 cebola picada
- Sal e cheiro-verde

Modo de preparo

1. Doure as bananas em metade da manteiga e reserve.
2. Na mesma panela, refogue a cebola no restante da manteiga.
3. Junte a farinha e toste por 5 minutos, mexendo sempre.
4. Misture as bananas, acerte o sal e finalize com cheiro-verde.

Anotações

Maionese de batata com maçã

Rende: 10 porções | Tempo: 40 min

Ingredientes

- 1 kg de batatas em cubos
- 2 cenouras em cubos
- 1 maçã verde em cubos
- 1 xícara de maionese
- 1/2 xícara de creme de leite
- Sal, cheiro-verde e azeitonas

Modo de preparo

1. Cozinhe as batatas e as cenouras em água com sal até ficarem macias, mas firmes. Escorra e deixe esfriar.
2. Misture a maionese com o creme de leite.
3. Junte os legumes, a maçã e o molho.
4. Acerte o sal, decore com cheiro-verde e azeitonas e leve à geladeira.

Anotações

Salada de folhas com manga

Rende: 8 porções | Tempo: 15 min

Ingredientes

- 1 pé de alface americana
- 1 maço de rúcula
- 1 manga em cubos
- 1/2 cebola roxa em fatias finas
- 1/2 xícara de castanhas picadas
- Molho: azeite, limão, mel e sal

Modo de preparo

1. Lave e seque bem as folhas.
2. Arrume numa travessa com a manga e a cebola.
3. Misture os ingredientes do molho.
4. Regue na hora de servir e finalize com as castanhas.

Anotações

Salada de grão-de-bico

Rende: 8 porções

Tempo: 15 min

Ingredientes

- 2 xícaras de grão-de-bico cozido
- 2 tomates em cubos
- 1 pepino em cubos
- 1/2 cebola roxa picada
- Salsinha e hortelã picadas
- Azeite, limão e sal

Modo de preparo

1. Junte o grão-de-bico, o tomate, o pepino e a cebola.
2. Tempere com azeite, limão e sal.
3. Misture a salsinha e a hortelã.
4. Deixe 30 minutos na geladeira antes de servir.

Anotações

Batatas rústicas assadas

Rende: 8 porções

Tempo: 50 min

Ingredientes

- 1,5 kg de batatas com casca
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 4 dentes de alho com casca
- Alecrim, páprica e sal grosso

Modo de preparo

1. Lave bem as batatas e corte em gomos.
2. Cozinhe por 5 minutos em água fervente e escorra.
3. Espalhe numa assadeira com azeite, alho, alecrim, páprica e sal.
4. Asse a 220 °C por 35 minutos, virando na metade, até dourar.

Anotações

Purê de batata cremoso

Rende: 8 porções | Tempo: 35 min

Ingredientes

- 1,5 kg de batatas
- 1 xícara de leite quente
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara 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 esprema 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.

Anotações

Legumes assados com mel

Rende: 8 porções

Tempo: 45 min

Ingredientes

- 2 cenouras
- 1 abobrinha
- 1 pimentão vermelho
- 1 cebola roxa
- 300 g de abóbora
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de mel
- Sal e tomilho

Modo de preparo

1. Corte todos os legumes em pedaços parecidos.
2. Misture com azeite, mel, sal e tomilho.
3. Espalhe numa assadeira sem amontoar.
4. Asse a 220 °C por 30 a 35 minutos, até dourar nas bordas.

Anotações

Lentilha da sorte

Rende: 8 porções | Tempo: 40 min

Ingredientes

- 2 xícaras de lentilha
- 100 g de bacon ou calabresa picados
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- Sal e cheiro-verde

Modo de preparo

1. Deixe a lentilha de molho por 1 hora e escorra.
2. Frite o bacon, junte a cebola e o alho e refogue.
3. Acrescente a lentilha, o louro e água até cobrir dois dedos acima.
4. Cozinhe por cerca de 25 minutos, até ficar macia. Acerte o sal e finalize com cheiro-verde.

Dica: É tradição servir no Ano Novo também.

Anotações

Salpicão de legumes (sem carne)

Rende: 8 porções | Tempo: 25 min

Ingredientes

- 2 cenouras raladas
- 1/4 de repolho roxo fatiado fino
- 1 lata de milho
- 1 maçã em cubos
- 1 xícara de maionese ou iogurte
- Sal, limão e batata palha

Modo de preparo

1. Misture a cenoura, o repolho, o milho e a maçã.
2. Tempere com sal e limão.
3. Junte a maionese ou o iogurte.
4. Leve à geladeira e coloque a batata palha só na hora de servir.

Anotações

Cuscuz paulista

Rende: 10 porções | Tempo: 50 min + 2 h de geladeira

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de milho flocada
- 1 lata de sardinha
- 1 lata de milho e 1 de ervilha
- 2 tomates picados
- 1 cebola picada
- 1/2 xícara de molho de tomate
- 2 ovos cozidos e azeitonas para decorar
- Água, sal e cheiro-verde

Modo de preparo

1. Refogue a cebola e o tomate, junte o molho, a sardinha, o milho, a ervilha e 3 xícaras de água.
2. Quando ferver, junte a farinha aos poucos, mexendo até desgrudar da panela.
3. Decore uma forma de furo com ovos, tomate e azeitonas e coloque o cuscuz, apertando bem.
4. Deixe esfriar, leve à geladeira por 2 horas e desenforme.

Anotações

Rabanada de forno

Rende: 20 unidades | Tempo: 40 min

Ingredientes

- 1 pão francês amanhecido grande ou 10 pães pequenos
- 2 xícaras de leite
- 1/2 lata de leite condensado
- 3 ovos batidos
- Açúcar e canela para polvilhar
- Manteiga para untar

Modo de preparo

1. Corte o pão em fatias de 2 cm.
2. Misture o leite com o leite condensado. Passe as fatias rapidamente nessa mistura e depois no ovo.
3. Arrume numa assadeira untada com manteiga.
4. Asse a 200 °C por 25 minutos, virando na metade. Passe ainda quentes no açúcar com canela.

Dica: Fica menos gordurosa do que a frita e dá para fazer bastante de uma vez.

Anotações



Sobremesas

14 RECEITAS

Pavê de chocolate

Rende: 12 porções | Tempo: 40 min + 4 h de geladeira

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 2 latas de leite condensado
- 4 gemas
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 caixas de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 pacotes de biscoito maisena
- 1 xícara de leite para molhar

Modo de preparo

1. Leve ao fogo o leite, 1 lata de leite condensado, as gemas e o amido, mexendo até engrossar. Este é o creme branco.
2. Leve ao fogo a outra lata de leite condensado com o chocolate e 1 caixa de creme de leite até engrossar. Este é o creme de chocolate.
3. Numa travessa, alterne biscoitos molhados no leite, creme branco e creme de chocolate.
4. Termine com o restante do creme de leite batido e leve à geladeira por 4 horas.

Anotações

Mousse de maracujá

Rende: 10 porções | Tempo: 15 min + 3 h de geladeira

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara 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 por 3 minutos.
2. Despeje numa travessa ou em taças.
3. Espalhe a polpa do maracujá por cima.
4. Leve à geladeira por pelo menos 3 horas.

Anotações

Torta de bolacha

Rende: 12 porções | Tempo: 30 min + 4 h de geladeira

Ingredientes

- 2 pacotes de biscoito maisena
- 1 xícara de leite com 2 colheres de chocolate em pó
- 200 g de manteiga
- 1 xícara de açúcar
- 2 gemas
- Cobertura: 200 g de chocolate meio amargo e 1 caixa de creme de leite

Modo de preparo

1. Bata a manteiga, o açúcar e as gemas até formar um creme claro.
2. Molhe os biscoitos no leite com chocolate e forre uma travessa.
3. Alterne camadas de creme e biscoito.
4. Derreta o chocolate com o creme de leite, cubra a torta e leve à geladeira por 4 horas.

Anotações

Pudim de leite condensado

Rende: 10 porções | Tempo: 1 h 30 min + 6 h de geladeira

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas (da lata) de leite
- 3 ovos
- Calda: 1 xícara de açúcar e 1/2 xícara de água

Modo de preparo

1. Derreta o açúcar numa panela até dourar, junte a água com cuidado e ferva até formar calda. Despeje numa forma de furo central.
2. Bata o leite condensado, o leite e os ovos no liquidificador.
3. Despeje na forma, cubra com papel-alumínio e asse em banho-maria a 180 °C por cerca de 1 hora e 20 minutos.
4. Deixe esfriar, leve à geladeira por 6 horas e desenforme.

Dica: Para tirar as bolhas, coe a mistura antes de levar ao forno.

Anotações

Bombom de uva na travessa

Rende: 12 porções | Tempo: 30 min + 3 h de geladeira

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 500 g de uvas verdes sem semente
- 2 caixas de creme de leite
- 300 g de chocolate meio amargo

Modo de preparo

1. Cozinhe o leite condensado com a manteiga até virar um brigadeiro branco mole. Junte 1 caixa de creme de leite e espalhe numa travessa.
2. Cubra com as uvas lavadas e bem secas.
3. Derreta o chocolate e misture com a outra caixa de creme de leite.
4. Cubra as uvas com o creme de chocolate e leve à geladeira por 3 horas.

Anotações

Rabanada tradicional

Rende: 16 unidades | Tempo: 30 min

Ingredientes

- 8 pães franceses amanhecidos
- 2 xícaras de leite
- 1/2 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 os pães em fatias grossas na diagonal.
2. Misture o leite com o leite condensado e passe as fatias rapidamente.
3. Passe no ovo batido e frite em óleo quente até dourar dos dois lados.
4. Escorra em papel-toalha e passe no açúcar com canela.

Anotações

Manjar de coco com calda de ameixa

Rende: 10 porções | Tempo: 30 min + 6 h de geladeira

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 200 ml de leite de coco
- 1 xícara de açúcar
- 100 g de coco ralado
- 8 colheres (sopa) de amido de milho
- Calda: 200 g de ameixa preta, 1 xícara de açúcar e 2 xícaras de água

Modo de preparo

1. Leve ao fogo o leite, o leite de coco, o açúcar, o coco e o amido, mexendo até engrossar bem.
2. Despeje numa forma de furo molhada e leve à geladeira por 6 horas.
3. Cozinhe as ameixas com o açúcar e a água até formar uma calda.
4. Desenforme o manjar e cubra com a calda fria.

Anotações

Pavê de pêssego

Rende: 12 porções | Tempo: 30 min + 4 h de 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 caixa de creme de leite
- 1 pacote de biscoito champanhe

Modo de preparo

1. Leve ao fogo o leite condensado, o leite, as gemas e o amido até engrossar. Desligue e misture o creme de leite.
2. Molhe os biscoitos na calda do pêssego.
3. Monte camadas de biscoito, creme e pêssego picado.
4. Decore com fatias de pêssego e leve à geladeira por 4 horas.

Anotações

Torta de limão

Rende: 10 porções | Tempo: 40 min + 3 h de geladeira

Ingredientes

- 200 g de biscoito maisena triturado
- 100 g de manteiga derretida
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1/2 xícara de suco de limão
- Raspas de limão
- Merengue: 3 claras e 6 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo

1. Misture o biscoito com a manteiga, forre uma forma de fundo removível e asse a 180 °C por 10 minutos.
2. Bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão até engrossar. Despeje sobre a massa.
3. Bata as claras em neve, junte o açúcar aos poucos e bata até ficar firme.
4. Cubra a torta, doure o merengue no forno por 5 minutos e leve à geladeira.

Anotações

Bolo de nozes

Rende: 12 fatias

Tempo: 1 h

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de nozes picadas
- 1 colher (sopa) de fermento
- Cobertura: 1 lata de doce de leite e nozes

Modo de preparo

1. Bata os ovos, o açúcar, o óleo e o leite.
2. Junte a farinha e as nozes e misture. Acrescente o fermento por último.
3. Asse em forma untada a 180 °C por 40 minutos.
4. Depois de frio, cubra com o doce de leite e decore com nozes.

Anotações

Panetone caseiro de liquidificador

Rende: 2 panetones de 500 g

Tempo: 3 h (com o descanso)

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30 g)
- 1 xícara de leite morno
- 3 ovos
- 1/2 xícara de açúcar
- 100 g de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de frutas cristalizadas ou gotas de chocolate

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador o fermento, o leite, os ovos, o açúcar, a manteiga e a essência.
2. Despeje numa tigela e junte a farinha aos poucos, até formar uma massa mole. Misture as frutas.
3. Divida em 2 formas de panetone e deixe crescer por 1 hora e 30 minutos, até dobrar.
4. Asse a 180 °C por 35 a 40 minutos.

Anotações

Salada de frutas com creme

Rende: 10 porções | Tempo: 25 min

Ingredientes

- 2 mangas
- 2 maçãs
- 1 mamão pequeno
- 2 bananas
- 300 g de uvas
- Suco de 2 laranjas
- Creme: 1 caixa de creme de leite e 1/2 lata de leite condensado

Modo de preparo

1. Corte todas as frutas em cubos.
2. Misture com o suco de laranja para não escurecerem.
3. Misture o creme de leite com o leite condensado.
4. Sirva a salada gelada com o creme por cima.

Anotações

Brigadeirão

Rende: 10 porções | Tempo: 1 h 20 min + 4 h de geladeira

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 4 ovos
- 1/2 xícara de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Chocolate granulado

Modo de preparo

1. Bata todos os ingredientes, menos o granulado, no liquidificador.
2. Despeje numa forma de furo untada e polvilhada com granulado.
3. Asse em banho-maria a 180 °C por cerca de 1 hora.
4. Deixe esfriar, leve à geladeira por 4 horas e desenforme.

Anotações

Sorvete de panetone

Rende: 10 porções | Tempo: 20 min + 6 h de congelador

Ingredientes

- 2 fatias grossas de panetone em cubos
- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1 xícara de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite e a baunilha.
2. Despeje num pote e leve ao congelador por 2 horas.
3. Bata com um garfo para quebrar os cristais e misture os cubos de panetone.
4. Volte ao congelador por mais 4 horas.

Anotações





Bebidas

10 RECEITAS

Ponche de frutas

Rende: 3 litros | Tempo: 15 min

Ingredientes

- 1 litro de suco de uva integral
- 1 litro de refrigerante de guaraná ou soda
- 500 ml de suco de laranja
- 1 maçã em cubos
- 1 laranja em rodelas
- Morangos e uvas a gosto
- Gelo e folhas de hortelã

Modo de preparo

1. Pique as frutas e coloque numa poncheira.
2. Junte o suco de uva e o suco de laranja e leve à geladeira.
3. Na hora de servir, acrescente o refrigerante gelado e o gelo.
4. Decore com hortelã.

Dica: Para a versão com álcool, troque o refrigerante por espumante.

Anotações

Sangria sem álcool

Rende: 2 litros | Tempo: 10 min

Ingredientes

- 1 litro de suco de uva integral
- 500 ml de água com gás
- 1 laranja em rodelas
- 1 limão em rodelas
- 1 maçã em cubos
- 1 pau de canela
- Gelo

Modo de preparo

1. Coloque as frutas e a canela numa jarra.
2. Junte o suco de uva e deixe na geladeira por 1 hora.
3. Na hora de servir, complete com a água com gás e o gelo.

Anotações

Limonada suíça

Rende: 1,5 litro | Tempo: 10 min

Ingredientes

- 4 limões taiti com casca
- 1 litro de água gelada
- 1/2 lata de leite condensado
- Açúcar a gosto
- Gelo

Modo de preparo

1. Lave bem os limões e corte em quatro, tirando o miolo branco central.
2. Bata no liquidificador com a água por apenas 10 segundos.
3. Coe imediatamente, volte ao liquidificador com o leite condensado e o açúcar e bata rapidamente.
4. Sirva com bastante gelo.

Dica: Não bata demais, ou a casca deixa a limonada amarga.

Anotações

Suco de uva com hortelã

Rende: 1,5 litro

Tempo: 5 min

Ingredientes

- 1 litro de suco de uva integral
- 500 ml de água gelada
- 10 folhas de hortelã
- Suco de 1 limão
- Gelo

Modo de preparo

1. Bata o suco de uva com a água, a hortelã e o limão.
2. Coe e sirva com gelo e folhas de hortelã.

Anotações

Chá gelado de frutas vermelhas

Rende: 2 litros | Tempo: 20 min + geladeira

Ingredientes

- 2 litros de água
- 4 sachês de chá de frutas vermelhas
- 1 pau de canela
- Açúcar ou mel a gosto
- Morangos fatiados e gelo

Modo de preparo

1. Ferva a água, desligue e coloque os sachês e a canela. Abafe por 10 minutos.
2. Retire os sachês, adoce e deixe esfriar.
3. Leve à geladeira e sirva com morangos e gelo.

Anotações

Gemada (gema batida com leite)

Rende: 4 copos | Tempo: 15 min

Ingredientes

- 4 gemas
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 500 ml de leite
- 1 pau de canela
- Noz-moscada ralada

Modo de preparo

1. Aqueça o leite com a canela.
2. Bata as gemas com o açúcar até ficarem claras e fofas.
3. Junte o leite quente aos poucos, mexendo sem parar, e volte ao fogo baixo por 3 minutos, sem ferver.
4. Sirva morno ou gelado, com noz-moscada.

Anotações

Batida de coco sem álcool

Rende: 1 litro

Tempo: 5 min

Ingredientes

- 200 ml de leite de coco
- 1/2 lata de leite condensado
- 500 ml de leite gelado
- Gelo e coco ralado para decorar

Modo de preparo

1. Bata tudo no liquidificador com o gelo.
2. Sirva em copos com a borda passada no coco ralado.

Anotações

Chocolate quente cremoso

Rende: 4 xícaras

Tempo: 15 min

Ingredientes

- 500 ml de leite
- 1 caixa de creme de leite
- 100 g de chocolate meio amargo picado
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de amido de milho
- Canela em pó

Modo de preparo

1. Dissolva o amido em um pouco de leite frio.
2. Aqueça o restante do leite com o açúcar e o chocolate, mexendo até derreter.
3. Junte o amido dissolvido e mexa até engrossar levemente.
4. Desligue, misture o creme de leite e sirva com canela.

Anotações

Drink de espumante com frutas

Rende: 6 taças

Tempo: 5 min

Ingredientes

- 1 garrafa de espumante gelado
- Morangos, uvas e mirtilos
- Folhas de hortelã
- Gelo (opcional)

Modo de preparo

1. Coloque algumas frutas picadas no fundo de cada taça.
2. Complete com o espumante bem gelado.
3. Decore com hortelã e sirva na hora.

Dica: Bebida alcoólica: sirva só para adultos.

Anotações

BEBIDAS · RECEITA 60 DE 60

Água saborizada natalina

Rende: 2 litros | Tempo: 5 min + 1 h de geladeira

Ingredientes

- 2 litros de água gelada
- 1 maçã vermelha em fatias
- 1 laranja em rodelas
- 2 paus de canela
- Cravos-da-índia e gelo

Modo de preparo

1. Coloque as frutas e as especiarias numa jarra grande.
2. Complete com a água e deixe 1 hora na geladeira.
3. Sirva com gelo.

Anotações