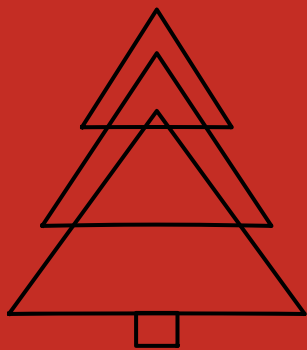


EBOOK Receitas de Natal



naminhanel.com



EBOOK Receitas de Natal

O ano já está quase terminando. E para fechar em grande estilo, com boa comida, fizemos uma seleção deliciosa de receitas para você deixar suas festas de final de ano ainda mais gostosas!

Nesse ebook reunimos algumas receitas que nos remetem a infância ou a tradição das festas de final de ano (algumas repaginadas e ainda mais gostosas). Temos certeza que muitas delas podem se transformar em novas tradições nas ceias da sua casa.

E se tem uma coisa que podemos garantir é que todas estão carregadas de amor!

Camilla e Rafael



naminhanel.com

Índice

Entradas

•Bolinho de bacalhau com aipim	08
•Bruschetta de bacalhau	09
•Chutney de tomate e gratinado de queijo e cebola	10
•Antepasto de abobrinha e berinjela	12
•Tapenade	13
•Ceviche de peixe e banana	14

Pratos principais e acompanhamentos

•Bacalhau com legumes	18
•Salada de bacalhau com grão de bico	19
•Risoto de gorgonzola e pêra	20
•Bolo de carne com cebolas carameladas	21
•Lombo de porco com vinagrete de manga	22
•Arroz com lentilhas	24
•Farofa de cenoura	25
•Couscous marroquino de camarão	26
•Salpicão de frango com toque de mostarda	27
•Arroz de forno	28
•Farofa de panko com banana e bacon	29
•Salada de batata com maionese	30
•Frango com abacaxi	32
•Filé com creme de queijo	33

Sobremesas

•Rabanada com doce de leite	36
•Rabanada recheada com nutella	37
•Doce de coco com doce de leite	38
•Pudim de café	39
•Creme refrescante de manga	40
•Pudim de leite condensado	41

Para presentear

•Biscoito de canela	44
•Fudge de nutella	45
•Palha italiana caramelada	46

Dicas para a ceia

•Dicas para servir um bom bacalhau	47
•Dicas para deixar suas aves mais gostosas	47



naminhanelas.com



Entradas





Bolinho de bacalhau com aipim

Esse bolinho de bacalhau preparado com aipim no lugar da batata, fica tão incrível e delicioso que você nem vai ligar de ficar um tempinho a mais na cozinha.

Modo de Preparo

Comece dessalgando e fervendo o bacalhau, para depois desfiá-lo bem.

Enquanto isso, cozinhe o aipim até quase desmanchar! Nem sempre consigo encontrar aqui no RJ um aipim mais macio. Por isso, faço essa parte na panela de pressão, mas dependendo da qualidade da sua raiz, um tempinho cozinhando na panela normal já pode bastar!

Assim que estiver bem cozido, misture o aipim (bem amassado) com o bacalhau e adicione o ovo, a cebolinha picada e a farinha de rosca. Acerte o sal, se necessário.

A massa deve ficar bem uniforme e levemente desgrudando da mão. Para enrolar mais fácil, deixe a massa por alguns minutos na geladeira. Além de não grudar na mão, você não precisará colocar farinha e, com isso, tirar o gostinho do bacalhau.

Na hora de fritar, óleo bem quente, mas fogo médio (assim ele não fica frio por dentro)

E claro, se achou que tem muita coisa, pode congelar à vontade.

Ingredientes

- ½kg de bacalhau
- 1kg de aipim (mandioca ou macaxeira)
- 1 ovo grande inteiro
- 1 xícara de cebolinha picada
- ½ xícara de farinha de rosca



Bruschetta de bacalhau

Uma opção de entrada deliciosa para impressionar a família e amigos nas festas de final de ano. Essa bruschetta junta a praticidade do preparo com o sabor marcante do bacalhau.

Modo de Preparo

Desfie o bacalhau (já dessalgado) em uma tigela e adicione a cebola roxa em fatias (bem finas), a salsa, tomate, azeite, pimentão e as azeitonas.

Deixe a mistura descansar por 20 minutos, para todos os sabores se misturarem bem.

Na hora de servir, corte o pão em fatias de aproximadamente 2cm de largura e leve ao forno, para que fique levemente crocante.

Por último, sirva uma porção generosa da sua mistura nas fatias de pão. Se desejar, reserve parte da salsa para jogar em cima da bruschetta, assim que for servir.

Ingredientes

- 200g de bacalhau
- 1 cebola roxa média
- 1 tomate pequeno
- ½ xícara de salsa picada
- ½ xícara de pimentão amarelo
- ½ xícara de azeite
- Azeitonas pretas a gosto

Chutney de tomate e gratinado de queijo e cebola

Uma entrada 2 em 1, com receitas que funcionam muito bem separadas também. O chutney traz um toque adocicado, enquanto o gratinado de queijo traz o salgado no ponto certo para o agridoce perfeito.

Chutney de tomate

Modo de Preparo

Lave bem os tomates, corte ao meio e organize em uma assadeira (de forma que não fique um em cima do outro).

Tempere com 3 colheres de sopa de azeite, sal e pimenta a gosto. Depois coloque para assar até ficarem bem macios.

Enquanto isso, numa panela, refogue a cebola e a cenoura, cortadas em cubos bem pequenos, junto com o azeite restante até começar a dourar.

Adicione então o suco de limão, açúcar mascavo, a canela e, por último, os tomates assados.

Misture bem e dê uma leve amassada nos tomates para deixar a mistura mais uniforme.

Ingredientes

- 500g de tomate cereja
- 1 cebola pequena
- 1 cenoura pequena
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- ½ colher de chá de canela em pó
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 4 colheres de sopa de azeite
- sal e pimenta do reino a gosto

Gratinado de queijo e cebola

Modo de Preparo

Em um processador adicione todos os ingredientes e misture até formar um creme uniforme.

Passe seu creme para um refratário e leve ao forno para gratinar.

Dica: Sirva morno ou em temperatura ambiente, assim você consegue sentir melhor os sabores.

Ingredientes

- 300g de cream cheese
- 100g de queijo parmesão
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 e ½ colher de sopa de cebola desidratada



Antepasto de abobrinha e berinjela

★ O melhor desse antepasto é que além de super prático de fazer, é saboroso e dura super bem na geladeira.. Garanto que não é necessário ter grandes habilidades na cozinha.

Modo de Preparo

Comece cortando as berinjelas, a cebola, as abobrinhas, pimentão vermelho e o aipo em cubos bem pequenos (se quiser deixar mais rústico, pode cortar em tiras ou cubos maiores).

Amasse o alho e junte todos ingredientes picados em um tabuleiro junto com o azeite, o sal e pimenta do reino.

Leve ao forno em um refratário coberto com papel alumínio, em temperatura média, por 1h (se você deixou seus ingredientes em pedaços maiores, deixe mais 20 min.).

Depois desse tempo, retire o papel alumínio, dê uma mexida nos legumes. Se estiverem muito secos, adicione um pouquinho mais de azeite. Acerte o sal e a pimenta, se necessário.

Para finalizar, deixe de 20 a 30 min sem o papel até que os legumes fiquem levemente dourados.

Ingredientes

- 2 berinjelas pequenas
- 1 cebola roxa média
- 2 abobrinhas italianas pequenas
- 1 pimentão vermelho pequeno
- 1 colher de sopa de aipo
- 2 dentes de alho bem picados
- ½ xícara de azeite
- sal e pimenta do reino a gosto



Tapenade

Os apaixonados por azeitona vão amar essa receita.
Uma versão mais leve e refrescante para uma entrada diferenciada.

Modo de Preparo

Processe a azeitona com o manjericão, o queijo, o alho e o azeite. Misture bem até a azeitona ficar bem picadinha.

Conserve na geladeira.

Dica: coloque o azeite aos poucos na mistura, pois algumas azeitonas são mais molhadinhas que as outras.

Por isso, pode ser que você precise de uma quantidade menor de azeite, pois corre o risco do tapenade ficar boiando no azeite.

Além disso, essa é uma receita que guardamos por uns 5 dias e estava ótima.

Ingredientes

- 180g de azeitona preta
- ¼ de xícara de manjericão fresco
- ¼ xícara de queijo parmesão
- 1 dente de alho
- Aproximadamente ¼ xícara de azeite

Ceviche de peixe com banana

★ Uma opção leve e refrescante para servir de entrada. A mistura de sabores do peixe e da banana criam uma combinação deliciosa.

Modo de Preparo

Comece cortando a sua cebola roxa em fatias bem finas.

E então, em uma tigela, misture a cebola ao suco de 1 limão e deixe descansar por alguns minutos.

Isso fará com que sua cebola perca um pouco da ardência.

Adicione então o gengibre e a pimenta picados em pedaços bem pequenos, o seu peixe em cubos, a banana, o suco do outro limão e o coentro.

Acerte o sal a seu gosto.

Ingredientes

- 2 filés de linguado (aproximadamente 500g)
- 1 banana da terra bem madura
- 1/2 cebola roxa
- 1 colher de café de gengibre picado
- 1/2 colher de café de pimenta malagueta picada
- 2 limões
- 1/4 xícara de coentro fresco picado
- sal a gosto



Principal e Acompanhamentos





Bacalhau com legumes

Uma receita com ingredientes simples, modo de preparo fácil e um sabor incrivelmente delicioso. Perfeito para dar uma variada nas receitas de bacalhau.

Modo de Preparo

Comece dessalgando e fervendo o bacalhau.

Corte a cebola em tiras bem finas (para cozinhar mais rápido); e o pimentão e abobrinha em cubos médios (de modo que eles mantenham a textura depois de pronto).

Corte o tomate cereja ao meio, amasse o alho e pique a salsa.

Em uma travessa, misture os ingredientes acima junto com as azeitonas inteiras.

Transfira para um refratário que possa ir ao forno, regue com o azeite e tempere com pimenta do reino a gosto.

Leve ao forno para assar, em forno com temperatura média, por aproximadamente 30min.

Ingredientes

- 1 cebola roxa média
- 2 dentes de alho
- ½ xícara de pimentão vermelho
- 1 xícara de abobrinha
- 1 xícara de tomate cereja
- ½ xícara de azeitona
- 2 xícaras de bacalhau dessalgado e desfiado
- ¾ de xícara de azeite
- Salsa fresca, pimenta do reino e sal a gosto



Salada de bacalhau com grão de bico

O grão de bico é rico em proteínas, que faz desse um prato muito nutritivo, além de ser leve e render muito bem, o que é perfeito para uma ocasião especial em família.

Modo de Preparo

Ferva o bacalhau, já dessalgado, e reserve a água do último cozimento.

Cozinhe as batatas descascadas, cortadas em cubos pequenos, na água do bacalhau até que fiquem firmes, porém bem cozidas.

Em uma panela grande, refogue com o azeite as cebolas cortadas em cubos e os dentes de alho amassados.

Adicione então o pimentão vermelho (cortado em cubos) e o bacalhau desfiado.

Mexa bem e, por último, misture as batatas, o grão de bico e as azeitonas.

Antes de servir, adicione salsa e cebolinha a gosto, bem picadinhas.

Dica: você pode servir essa receita bem quente, mas também fica maravilhosa em temperatura ambiente.

Ingredientes

- 1kg de bacalhau
- ½ kg de batata descascada
- 2 cebolas médias
- 5 dentes de alho
- ¾ xícara de azeite
- ½ xícara de pimentão vermelho
- 2 xícaras de grão de bico cozido
- 2 xícaras de azeitonas



Risoto de gorgonzola e pêra

Uma receita que harmoniza o sabor marcante do queijo gorgonzola com a delicadeza da pera caramelada. É aquela combinação incrível e que vai deixar a sua ceia com um sabor mais sofisticado.

Modo de Preparo

Em uma panela, refogue a cebola cortada em cubos pequenos em um fio de azeite. Quando a cebola estiver transparente, coloque o arroz e deixe fritar um pouquinho.

Posteriormente, adicione o vinho e quando ele começar a reduzir, vá adicionando aos poucos o caldo de legumes, mexendo sempre. O ideal é adicionar o caldo aos

poucos, para que você não erre no ponto do arroz e tenha muito caldo na panela, mas é importante que ainda fique um pouco para deixar o risoto bem cremoso.

Enquanto o seu risoto cozinha, corte sua pera em cubos e, em uma frigideira anti aderente com ½ colher de sopa de manteiga, leve sua fruta para caramelizar.

Quando o arroz estiver bem macio, adicione o queijo e a pera caramelada.

Dica: a mistura de queijo com doce é muito versátil, pois funciona nos preparos doces ou salgados. Outras combinações que ficam incríveis são o queijo brie assado com azeitonas e um toque de mel; além do queijo coalho com banana.

Ingredientes

- 1 xícara de arroz arbóreo
- 3 xícaras de caldo de legumes
- 1 cebola pequena
- 200g de queijo grana gorgonzola
- ½ xícara de vinho branco
- 1 e ½ colher de sopa de manteiga
- 2 peras
- Azeite, sal e pimenta do reino a gosto



Bolo de carne com cebolas carameladas

Se você procura um prato diferente para a sua ceia, essa é a receita certa! Uma receita prática e deliciosa que tem aquele gostinho de quero mais.

Modo de Preparo

Em um processador misture a batata, cebola, azeite, sal e pimenta. Processe até formar um purê uniforme. Este purê vai deixar o bolo de carne bem suculento e macio.

Misture o purê à carne moída até ficar bem homogêneo. Modele seu bolo e leve para assar em um tabuleiro untado com manteiga, no forno em temperatura média, por aproximadamente 40 minutos.

Enquanto isso, prepare a cebola caramelizada. Comece cortando as cebolas grandes ao meio e depois em rodela não tão finas.

Em seguida, em uma panela grande, com um fio de óleo e em fogo não tão alto, deixe suas cebolas irem dourando, mexendo de vez em quando. E tem que mexer mesmo, senão queima viu?

Assim que o bolo estiver pronto, cubra com o queijo e volte pro forno, em temperatura máxima, por alguns minutos até o queijo derreter.

Finalize com suas cebolas caramelizadas.

Dica importante: Eu geralmente faço as cebolas caramelizadas sem açúcar. Vai demorar mais um pouquinho, mas vai garantir um prato mais leve.

Ingredientes

- 1kg de carne moída
- 1 batata baroa pequena cozida
- 1 cebola pequena + 2 cebolas grandes
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta a gosto
- 50g de queijo gruyere (ou se preferir, muçarela)

Lombo de porco com vinagrete de manga

O lombo é um corte de carne suína com pouca gordura e fácil de trabalhar. Nessa receita trouxemos o toque adocicado e refrescante do vinagrete de manga, que combina muito com o clima do final do ano.

Lombo de Porco

Modo de Preparo

Comece processando o suco de limão com o azeite, o alho, sal e pimenta até formar uma pasta.

Faça alguns furos na carne, passe a pasta que se formou com os temperos e deixe na geladeira de um dia para o outro, para pegar bem o gostinho.

Para assar, leve ao forno ,em temperatura alta e pré aquecido, durante 1h com o tabuleiro coberto com papel alumínio.

Depois desse tempo, retire o papel e deixe ficar bem dourado, virando a carne para dourar por igual. É importante verificar de vez em quando se o tabuleiro está secando. Nesse caso, adicione água quente ao tabuleiro e regue a carne.

Dica: Se você quiser tirar a dúvida do ponto da sua carne e não tiver por aí um termômetro culinário, a minha dica é fazer um corte bem no meio do pedaço de carne. Assim você já vê como está o seu assado e ainda consegue cortar bem bonitinho.

Ingredientes

- Suco de 3 limões
- 2 colheres de sopa de azeite
- ½ cabeça de alho
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Corte de lombo de porco de aproximadamente 2kg

Vinagrete de Manga

Modo de Preparo

Comece cortando a cebola roxa em cubos bem pequenos e misture ao limão. Deixe marinando por alguns minutos. Enquanto isso corte as mangas e o tomate também em cubos pequenos.

Misture tudo e adicione no final a salsa fresca, o azeite e sal a gosto (não precisa ser muito, mas vai por mim, faz a diferença).

Deixe para adicionar o vinagrete a carne somente na hora de comer. O vinagrete pode ir em temperatura ambiente ou levemente gelado.

Dica: O vinagrete é mega prático e deve ser feito na hora de servir, além disso, busque uma manga madura, porém firme.

Ingredientes

- 1 cebola roxa média
- Suco de 1 limão
- 2 mangas médias (do tipo palmier que não tem tanto fiapo)
- 2 tomates médios
- ¼ xíc. de salsa fresca picada
- 1 colher de sopa de azeite
- sal a gosto



Arroz com lentilhas

Além de ser uma delícia, essa receita é uma super pedida para o final de ano, já que dizem que incluir lentilha nos cardápios de final de ano traz sorte.

Modo de Preparo

Comece cozinhando a lentilha no caldo de legumes, com sal a gosto. Em fogo baixo, e mexendo de vez em quando, deixe o grão cozinhar bem, mas sem desmanchar. Quando estiver cozida, escorra e reserve.

Enquanto isso, faça um refogado com a metade do azeite e a cebola pequena cortada em pedaços pequenos. Adicione o arroz cru e deixe “fritar” um pouquinho. Adicione 3 xícaras de água, sal a gosto e deixe o arroz cozinhar em fogo baixo.

Corte a cebola grande em rodela finas e frite por imersão em óleo bem quente, deixando escorrer em papel toalha quando sair da panela.

Em uma panela refogue o alho amassado junto com o restante do óleo até o mesmo ficar levemente dourado. Adicione a lentilha e misture bem.

Retire do fogo e misture então o arroz e as cebolas fritas, deixando uma quantidade para colocar por cima.

Ingredientes

- 250g de lentilha
- 1 xícara e meia de arroz
- 1 cebola pequena e 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- ¼ xícara de azeite
- 1l de caldo de legumes
- Sal a gosto
- Óleo para fritar

06

Farofa de cenoura

A farofa de cenoura é uma ótima opção de acompanhamento vegetariano, além de ser uma opção diferente de farofa.

Modo de Preparo

Esquente o óleo e a manteiga, depois coloque as cenouras já raladas (em ralo grosso). Mexa de vez em quando para não grudar.

Quando elas “murcharem” e estiverem ficando bem douradas, coloque a cebola ralada e vá mexendo até a cebola ficar mais macia.

Depois é só colocar a farinha e mexer muito bem até a farofa ficar bem dourada.

Ingredientes

- 2 cenouras médias
- 1 cebola média
- 1/4 xícara de óleo de canola
- 100g de manteiga
- ½ kg de farinha de mandioca





Couscous marroquino de camarão

Delicioso, levinho e super saboroso esse couscous de camarão tem um toque de curry que faz dessa receita uma ótima opção para servir durante a ceia num dia quente.

Modo de Preparo

Comece hidratando o couscous misturando-o ao caldo de legumes quente e deixando descansar por aproximadamente 15min ou até que os grãos estejam macios.

Enquanto isso, comece a fazer o refogado. Misture metade do azeite com a cebola, a cenoura e o aipo (ambos cortados em cubos bem pequenos) e deixe cozinhar até que comecem a ficar mais macios.

Reserve este refogado e na mesma panela adicione o restante do azeite e o camarão já limpo. Quando o mesmo começar a ficar mais rosinha. Adicione o suco do limão, pimenta e sal a gosto.

Quando começar a soltar o caldo das carnes, adicione o curry e então volte com os legumes para a mistura.

Retire o molho do fogo e vá adicionando ao seu couscous hidratado, misturando bem. Acerte o sal e a pimenta, se necessário. Finalize com a salsa picada.

Ingredientes

Para hidratar o couscous

- 1 xíc. de couscous
- 1 xíc. de caldo de legumes

Para o molho

- 4 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola média
- 1 cenoura pequena
- ¼ xícara de aipo
- 400g de camarão
- suco de ½ limão
- 1 colher de café de curry
- salsa picada
- Sal e pimenta do reino a gosto



Salpicão de frango com toque de mostarda

Esse salpicão é perfeito para servir na sua ceia. Refrescante, fácil de fazer e com um toque de mostarda que faz toda a diferença. E claro, você pode optar por servir com ou sem uva passa.

Modo de Preparo

Comece refogando o alho poró e o aipo (que deve ser cortado em cubos bem pequenos) junto com o azeite até ficarem macios.

Deixe esfriar.

Então, misture o peito de frango desfiado com a cenoura ralada, a maçã cortada em cubos, a uva passa, o alho poró, aipo e o suco de limão.

Finalize misturando a mostarda e a maionese até que todos os ingredientes estejam incorporados e adicione o sal e pimenta a gosto.

Para manter a batata bem crocante, sirva a parte.

Ingredientes

- 1kg de peito de frango desfiado e temperado
- 1 alho poró médio
- ¼ xícara de aipo picado
- 2 colheres de sopa de azeite
- ¼ xícara de uva passa
- 1 cenoura média
- ½ maçã verde
- suco de ½ limão
- 1 colher de sopa de mostarda amarela
- 3 colheres de sopa de maionese
- batata palha
- sal e pimenta a gosto



Arroz de forno

Esse arroz é extremamente cremoso e delicioso. Além disso, rende super bem e combina perfeitamente com carnes e aves, sendo uma ótima opção para servir na sua ceia.

Modo de Preparo

Comece cozinhando o arroz num refogado com 1 cebola picada, junto com metade do azeite. Deixe o arroz esfriar por algumas horas, você pode levar a geladeira sem problemas.

E então, refogue o restante da cebola com o azeite e quando ela estiver bem macia, adicione o palmito cortado em cubos.

Separe um pouco dos queijos já ralados.

Adicione o arroz, cubra com leite e quando começar a ferver, adicione o creme de leite, os queijos ralados, a noz moscada em pó e sal e pimenta a gosto.

Deixe ferver e engrossar um pouco.

Espalhe seu arroz em um refratário, cubra com o queijo ralado e leve ao forno, em temperatura alta para gratinar.

Ingredientes

- 2 cebolas médias
- 1 xícara de arroz parbolizado
- 4 colheres de sopa de azeite
- 200g de palmito
- até 2 xícaras de leite
- 1 lata de creme de leite
- 100g de queijo muçarela
- 50g de queijo parmesão
- noz moscada, sal e pimenta a gosto



Farofa de panko com banana e bacon

Quer variar no acompanhamento da sua ceia? Que tal testar uma receita de farofa deliciosamente diferente? Essa receita é leve, saborosa e super fácil de fazer!

Modo de Preparo

Em uma panela, comece fritando o bacon. Dê preferência a um pedaço menos gorduroso.

Com a panela tampada deixe cozinhar bem até começar a ficar crocante.

Caso o seu bacon esteja muito magro, adicione 1 colher de azeite.

Adicione então a cebola em pedaços pequenos e quando a mesma estiver bem macia, adicione a manteiga e a banana.

Por último, adicione a farinha e em fogo baixo e mexendo sempre, deixe ficar bem crocante.

Se necessário acerte o sal.

Deixe para incluir as cebolinhas somente após retirar a farofa do fogo.

Ingredientes

- ½ xícara de bacon em cubos
- 1 cebola pequena
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 banana da terra
- 1 xícara de farinha panko
- ¼ xícara de cebolinha picada
- sal a gosto

Salada de batata com maionese

por Ariana Pazzini

Nossa colunista Ariana Pazzini trouxe uma receita de família deliciosa e que definitivamente vai deixar sua ceia mais gostosa.

Super diferente, essa salada de batata combina com tudo!

Modo de Preparo

Coloque uma panela grande com água e sal para ferver

Assim que ferver coloque as batatas com casca na água, cozinhe por 30 minutos e com o auxílio de um garfo, espete para ver se já estão macias, caso contrário deixe um pouco mais de tempo até chegar neste ponto,

Retire da água as batatas e coloque a cenoura em cubinhos e a vagem fatiada para cozinhar até que esteja al dente (o tempo de cozimento vai depender do tamanho do seus cubos de cenoura)

Assim que colocar os ingredientes na panela, comece descascando as batatas ainda quente, a casca sairá com muita facilidade,

Metade das batatas corte em cubos, a outra metade tempere com sal e pimenta e amasse, adicionando enquanto amassa o creme de leite, a mostarda e a maionese,

Legumes prontos, junte em um recipiente os cubos de batata, cenoura, vagem, palmito, milho, ervilha, as passas escorridas, azeitona e cebola, tempere com sal, cheiro verde e pimenta, misture bem,

Agora envolva todos os ingredientes com o purê de batatas e maionese, espere esfriar em temperatura ambiente e leve para gelar por pelo menos 2 horas antes de servir.

Confira mais receitas da Ariana no site:
arianapazzini.com.br

Ingredientes

- 2 cenouras em cubos pequenos
- 1 kg batatas
- 10 hastes de vagem fatiadas
- 100 g de palmito em conserva em cubos pequenos
- 1 lata de milho
- 1/4 lata de ervilha
- 1/2 xícara (de chá) de uva passa branca (hidratadas na água por pelo menos 1 hora) (opcional)
- 1/4 de xícara (de chá) de azeitonas sem caroço em rodelas ou em cubinhos
- 1/2 cebola em cubos pequenos
- 2 colheres (de sopa) de maionese (pode substituir pela mesma quantidade de iogurte natural ou creme de leite)
- 1/2 xícara (de chá) de creme de leite
- 1 colher (de sobremesa) de mostarda amarela
- Sal, pimenta do reino e cheiro verde à gosto





Frango com abacaxi

Fácil e delicioso, esse frango é uma ótima opção para aquelas pessoas que preferem comer uma carne branca nas festas de final de ano.

Modo de Preparo

Comece preparando o molho, misturando o suco do limão, 1 colher de azeite, o mel e as pimentas.

Em uma panela, derreta a manteiga junto com a outra colher de azeite e adicione o alho amassado.

Quando o mesmo começar a dourar, adicione o peito de frango.

Por último, adicione o abacaxi e o molho.

Misture bem e cozinhe por alguns minutos para o abacaxi ficar bem macio.

Finalize com a salsa, já com a panela fora do fogão.

Ingredientes

- 2 peitos de frango cortados em tiras
- ½ abacaxi em cubos
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de mel
- 4 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- ½ colher de chá de pimenta calabresa
- ½ colher de chá de pimenta do reino (de preferência utiliza a branca)
- ¼ de xícara de salsa fresca picada
- Sal a gosto

Filé com creme de queijo

O filé mignon é um corte de carne que não exige um preparo complexo. E esse creme de queijo deixa tudo mais gostoso.

Modo de Preparo

Corte o filé em bifes de aproximadamente 2cm de altura.

Tempere com pimenta do reino e sal à gosto e reserve.

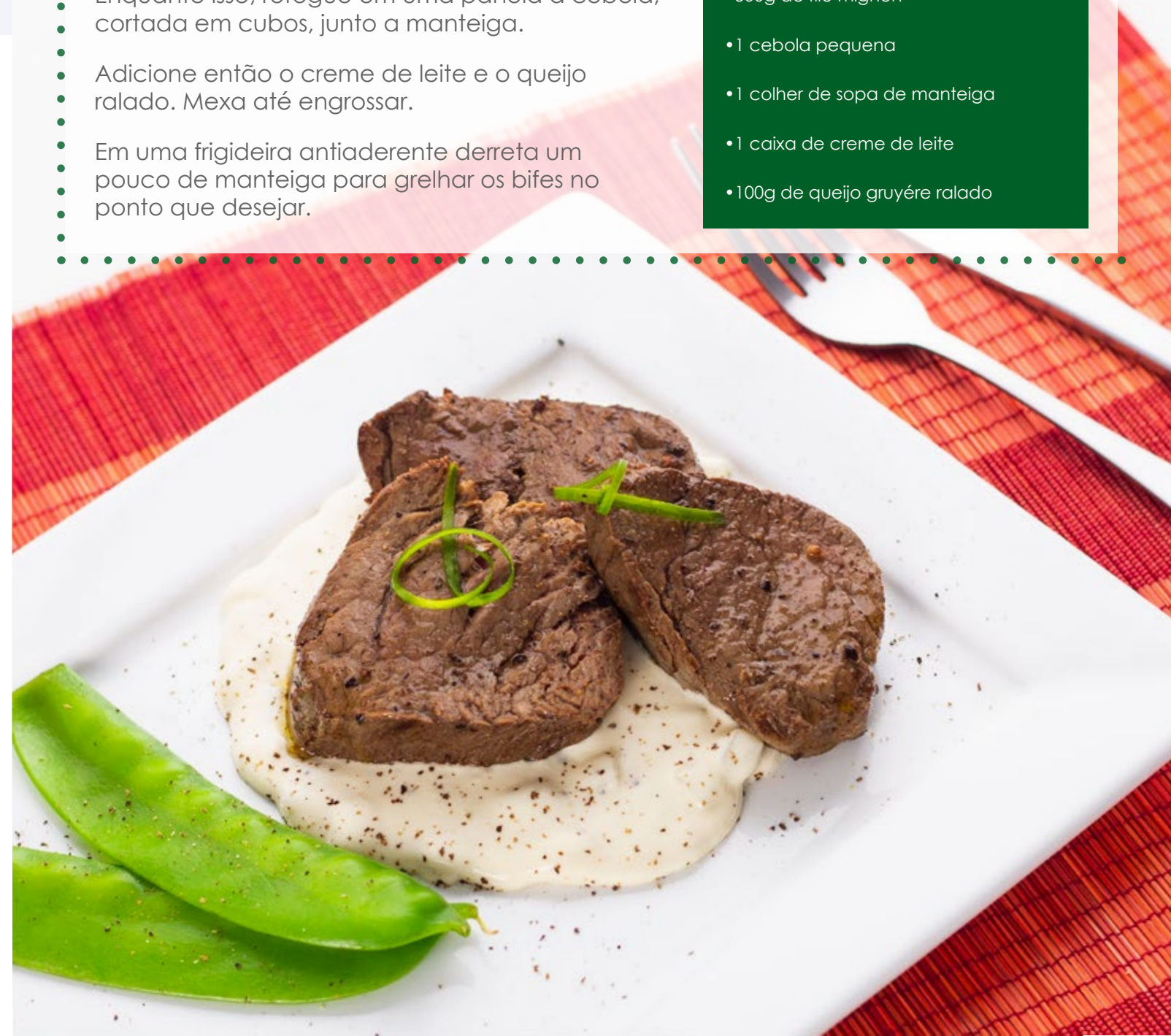
Enquanto isso, refogue em uma panela a cebola, cortada em cubos, junto a manteiga.

Adicione então o creme de leite e o queijo ralado. Mexa até engrossar.

Em uma frigideira antiaderente derreta um pouco de manteiga para grelhar os bifes no ponto que desejar.

Ingredientes

- 500g de filé mignon
- 1 cebola pequena
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 caixa de creme de leite
- 100g de queijo gruyère ralado





Sobremesas





Rabanada com doce de leite

Uma versão assada com um toque de canela e que fica deliciosa servida com doce de leite, ou qualquer outro creme de sua preferência.

Modo de Preparo

Misture em um recipiente (de preferência com um mixer ou liquidificador) o leite condensado, leite e canela até virar um líquido homogêneo.

Em outro recipiente, bata os 3 ovos.

Corte os pães em fatias de aproximadamente 2 cm de largura e passe primeiro na mistura do leite, deixando bem molhadinha, para depois passar nos ovos batidos.

Em um tabuleiro untado com manteiga, organize as fatias dos pães.

Leve ao forno, em temperatura média, por aproximadamente 30 minutos ou até que fiquem firmes e douradas, virando de tempos em tempos para que fiquem crocantes dos dois lados.

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas da lata de leite
- 2 colheres de sopa de canela em pó
- 3 ovos
- 2 pães de rabanada



Rabanada recheada com nutella

Que tal uma rabanada recheada? É amor a primeira mordida. Aqui, ela ganha recheio de nutella (creme de avelã), mas que tal colocar um ganache de chocolate?

Modo de Preparo

Comece misturando bem os ovos, o leite, a baunilha e o açúcar para não ficar com cheiro de ovo. Geralmente uso 2 “técnicas” para isso não acontecer: tirar aquela capinha da gema e bater no liquidificador ou com mixer.

Corte seu pão em fatias de aproximadamente 2 cm de largura. Depois faça um corte no meio, mas sem separar completamente o pão, e adicione o recheio de creme de avelã.

Hidrate o pão já recheado na mistura de leite e ovos, até o pão começar a amolecer.

Esquente bem uma frigideira, adicione 2 partes de óleo para 1 de manteiga até cobrir o fundo da panela. Deixe ficar bem quente e então adicione suas rabanadas. Virando quando ficarem bem douradinhas.

Faça em fogo baixo para cozinhar a mistura de ovos de dentro do pão. Escorra num papel toalha.

Ingredientes

- 1 pão de rabanada grande
- 3 ovos
- 1 xícara de leite integral
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 3 colheres de açúcar mascavo que você pode substituir por açúcar normal)
- 150g (aproximadamente) de creme de avelã
- açúcar de confeiteiro para enfeitar



Doce de coco com doce de leite



Uma sobremesa com ingredientes bem simples, sabor suave, textura leve e um sabor incrivelmente delicioso. Perfeita para a sobremesa das ceias de tão delicada que é!

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes com a ajuda de um mixer ou liquidificador até que forme um líquido bem uniforme.

Transfira a mistura para os refratários que você usará para assar.

Asse em banho maria.

Deixe esfriar um pouco, adicione o doce de leite (ou outro doce que preferir) e leve para gelar.

Dica: Minha sugestão é salpicar amêndoas levemente torradas (faça isso somente na hora de servir), para adicionar um crocante ao doce.

Ingredientes

- 200ml de leite de coco
- 50g de coco ralado
- 200ml de creme de leite
- 2 ovos
- 2 colheres e meia de chá de amido de milho
- 4 colheres de sopa bem cheias de açúcar



Pudim de café

Aqui o clássico pudim ganha 2 ingredientes bem diferenciados, o doce de leite e o café, que juntos trazem um sabor super diferente para essa sobremesa.

Modo de Preparo

Comece derretendo o açúcar na própria forma (ou em uma panela caso queira fazer porções individuais). Quando ela começar a ficar douradinha, adicione $\frac{1}{2}$ xícara de água e deixe reduzir.

Enquanto isso, em um liquidificador ou mixer, misture bem o doce de leite, o leite, os ovos e o café.

Despeje sua massa na forma com a calda e leve ao forno, em temperatura média e em banho maria, por aproximadamente 1h ou até que ao espetar um palitinho volte sem pedaços de massa.

Desinforme ainda quente e sirva bem geladinho.

Ingredientes

- 400g de doce de leite
- 250ml de leite integral
- 3 ovos inteiros
- $\frac{1}{4}$ de xícara de café forte (de preferência expresso)
- $\frac{3}{4}$ xícara de açúcar



Creme refrescante de manga

 Para aquelas pessoas que adoram um doce com fruta, tenho certeza que essa receita vai agradar. É uma daquelas receitas super fáceis de fazer e você pode até dar uma incrementada na hora de servir.

Modo de Preparo

Misture o leite de coco com o açúcar, até que a mesma se dissolva.

Depois, processe no liquidificador ou mixer as mangas, o iogurte grego e a mistura do leite de coco com açúcar. Prove a mistura e verifique se está doce o suficiente. Se achar necessário, você pode acrescentar um pouquinho de açúcar na mistura.

Adicione o ½ pacote de gelatina hidratado (para hidratar é só seguir as indicações da embalagem) e misture bem ao creme. Se você preferir deixar esta receita mais firme, você pode colocar o pacote todo de gelatina.

Por último, deixe gelar bem. Na hora de servir você pode cortar a manga em cubos pequenos e misturar com folhas de hortelã bem picadinhas.

Ingredientes

- 100ml de leite de coco
- ¼ xícara de açúcar
- 3 mangas médias e bem maduras (tipo tomy)
- 100ml de iogurte grego natural
- ½ pacote de gelatina incolor (pacote de 12g)



Pudim de leite condensado

Pudim é uma daquelas sobremesas que não podem faltar nas ceias de final do ano. Aqui você confere uma versão clássica, lisinha e cremosa!

Modo de Preparo

Comece batendo o leite condensado, o leite e os ovos no liquidificador até ficar uniforme. Deixe descansar por alguns minutos.

Enquanto isso, em uma panela e em fogo baixo, derreta o açúcar até formar um caramelo bem dourado. Adicione então a água fervente e deixe formar uma calda (que não pode ser muito espessa e nem líquida demais).

Espalhe a calda na forma.

Retire o excesso de espuma da massa do pudim e passe por um coador antes de colocar sua massa na forma. Desta forma seu pudim ficará bem lisinho.

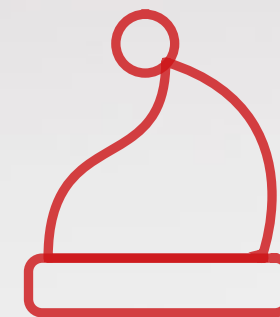
Asse o pudim em banho maria, em temperatura baixa e coberto com papel alumínio, por aproximadamente 1h ou até que ao espetar um palito o mesmo volte limpo.

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 2 medidas de leite integral
- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de água fervente



Para presentear





Biscoito de canela



A canela, além de ter um aroma incrível, traz um gostinho todo especial para essa receita. Um biscoito bem crocante, com a cara do Natal.

Modo de Preparo

Misture a farinha, o açúcar, a manteiga derretida, as gemas, fermento e a canela em pó, até a massa ficar homogênea e sem grudar nas mãos, mas um pouco “esfarelenta”.

Faça pequenas bolas, achate um pouco com a palma da mão e leve ao forno, em um tabuleiro untado com manteiga, por aproximadamente 30 minutos em temperatura média.

Antes de servir, retire um biscoito depois, deixe esfriar e verifique se já está no ponto (ele deve ficar crocante depois de frio).

Ingredientes

- 250g de farinha
- 100g de açúcar
- 3 colheres de sopa de manteiga derretida
- 3 gemas
- 1 colher de café de fermento em pó (aquele para bolo)
- 2 colheres de café de canela em pó



Fudge de nutella

Perfeita para presentear os amigos viciados em chocolate. E como ele é super versátil, você pode fazer eles em versão mini, para presentear ou em versão padrão para servir pós ceia..

Modo de Preparo

Em um recipiente que possa ir ao microondas, adicione o leite condensado, o chocolate picado e o creme de avelã.

Leve ao microondas por 1 minuto ou até que o chocolate tenha amolecido e você consiga misturar até ficar homogêneo.

Forre uma travessa de 20cm×20cm com papel filme, despeje sua massa, tentando nivelar ao máximo e cubra com mais papel filme.

Leve a geladeira por aproximadamente 3h ou até que esteja bem firme.

Coloque sua massa em uma superfície lisa e corte com uma faca sem serras.

Passe seus fudges no chocolate em pó, se desejar

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 250g de chocolate meio amargo
- 200g de creme de avelã
- Chocolate em pó para polvilhar



Palha italiana caramelada



A palha italiana é um daqueles doces que tende a agradar qualquer pessoa. Além disso é uma opção barata de fazer e fácil de preparar. E aqui ela ganha uma versão deliciosamente diferente.

Modo de Preparo

Numa panela, misture o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga.

Mexendo sempre, cozinhe até começar a desgrudar da panela.

Adicione então as balas de caramelo cortadas em cubos pequenos e misture bem, até derreter completamente.

Caso queira uma palha mais cremosa, tire seu brigadeiro do fogo assim que começar a desgrudar da panela.

Mas se preferir um doce mais firme, continue mexendo por mais uns 5 minutos.

Com o brigadeiro ainda quente, adicione o biscoito quebrado e misture bem.

Forre um tabuleiro com papel filme (para deixar assim mais alto, usei um tabuleiro quadrado de 15cmx15cm), despeje sua massa, nivele a mesma, cubra com mais papel filme e deixe na geladeira por 10 min ou até que esfrie bem.

Corte suas palhas e passe as mesmas no açúcar de confeiteiro, retirando um pouco o excesso para servir.

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de manteiga
- 12 balas de caramelo
- 100g de biscoito sabor limão
- Açúcar de confeiteiro (aproximadamente ½ xícara)

Dicas para servir um bom bacalhau

Quando pensamos nessa época do ano, além dos presentes, da rabanada e do bom velhinho, uma comida que é bem popular é o bacalhau.

E para ajudar você a deixar o seu peixe ainda mais gostoso, confira algumas dicas super importantes:

Escolha um bom bacalhau. Hoje em dia existem no mercado vários peixes "tipo bacalhau" que não tem o mesmo sabor e nem textura.

Dessalgue o bacalhau em água gelada (pode deixar na geladeira) de preferência de um dia para o outro. Depois ferva, trocando a água de 3 a 4 vezes. Mas vá provando, você não quer seu peixe com sal puro, mas também não quer ele sem gosto.

O par perfeito do bacalhau é o azeite. Por isso, escolha sempre, SEMPRE, um azeite de qualidade!

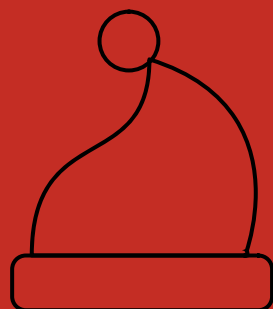
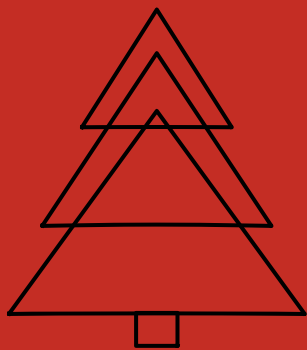
Dicas para deixar suas aves mais gostosas

Chester, Peru, Frango são aves bem comuns nas ceias de final do ano. E mesmo que a maioria delas já venha com tempero próprio, tem sempre um jeitinho de deixar elas ainda mais gostosas:

Siga o tempo estipulado na embalagem, mas não deixe a sua ave ficar completamente seca durante o cozimento. Para isso, você pode fazer uma mistura com vinho branco, suco de laranja (ou limão), água, sal e pimenta a gosto. Muito importante: prove o tempero antes de acrescentar o sal nesta mistura, já que a carne já vem temperada. De tempos em tempos, regue a ave.

Muitas pessoas recheiam a ave com farofa, misturada com os miúdos. Mas tem quem prefira deixar a farofa para servir a parte. Por isso nossa dica é: Insira pedaços de laranja ou limão, junto com alguns temperos. Nossa sugestão é colocar alguns ramos de alecrim e folhas de louro. Isso garantirá que sua ave fique com a carne mais suculenta e saborosa.

Antes de assar, besunte a ave com manteiga. Isso garantirá que a pele fique bem moreninha e crocante.



EBOOK Receitas de Natal



naminhanel.com