



Receitas Natalinas!



**Este livreto foi carinhosamente
preparado para que você utilize da melhor
maneira os produtos que compõem
esta cesta de natal.**

**As receitas foram selecionadas
considerando diferentes
opções de elaboração e buscando
agradar os mais diversos paladares
ao se utilizar os produtos.**

**Desejamos aos colaboradores
e familiares um feliz natal
e um próspero ano novo.**





▶ ÍNDICE

Morango refrescante	03
Mimosa	03
Champanhola	04
Torta de atum	04
Salada de macarrão com atum	05
Arroz à grega	06
Risoto de funghi	07
Arroz com lentilha	08
Farofa natalina	09
Pudim de tapioca	10
Pavê de pêsego com biscoito champanhe	11
Merengue de morango com suspiro	12
Panetone trufado de sorvete	13
Bolo gelado de coco	14





Morango Refreshante

INGREDIENTES

5 Unidades de morangos maduros
1 colher de chá de açúcar ou adoçante
1 copo de drink de espumante bem gelado
1 unidade de morango para decorar (fazer um pequeno corte no centro do morango, e encaixá-lo na borda do copo) e gelo à gosto.

MODO DE PREPARO

Bater os morangos picados, o açúcar e o gelo em uma coqueteleira. Adicionar o espumante delicadamente no copo em 45 graus para manter todo o gás da bebida.

Mimosa

INGREDIENTES

300ml de suco de laranja
1 “Espumante” branco

MODO DE PREPARO

Em uma jarra ou garrafa, misture o suco de laranja com o espumante. Sirva a seguir em taças de espumante.



Champanhola

INGREDIENTES

- I “Espumante” branco
- I leite condensado 270g
- I suco de uva puro sem adição de açúcar 500ml
- I forminha de gelo

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador e pronto! É só servir.



Torta de Atum

INGREDIENTES

Massa:

- I pacote de massa salgada 300g
- 2 ovos
- 5 colheres de sopa de margarina
- 50ml de leite

Recheio:

- I lata de atum 140g
- I lata de seleta de legumes
- I tomate picado em cubinhos
- I cebola picadinha
- I xícara de azeitonas
- Sal à gosto

MODO DE PREPARO

Recheio: Escorra o óleo do atum e coloque em uma tigela misture os demais ingredientes. Reserve. **Massa:** Misture o conteúdo da embalagem com os ingredientes e amasse-os até obter uma massa lisa e homogênea. Abra 2/3 da massa em forma desmontável de 24 cm de diâmetro, coloque o recheio e depois cubra com o restante da massa. Pincele com gema de ovo e leve ao forno médio por 40 minutos ou até que esteja dourada.



Salada de Macarrão com Atum

INGREDIENTES

| Pacote de macarrão parafuso 200g
| Lata de atum 170g
| Pote de maionese
80g de azeitona
Cebola picada à gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão em água fervendo com um fio de óleo e uma pitada de sal. Deixe cozinhar até ficar al dente. Deixe escorrer e leve à geladeira para ficar bem geladinho. Misture o atum, a maionese, a cebola e a azeitona picada. Use um refratário grande e misture o macarrão com o atum e sirva.



Arroz à Grega

INGREDIENTES

- | Pacote de arroz à grega
- | dente de alho picado
- | (colher de sopa) de cebola picada
- | (colher de sopa) de óleo misto com azeite
- | 1/2 (colher de chá) de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo e refogue o alho e a cebola, em seguida acrescente o conteúdo do pacote e 700ml de água fervida. Assim que levantar fervura deixe em fogo médio, com a panela parcialmente tampada de 15 a 17 minutos. Sirva em seguida.



Risoto de Funghi

INGREDIENTES

1 Pacote de risoto de funghi
1 (colher de sopa) de óleo misto com azeite
1/2 (colher de chá) de sal

MODO DE PREPARO

Ferva 700ml de água.
Em uma panela coloque o óleo, o conteúdo do pacote e 1 xícara de água fervida. Cozinhe em fogo médio mexendo sempre. À medida que a água for secando, acrescente a água aos poucos até que os grãos estejam cozidos, mas firmes (al dente) e o risoto esteja com consistência cremosa. Sirva em seguida.

DICA

Acrescente 01 (colher de sopa) de manteiga sem sal.



Arroz com Lentilhas

INGREDIENTES

1 pacote de arroz com lentilhas
Alho picado à gosto
1 (colher de sopa) de óleo misto com azeite
Sal a gosto
Linguiça defumada (à vontade)
Batata palha (opcional)
Salsinha fresca picada (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo e refogue o alho e o arroz com lentilhas. Para o pacote inteiro de arroz com lentilhas 240g, adicione 4 xícaras de chá de água fervente e sal à gosto. Ao término do cozimento, a lentilha deverá estar al dente. Pique a linguiça defumada e frite-a na frigideira, depois misture ao arroz com lentilha. Para servir decore com salsinha fresca picada e batata palha. (à gosto)



Farofa Natalina

INGREDIENTES

250g de farinha de mandioca temperada
250g de bacon, sem o couro, picada em pedaços pequenos
1 cebola grande, picada bem miudinha
1 dente de alho, bem picadinho
200g de castanhas de caju ou nozes picadas
150g de uva passa ou à gosto
200g de margarina

MODO DE PREPARO

Leve uma frigideira grande ao fogo com bacon, cebola, alho e margarina. Deixe tudo até dourar um pouco e acrescente o resto dos ingredientes. Por fim, junte a farinha e misture bem. Se ficar muito seca acrescente mais margarina e mexa sempre.

DICA

Use margarina com sal



Pudim de Tapioca

INGREDIENTES

- | Pacote de pudim de tapioca
- | 200ml de leite integral
- | Vidro de leite de coco 200ml
- | Caixa de leite condensado.

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o leite, o leite de coco e o leite condensado. Mexa até levantar fervura. Assim que começar a ferver acrescente o conteúdo do pacote e mexa por mais 1 minuto. Unte com óleo uma forma de pudim de 22 cm de diâmetro e despeje o pudim. Tampe e deixe descansar fora de refrigeração por 1 hora. Após, leve à geladeira por aproximadamente 3 horas. Sirva em seguida.

DICA

Polvilhe o pudim com leite condensado e coco ou calda de ameixa.



Pavê de Pêssego com Biscoito Champagne

INGREDIENTES

- 1 lata de pêssego em calda 425g
- 1 pacote de biscoito champagne 75g
- 1 litro de leite
- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 gema
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 3 colheres de sopa de açúcar.

MODO DE PREPARO

Em uma panela colocar o amido de milho, o leite condensado e a gema. Misturar bem e levar ao fogo mexendo o tempo todo até ter o ponto de mingau grosso. Em um refratário colocar as bolachas no fundo, derramar o creme e deixar repousar por alguns minutos. Colocar o pêssego cortado em cubos médios em cima do creme que estava descansando. Misturar o açúcar com o creme de leite em uma vasilha e jogar por cima de tudo. Decorar com alguns pedaços de pêssego. Levar à geladeira por no mínimo 6 horas.



Merengue de Morango com Suspiro

INGREDIENTES

- | caixinha de morango
- | caixinha de chantilly pronto pra uso 200ml
- | pacote de suspiro merengue tipo caseiro 120g

MODO DE PREPARO

O chantilly deve ser armazenado na geladeira antes do uso. Na batedeira bata o chantilly até ficar durinho (adicione açúcar se quiser). Num refratário, faça uma camada de chantilly, distribua uma porção generosa de morangos picados e por cima dos morangos quebre os suspiros, faça quantas camadas forem necessárias. Decore com morangos e suspiros inteiros. Sirva bem gelado.



Panetone Trufado com Sorvete

INGREDIENTES

- 1 pacote de frutas cristalizadas caixa 400g
- 1 pote de sorvete sabor de preferência

MODO DE PREPARO

Corte uma tampa do panetone e retire o miolo, deixando uma parede de 2 cm. recheie o panetone com sorvete. Coloque a tampa do panetone e decore como preferir. Coloque o panetone na geladeira em uma assadeira forrada com papel manteiga. Após 1 hora pode ser servido.



Bolo Gelado de Coco

INGREDIENTES

- 2 bolos prontos mesclados 200g
- 1 leite condensado 270g
- 1 lata de creme de leite 200g
- 1 pacote de coco ralado 50g
- 1 vidro de leite de coco 200ml
- 2 colheres de maizena

MODO DE PREPARO

Primeiro corte um dos bolos em fatias finas e coloque sobre a forma de bolo. Depois molhe as fatias com o leite de coco. Quando acabar de molhar leve ao fogo o leite condensado e a maizena. Mexa até ficar uma pasta grossa. Depois acrescente o creme de leite e misture com outro bolo fatiado faça uma outra camada por cima do creme. Em seguida, molhe o bolo de novo com o leite de coco e coloque mais uma vez o creme. Finalize com o coco ralado. Coloque na geladeira até esfriar e sirva



**Boas
Festas!**