



CEIA DE NATAL

RECEITAS

FAROFA DE FARINHA DE MANDIOCA COM BACON

Tempo de preparo	Rendimento
25 minutos	5 porções

Ingredientes:

- 200g de bacon
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 4 xícaras de chá de farinha de mandioca
- 2 dente de alho
- sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Comece cortando o bacon em cubos e picando o alho. Leve uma panela ao fogo médio e frite o bacon – deixe fritar na própria gordura, mas, se necessário, coloque um fio de azeite. Quando dourar, tire o bacon da panela e reserve. Acrescente a manteiga e, assim que derreter, doure o alho. É tudo bem rápido, então seja rápido para não queimar! Despeje a farinha de uma só vez e misture bem pra ela pegar o sabor e ficar bem úmida pela manteiga derretida. Deixe dourar (mais uma vez com cuidado para não queimar, mexa sempre), tempere com sal e pimenta a gosto. Desligue o fogo e acrescente o bacon preparado anteriormente. Sua farofa está pronta!



FAROFA DE CENOURA

Tempo de preparo	Rendimento
10 minutos	6 porções

Ingredientes:

- 2½ xícaras (chá) de farinha de milho amarela (flocada)
- 1 cenoura
- 1½ cebola
- 75 g de manteiga
- ¼ de xícara (chá) de óleo
- ½ colher (chá) de sal

Modo de preparo:

Em uma frigideira derreta a manteiga e acrescenta a cebola picada e deixe até começar a dourar – mexa de vez em quando com uma espátula para não queimar. Diminua o fogo para médio, e acrescenta a cenoura ralada, tempere com ½ colher (chá) de sal e mexa por 2 minutos até murchar. Junte a farinha de milho aos poucos, misturando com a espátula para incorporar. Deixe cozinhar por mais 5 minutos, mexendo de vez em quando, para a farofa ficar crocante. Sirva a seguir.



ARROZ À GREGA

Tempo de preparo	Rendimento
1 hora	6 porções

Ingredientes:

- 3 xícaras de arroz
- 6 xícaras de água
- 100g de uvas-passas
- 5 colheres de ervilha
- 5 colheres de milho
- 1 colher de manteiga
- Óleo
- Pimentão a gosto
- Sal a gosto
- Cebola a gosto
- Salsa a gosto
- Cebolinha verde a gosto
- Cenoura a gosto

Modo de preparo:

Em uma panela, em fogo médio, esquente o azeite e refogue a cebola e o alho até dourar. Junte o arroz e mexa por cerca de 3 minutos para refogar mais um pouco. Coloque a água, o sal e a cenoura em cubos e tampe a panela, deixando cozinhar em fogo médio por cerca de 20 minutos ou até a água secar. Em uma panela derreta manteiga e refogue levemente as uvas-passas com a ervilha e o milho e o pimentão. Adicione o arroz cozido e misture tudo cuidadosamente e finalize com o cheiro verde fresco.



ÁGUA SABORIZADA DE MORANGO E CAPIM-LIMÃO

Tempo de preparo	Rendimento
5 minutos	1 litro

Ingredientes:

- 2 folhas de capim limão frescos
- 4 fatias de limão siciliano
- 5 morangos em rodela
- 1 litro de água filtrada

Modo de preparo:

Em uma jarra coloque todos s ingredientes higienizados. Misture bem e depois acrescente o gelo.

Leve para gelar na geladeira. Está pronto.

Dicas: Essa bebida saborosa é rápida para preparar e pode ser feita com qualquer fruta, ervas, especiarias e água gaseificada, além de permitir fazer diversas combinações podendo. Substitui refrigerante e outra bebida de maneira saudável e deliciosa.

Combinações:

- Morango com laranja
 - Abacaxi com hortelã
 - Limão com gengibre
 - Laranja com alecrim
-



SALADA DE LENTILHA

Tempo de preparo	Rendimento
20 minutos	5 porções

Ingredientes:

- 200 g de lentilha cozida al dente
- 1 tomate grande sem sementes bem picado
- 1/2 pimentão amarelo pequeno bem picado
- 1/2 cebola pequena bem picada
- 1 colher (café) de açafrão
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída a gosto
- 1 colher (chá) de orégano ou a gosto
- 1/4 de xícara (chá) de suco de limão ou a gosto
- 1/4 de xícara (chá) de azeite ou a gosto
- 1 folha de louro pequena

Modo de preparo:

Lave a lentilha e deixe de molho com água de um dia para o outro. No dia seguinte, escorra a água da lentilha e reserve. Leve uma panela ao fogo com 1/2 litro de água, a folha de louro, 1 pitada de sal e deixe ferver. Coloque a lentilha e quando levantar fervura deixe por mais 2 minutos. Apague o fogo, tampe a panela e deixe amornar. Escorra a água em uma peneira e despreze a folha de louro. Coloque a lentilha em uma vasilha e junte o restante dos ingredientes, misture bem e sirva fria.



PAVÊ DE PANETONE COM MORANGO

Tempo de preparo	Rendimento
40 minutos	6 porções

Ingredientes:

- 1 panetone de gotas de chocolate (500g), cortado em fatias
- 1 caixa de morangos frescos, lavados e cortados em fatias
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado como medida)
- 3 gemas de ovos
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 200g de creme de leite
- 2 colheres de sopa de açúcar
- Morangos inteiros para decorar (opcional)

Modo de preparo:

Preparação do Creme

Em uma panela, misture o leite condensado, as gemas e o amido de milho. Adicione o leite, aos poucos, mexendo bem para evitar grumos.

Montagem:

Camadas

Adicione uma camada de morangos fatiados sobre o panetone. Despeje metade do creme por cima dos morangos.

Repetição

Faça outra camada com o restante das fatias de panetone, morangos e finalize com o restante do creme.

Chantilly (opcional)

Em uma tigela, bata o creme de leite com o açúcar até obter picos firmes. Espalhe sobre a última camada.

Decoração (opcional)

Decore com morangos inteiros e chantilly, se desejar.

Refrigeração:

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até que o pavê esteja bem gelado.

Servir:

Corte em porções e sirva este delicioso pavê de panetone com morango.
