

PUDIM DE LEITE CONDENSADO



ingredientes

Para o pudim

- Leite condensado (1 lata)
- Leite (2 medidas da lata de leite condensado)
- Ovos (3 unidades)

Para a calda

- Açúcar (1 xícara)
- Água ($\frac{1}{2}$ xícara)



1 hora e 30min



8 a 10 porções

modo de preparo

- 1 - Prepare a calda: em uma panela, derreta o açúcar em fogo baixo até dourar.
- 2 - Adicione a água com cuidado e mexa até formar um caramelo homogêneo. Forre o fundo de uma forma para pudim e reserve.
- 3 - No liquidificador, bata o leite condensado, o leite e os ovos por cerca de 2 minutos, até a mistura ficar cremosa e uniforme.
- 4 - Despeje o creme na forma caramelizada e cubra com papel alumínio.
- 5 - Leve ao forno preaquecido a 180°C em banho-maria por aproximadamente 1 hora e 15 minutos.
- 6 - Deixe esfriar completamente e leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de desenformar.

Clássico, cremoso e irresistível — o pudim de leite condensado é aquele doce que nunca sai de moda e encanta qualquer mesa.

BOLO DE CASTANHA E ESPECIARIAS



ingredientes

- 3 ovos
 - 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
 - 1/2 xícara (chá) de mel
 - 1/2 xícara (chá) de óleo vegetal
 - 1 xícara (chá) de leite morno
 - 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (chá) de canela em pó
 - 1/2 colher (chá) de noz-moscada
 - 1/2 colher (chá) de cravo em pó
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó
 - 1 xícara (chá) de castanhas picadas (pará, nozes ou caju)
- 50min
 8 a 10 porções

modo de preparo

- 1 - Bata os ovos com o açúcar, o mel e o óleo até formar um creme claro.
- 2 - Acrescente o leite, a farinha e as especiarias, misturando bem.
- 3 - Incorpore o fermento e as castanhas.
- 4 - Despeje a massa em forma untada e asse em forno médio (180 °C) por cerca de 35 a 40 minutos, até dourar.

Aromático e cheio de personalidade — esse bolo tem o sabor perfeito para encerrar o ano com aconchego e boas lembranças!



RECEITAS ANO NOVO

O Ano Novo é um convite à renovação.

É tempo de recomeçar, de celebrar as conquistas e de encher a mesa com sabores que representam alegria, prosperidade e união.

SALADA TROPICAL COM CAMARÕES E MANGA



ingredientes

- Camarões limpos e médios (400 g)
 - Manga madura em cubos (1 unidade)
 - Alface americana ou mix de folhas (1 maço)
 - Tomates-cereja cortados ao meio (10 unidades)
 - Cebola roxa fatiada fina ($\frac{1}{2}$ unidade)
 - Azeite de oliva (3 colheres de sopa)
 - Suco de limão (2 colheres de sopa)
 - Sal e pimenta a gosto
- 25min
 4 a 6 porções

modo de preparo

- 1 - Tempere os camarões com sal, pimenta e um pouco de suco de limão.
- 2 - Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e grelhe os camarões por 2 a 3 minutos de cada lado, até ficarem dourados. Reserve.
- 3 - Em uma tigela grande, misture as folhas, a manga, os tomates e a cebola roxa.
- 4 - Adicione os camarões grelhados e regue com azeite e o restante do suco de limão.
- 5 - Misture delicadamente e sirva imediatamente, bem fresca.

Refrescante, colorida e cheia de sabor — essa salada é perfeita para os dias quentes e combina muito bem com ceias leves e sofisticadas.

SALADA DE LENTILHAS COM CEBOLA ROXA E HORTELÃ



ingredientes

- Lentilhas (1 xícara)
 - Cebola roxa fatiada fina (1 unidade média)
 - Tomates-cereja cortados ao meio (10 unidades)
 - Azeite de oliva (3 colheres de sopa)
 - Suco de limão (2 colheres de sopa)
 - Folhas de hortelã picadas (2 colheres de sopa)
 - Sal e pimenta a gosto
- 30min
 4 a 6 porções

modo de preparo

1 - Cozinhe as lentilhas em água com uma pitada de sal até ficarem macias, porém firmes (cerca de 15 minutos). Escorra e deixe esfriar.

2 - Em uma tigela grande, misture as lentilhas cozidas com a cebola roxa, os tomates e a hortelã.

3 - Regue com azeite e suco de limão, ajustando o sal e a pimenta a gosto.

4 - Misture bem e leve à geladeira por 15 minutos antes de servir, para acentuar o sabor.

Leve, nutritiva e refrescante — essa salada é perfeita para acompanhar pratos principais nas ceias de fim de ano.

CEVICHE DE PEIXE BRANCO COM LIMÃO E COENTRO



ingredientes

- Peixe branco fresco em cubos (400 g — robalo, linguado ou tilápia)
 - Suco de limão ($\frac{1}{2}$ xícara)
 - Cebola roxa fatiada fina (1 unidade média)
 - Tomate picado sem sementes (1 unidade)
 - Coentro fresco picado (2 colheres de sopa)
 - Pimenta dedo-de-moça picada ($\frac{1}{2}$ unidade, sem sementes)
 - Azeite de oliva (2 colheres de sopa)
 - Sal a gosto
- 30min
 4 a 6 porções

modo de preparo

- 1 - Coloque o peixe em uma tigela de vidro e adicione o suco de limão até cobrir. Misture e leve à geladeira por cerca de 15 minutos, para o limão “cozinhar” o peixe.
- 2 - Escorra o excesso de limão e adicione a cebola roxa, o tomate, o coentro e a pimenta.
- 3 - Tempere com sal e finalize com o azeite, misturando delicadamente.
- 4 - Sirva imediatamente, bem gelado, em taças individuais ou como entrada leve e refrescante.

Leve, vibrante e cheia de frescor — esse ceviche é a pedida perfeita para abrir a ceia com um toque tropical e sofisticado.

CANAPÉS DE SALMÃO DEFUMADO COM CREAM CHEESE E DILL



ingredientes

- Pão de forma sem casca ou torradinhas (20 unidades)
 - Salmão defumado em fatias finas (150 g)
 - Cream cheese (150 g)
 - Suco de limão (1 colher de sopa)
 - Dill fresco picado (1 colher de sopa)
 - Pimenta-do-reino a gosto
- 20min 20 porções

modo de preparo

- 1 - Corte o pão em círculos ou quadradinhos e toste levemente no forno para ficarem firmes.
- 2 - Misture o cream cheese com o suco de limão, o dill picado e uma pitada de pimenta.
- 3 - Espalhe uma camada fina do creme sobre cada torradinha.
- 4 - Coloque uma fatia de salmão defumado por cima e finalize com um pequeno raminho de dill ou gotas de limão.
- 5 - Sirva imediatamente ou mantenha refrigerado até o momento de servir.

Elegantes e cheios de sabor, esses canapés são ideais para receber convidados e dar um toque refinado à sua ceia.

MINI QUICHES DE ALHO-PORÓ E QUEJO BRIE



ingredientes

Massa

- Farinha de trigo (2 xícaras)
- Manteiga gelada (100 g)
- Ovo (1 unidade)
- Sal (1 pitada)
- Água gelada (2 colheres de sopa, se necessário)

Recheio

- Alho-poró fatiado (1 talo médio)
- Queijo brie picado (100 g)
- Creme de leite ($\frac{1}{2}$ caixinha)
- Ovos (2 unidades)
- Sal, pimenta e noz-moscada a gosto



40min



12 a 15 porções

modo de preparo

1 - Misture a farinha, o sal e a manteiga até formar uma farofa. Adicione o ovo e, se necessário, a água até obter uma massa homogênea.

2 - Forre forminhas individuais de empada com a massa e leve à geladeira por 15 minutos.

3 - Em uma frigideira, refogue o alho-poró até murchar e reserve.

4 - Bata os ovos com o creme de leite, tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

5 - Coloque o alho-poró e o queijo brie sobre a massa e cubra com o creme.

6 - Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 25 minutos, até dourar.

7 - Espere esfriar um pouco antes de desenformar e sirva morno.

Delicadas e cheias de sabor, essas mini quiches são perfeitas para servir como entrada ou aperitivo nas festas de fim de ano.

CARPACCIO DE BETERRABA COM RÚCULA E PISTACHE



ingredientes

- Beterrabas médias (2 unidades)
 - Folhas de rúcula (1 maço pequeno)
 - Pistache sem sal picado ($\frac{1}{4}$ xícara)
 - Queijo parmesão em lascas (opcional — 2 colheres de sopa)
 - Azeite de oliva (3 colheres de sopa)
 - Suco de limão (1 colher de sopa)
 - Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 25min
 4 porções

modo de preparo

- 1 - Cozinhe as beterrabas com casca até ficarem macias, depois descasque e fatie bem fino (pode usar um fatiador ou mandolina).
- 2 - Distribua as fatias em um prato grande ou travessa, sobrepondo-as levemente.
- 3 - Tempere com sal, pimenta, suco de limão e regue com azeite.
- 4 - Disponha as folhas de rúcula por cima e salpique o pistache picado.
- 5 - Finalize com lascas de parmesão, se desejar, e sirva imediatamente.

Colorado, leve e sofisticado — esse carpaccio vegetal é uma entrada perfeita para abrir as celebrações com frescor e elegância.

SALADA DE FOLHAS COM FIGOS FRESCOS E QUEIJO GORGONZOLA



ingredientes

- Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião — cerca de 4 xícaras)
- Figos frescos cortados em quatro (4 unidades)
- Queijo gorgonzola em pedaços (100 g)
- Nozes ou castanhas picadas ($\frac{1}{4}$ xícara)
- Azeite de oliva (3 colheres de sopa)
- Mel (1 colher de sopa)
- Vinagre balsâmico (1 colher de chá)
- Sal e pimenta a gosto



15min



4 a 6 porções

modo de preparo

- 1 - Lave e seque bem as folhas, dispondo-as em uma travessa grande.
- 2 - Espalhe por cima os figos cortados, o gorgonzola e as nozes.
- 3 - Em uma tigelinha, misture o azeite, o mel, o vinagre balsâmico, o sal e a pimenta, formando um molho leve.
- 4 - Regue a salada com o molho no momento de servir, misturando delicadamente para não desmanchar os figos.

Elegante, agrioce e refrescante — essa salada é perfeita para ceias festivas e combina perfeitamente com carnes ou aves assadas.



ingredientes

- Queijo em cubos (200 g — mussarela, minas ou prato)
- Presunto em cubos (200 g)
- Tomates-cereja (20 unidades)
- Azeitonas sem caroço (20 unidades)
- Folhas de manjericão (opcional — 10 unidades)
- Azeite de oliva (2 colheres de sopa)
- Orégano e pimenta a gosto
- Palitos de aperitivo ou espetinhos pequenos



15min



20 porções

modo de preparo

1 - Monte os espetinhos alternando os ingredientes: queijo, presunto, tomate e azeitona.

2 - Se desejar, adicione uma folha de manjericão entre os ingredientes para um toque aromático.

3 - Disponha os espetinhos em uma travessa e regue levemente com azeite.

4 - Finalize com orégano e uma pitada de pimenta.

5 - Sirva imediatamente ou mantenha refrigerado até a hora de servir.

Coloridos, práticos e cheios de sabor — esses espetinhos frios são ideais para petiscar, decorar a mesa e encantar os convidados.

BACALHAU À GOMES DE SÁ



ingredientes

- Bacalhau dessalgado em lascas (1 kg)
- Batatas (5 unidades médias)
- Cebolas fatiadas (2 unidades grandes)
- Ovos cozidos fatiados (3 unidades)
- Azeite de oliva ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Alho picado (3 dentes)
- Salsinha picada (2 colheres de sopa)
- Sal e pimenta a gosto
- Azeitonas pretas ($\frac{1}{2}$ xícara)



1 hora e 15min



6 a 8 porções

modo de preparo

- 1 - Cozinhe o bacalhau por alguns minutos até amaciar e reserve.
- 2 - Cozinhe as batatas com casca até ficarem macias, descasque e corte em rodelas.
- 3 - Em uma frigideira, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola até ficarem levemente dourados.
- 4 - Em um refratário, monte o prato alternando camadas de batata, bacalhau e cebola refogada.
- 5 - Regue com mais azeite, adicione as azeitonas e leve ao forno preaquecido a 180°C por 20 minutos.
- 6 - Retire do forno, decore com os ovos cozidos e finalize com salsinha picada.

Tradicional e cheio de sabor, esse bacalhau é presença garantida nas festas e une família e tradição em cada garfada.

ARROZ DE CAMARÃO CREMOSO COM AÇAFRÃO



ingredientes

- Arroz (2 xícaras)
- Camarões limpos médios (500 g)
- Caldo de legumes ou de camarão quente (1 litro)
- Cebola picada (1 unidade)
- Alho picado (2 dentes)
- Creme de leite (1 caixinha)
- Açafrão ($\frac{1}{2}$ colher de chá)
- Manteiga (2 colheres de sopa)
- Azeite de oliva (1 colher de sopa)
- Salsinha picada (2 colheres de sopa)
- Sal e pimenta a gosto



45min



6 porções

modo de preparo

- 1 - Tempere os camarões com sal e pimenta. Em uma frigideira, aqueça o azeite e doure rapidamente os camarões (2 a 3 minutos). Retire e reserve.
- 2 - Na mesma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola e o alho até ficarem macios.
- 3 - Acrescente o arroz e o açafrão, mexendo por 1 minuto para envolver os grãos.
- 4 - Vá adicionando o caldo quente aos poucos, mexendo sempre, até o arroz ficar macio e cremoso (aprox. 20 minutos).
- 5 - Misture o creme de leite e os camarões reservados, ajustando o sal e a pimenta.
- 6 - Cozinhe por mais 2 minutos, finalize com salsinha e sirva imediatamente.

Um prato sofisticado e aromático, perfeito para impressionar na ceia com o sabor marcante do camarão e o toque dourado do açafrão.

MEDALHÕES DE FILÉ SUÍNO COM MOLHO DE ABACAXI



ingredientes

- Filé mignon suíno em medalhões (800 g)
- Fatias de bacon (6 unidades, opcional para envolver os medalhões)
- Abacaxi picado (1 xícara)
- Suco de abacaxi natural ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Alho picado (2 dentes)
- Manteiga (2 colheres de sopa)
- Creme de leite ($\frac{1}{2}$ caixinha)
- Sal e pimenta a gosto
- Azeite de oliva (1 colher de sopa)
- Cebola picada (1 unidade)



50min



6 porções

modo de preparo

- 1 - Tempere os medalhões com sal e pimenta. Se desejar, envolva cada um com uma fatia de bacon e prenda com palito.
 - 2 - Aqueça o azeite em uma frigideira e sele os medalhões até dourarem dos dois lados. Reserve.
 - 3 - Na mesma frigideira, derreta a manteiga e refogue a cebola e o alho até dourar.
 - 4 - Acrescente o abacaxi picado e o suco, cozinhando por 5 a 7 minutos até reduzir levemente.
 - 5 - Adicione o creme de leite, misture bem e ajuste o sal e a pimenta.
 - 6 - Volte os medalhões à frigideira, envolva no molho e cozinhe por mais 5 minutos, em fogo baixo.
 - 7 - Sirva em seguida, regando com o molho de abacaxi por cima.
- Uma combinação agridoce e irresistível — perfeita para surpreender na ceia com um toque tropical e refinado.

FRANGO RECHEADO COM ESPINAFRE E REQUEIJÃO



ingredientes

- Peitos de frango grandes (3 unidades, abertos em filé tipo "envelope")
- Espinafre refogado e picado (1 xícara)
- Requeijão cremoso ($\frac{1}{2}$ copo ou 100 g)
- Alho picado (2 dentes)
- Azeite de oliva (2 colheres de sopa)
- Sal e pimenta a gosto
- Páprica ou ervas a gosto (opcional)
- Queijo mussarela ralado ($\frac{1}{2}$ xícara)



1 hora



6 porções

modo de preparo

- 1 - Tempere os filés de frango com sal, pimenta, alho e um fio de azeite.
- 2 - Misture o espinafre refogado com o requeijão e a mussarela, formando o recheio cremoso.
- 3 - Recheie cada filé com uma porção da mistura e feche com palitos ou prenda com barbante culinário.
- 4 - Aqueça uma frigideira com azeite e sele os filés de todos os lados até dourar.
- 5 - Transfira para um refratário e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 25 minutos, até o frango cozinhar completamente.
- 6 - Retire, corte em fatias e sirva regado com o próprio molho da assadeira.

Um prato leve, cremoso e irresistível — perfeito para um jantar especial ou como destaque na ceia de fim de ano.

SALMÃO GRELHADO COM CROSTA DE ERVAS E PURÊ DE BATATA-DOCE



ingredientes

Para o salmão

- Filés de salmão (4 unidades de cerca de 150 g cada)
- Azeite de oliva (2 colheres de sopa)
- Alho picado (1 dente)
- Ervas finas (2 colheres de sopa — salsa, tomilho, orégano ou manjericão)

- Suco de limão (1 colher de sopa)
- Sal e pimenta a gosto



1 hora

Para o purê

- Batata-doce descascada e picada (500 g)
- Manteiga (1 colher de sopa)
- Leite ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Sal e noz-moscada a gosto



6 porções

modo de preparo

- 1 - Tempere os filés de salmão com sal, pimenta, alho e suco de limão.
 - 2 - Misture as ervas com o azeite e espalhe sobre os filés, pressionando levemente para formar uma crosta.
 - 3 - Aqueça uma frigideira antiaderente e grelhe o salmão por 3 a 4 minutos de cada lado, até dourar e ficar macio por dentro.
 - 4 - Para o purê, cozinhe a batata-doce até ficar bem macia. Escorra e amasse ainda quente.
 - 5 - Acrescente a manteiga, o leite, o sal e a noz-moscada, mexendo até formar um purê cremoso.
 - 6 - Sirva o salmão sobre uma porção de purê e finalize com um fio de azeite ou ervas frescas.
- Um prato leve e sofisticado, com equilíbrio perfeito entre o sabor marcante do salmão e a suavidade do purê de batata-doce.

PERNIL ASSADO AO VINHO BRANCO E ALECRIM



ingredientes

- Pernil suíno com osso (aprox. 3 kg)
 - Vinho branco seco (1 xícara)
 - Alho picado (5 dentes)
 - Cebola picada (1 unidade)
 - Suco de limão (2 colheres de sopa)
 - Alecrim fresco (2 ramos)
 - Louro (2 folhas)
 - Azeite de oliva (3 colheres de sopa)
 - Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 horas e 30min
- 8 a 10 porções

modo de preparo

- 1 - Faça pequenos cortes superficiais no pernil para facilitar a penetração dos temperos.
 - 2 - Em uma tigela, misture o vinho, o suco de limão, o alho, a cebola, o azeite, o alecrim, o louro, o sal e a pimenta.
 - 3 - Coloque o pernil em uma assadeira, despeje o tempero por cima e cubra com filme plástico. Deixe marinar na geladeira por pelo menos 4 horas (ou de um dia para o outro).
 - 4 - Cubra o pernil com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 2 horas, regando ocasionalmente com o molho da assadeira.
 - 5 - Retire o papel alumínio e asse por mais 30 minutos, até ficar dourado e com a carne macia.
 - 6 - Fatie e sirva acompanhado do molho formado no fundo da assadeira.
- Sabor intenso e aroma irresistível — este pernil ao vinho e alecrim é o protagonista perfeito de uma ceia especial.

RISOTO DE LIMÃO-SICILIANO E CAMARÕES



ingredientes

- Arroz arbório (2 xícaras)
- Camarões médios limpos (400 g)
- Cebola picada (1 unidade pequena)
- Alho picado (2 dentes)
- Caldo de legumes ou de camarão quente (1 litro)
- Vinho branco seco ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Suco e raspas de limão-siciliano (1 unidade)
- Manteiga (2 colheres de sopa)
- Queijo parmesão ralado ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Azeite de oliva (1 colher de sopa)
- Sal e pimenta a gosto



45min



4 a 6 porções

modo de preparo

1 - Tempere os camarões com sal, pimenta e um fio de azeite. Grelhe rapidamente (2 a 3 minutos de cada lado) e reserve.

2 - Em uma panela, derreta 1 colher de manteiga e refogue a cebola e o alho até ficarem translúcidos.

3 - Acrescente o arroz e refogue por 1 minuto, depois adicione o vinho branco e mexa até evaporar.

4 - Vá acrescentando o caldo quente aos poucos, mexendo sempre, até o arroz ficar cremoso e al dente (cerca de 20 minutos).

5 - Adicione o suco e as raspas de limão-siciliano, os camarões e o restante da manteiga.

6 - Misture o parmesão, ajuste o sal e a pimenta e sirva imediatamente.

Cremoso, aromático e com um toque cítrico — este risoto é a combinação perfeita entre o frescor do limão e o sabor marcante dos camarões.

LASANHA DE BERINJELA COM RICOTA E ESPINAFRE



ingredientes

- Berinjelas médias (2 unidades)
 - Ricota amassada (300 g)
 - Espinafre refogado e picado (1 xícara)
 - Queijo mussarela ralado (1 xícara)
 - Molho de tomate (2 xícaras)
 - Azeite de oliva (2 colheres de sopa)
 - Alho picado (2 dentes)
 - Sal, pimenta e noz-moscada a gosto
- 1 hora
 6 porções

modo de preparo

- 1 - Corte as berinjelas em fatias finas no sentido do comprimento e grelhe-as rapidamente dos dois lados com um fio de azeite. Reserve.
- 2 - Misture a ricota com o espinafre, o alho, sal, pimenta e noz-moscada até formar um recheio cremoso.
- 3 - Em um refratário, monte a lasanha alternando camadas de molho de tomate, berinjela e recheio de ricota com espinafre.
- 4 - Finalize com uma camada de molho e polvilhe a mussarela por cima.
- 5 - Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos, até gratinar.
- 6 - Deixe descansar por alguns minutos antes de servir.

Leve, nutritiva e deliciosa — essa lasanha é uma opção perfeita para quem busca sabor e leveza nas celebrações.

ARROZ DE LENTILHAS COM CEBOLA CARAMELIZADA



ingredientes

- Arroz (2 xícaras)
- Lentilhas (1 xícara)
- Cebolas grandes fatiadas (2 unidades)
- Azeite de oliva (3 colheres de sopa)
- Alho picado (2 dentes)
- Sal e pimenta a gosto
- Salsinha picada (opcional — 1 colher de sopa)

40min

6 porções

moda de preparo

1 - Cozinhe as lentilhas em água com uma pitada de sal até ficarem macias, porém firmes (cerca de 15 minutos). Escorra e reserve.

2 - Em uma panela, aqueça 1 colher de azeite e refogue o alho. Adicione o arroz e refogue por 1 minuto.

3 - Acrescente as lentilhas e 4 xícaras de água quente. Cozinhe em fogo médio até o arroz ficar macio e soltinho.

4 - Enquanto isso, em outra frigideira, aqueça o restante do azeite e doure as cebolas lentamente, mexendo até caramelizarem (cerca de 15 minutos).

5 - Misture parte das cebolas caramelizadas ao arroz pronto e reserve o restante para decorar.

6 - Ajuste o sal e a pimenta, finalize com salsinha e sirva quente, decorando com as cebolas por cima.

Saboroso e reconfortante, este arroz com lentilhas é uma ótima pedida para a ceia — símbolo de prosperidade e cheio de aroma.

TENDER COM ABACAXI E GENGIBRE



ingredientes

- Arroz (2 xícaras)
 - Lentilhas (1 xícara)
 - Cebolas grandes fatiadas (2 unidades)
 - Azeite de oliva (3 colheres de sopa)
 - Alho picado (2 dentes)
 - Sal e pimenta a gosto
 - Salsinha picada (opcional — 1 colher de sopa)
- 40min
 6 porções

moda de preparo

1 - Cozinhe as lentilhas em água com uma pitada de sal até ficarem macias, porém firmes (cerca de 15 minutos). Escorra e reserve.

2 - Em uma panela, aqueça 1 colher de azeite e refogue o alho. Adicione o arroz e refogue por 1 minuto.

3 - Acrescente as lentilhas e 4 xícaras de água quente. Cozinhe em fogo médio até o arroz ficar macio e soltinho.

4 - Enquanto isso, em outra frigideira, aqueça o restante do azeite e doure as cebolas lentamente, mexendo até caramelizarem (cerca de 15 minutos).

5 - Misture parte das cebolas caramelizadas ao arroz pronto e reserve o restante para decorar.

6 - Ajuste o sal e a pimenta, finalize com salsinha e sirva quente, decorando com as cebolas por cima.

Saboroso e reconfortante, este arroz com lentilhas é uma ótima pedida para a ceia — símbolo de prosperidade e cheio de aroma.

BACALHAU ESPIRITUAL GRATINADO



ingredientes

- Bacalhau dessalgado e desfiado (600 g)
- Batatas (2 unidades médias)
- Cebola picada (1 unidade)
- Alho picado (2 dentes)
- Leite (2 xícaras)
- Creme de leite (1 caixinha)
- Farinha de trigo (2 colheres de sopa)
- Manteiga (2 colheres de sopa)
- Queijo parmesão ralado ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Noz-moscada, sal e pimenta a gosto
- Azeite de oliva (2 colheres de sopa)



1 hora



6 a 8 porções

modo de preparo

- 1 - Cozinhe as batatas até ficarem macias, amasse e reserve.
 - 2 - Em uma panela, aqueça a manteiga com o azeite e refogue a cebola e o alho até dourar.
 - 3 - Acrescente a farinha e mexa bem; adicione o leite aos poucos, mexendo até formar um creme liso.
 - 4 - Misture o bacalhau desfiado, as batatas amassadas e o creme de leite, ajustando o sal, a pimenta e a noz-moscada.
 - 5 - Despeje em um refratário untado e cubra com o parmesão ralado.
 - 6 - Leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 25 minutos, até gratinar e dourar levemente.
 - 7 - Sirva quente, acompanhado de arroz branco ou salada verde.
- Cremoso, leve e dourado — esse bacalhau espiritual gratinado é a escolha perfeita para uma ceia sofisticada e reconfortante.

FILÉ AO MOLHO DE CHAMPAHNE



ingredientes

- Filé mignon em medalhões (800 g)
- Champanhe ou espumante seco (1 xícara)
- Creme de leite fresco (1 xícara)
- Manteiga (2 colheres de sopa)
- Cebola picada (1 unidade pequena)
- Alho picado (1 dente)
- Caldo de carne ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Azeite de oliva (1 colher de sopa)



50 min



4 a 5 porções

modo de preparo

- 1 - Tempere os medalhões com sal e pimenta.
 - 2 - Em uma frigideira, aqueça o azeite e 1 colher de manteiga, e sele os filés até dourarem dos dois lados. Reserve.
 - 3 - Na mesma frigideira, derreta o restante da manteiga e refogue a cebola e o alho até ficarem levemente dourados.
 - 4 - Acrescente o champanhe e o caldo de carne, mexendo até reduzir pela metade.
 - 5 - Adicione o creme de leite e misture até o molho engrossar e ficar aveludado.
 - 6 - Volte os filés à frigideira, envolva-os no molho e cozinhe por mais 3 a 5 minutos em fogo baixo.
 - 7 - Sirva quente, com o molho por cima e acompanhamentos como arroz branco ou purê de batatas.
- Elegante e sofisticado, este filé ao molho de champanhe é a escolha perfeita para brindar momentos especiais com muito sabor.

POLENTA CREMOSA COM RAGU DE COGUMELOS



ingredientes

Para a polenta

- Fubá (1 xícara)
- Água (4 xícaras)
- Manteiga (1 colher de sopa)
- Queijo parmesão ralado ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Leite ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Sal e noz-moscada a gosto

Para o ragu de cogumelos

- Cogumelos variados fatiados (300 g)
- Cebola picada (1 unidade pequena)
- Alho picado (2 dentes)
- Vinho tinto seco ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Molho de tomate (1 xícara)
- Azeite de oliva (2 colheres de sopa)
- Sal, pimenta e tomilho fresco a gosto



50 min



4 a 5 porções

moda de preparo

1 - Em uma panela, aqueça a água com uma pitada de sal. Vá adicionando o fubá aos poucos, mexendo constantemente até engrossar.

2 - Cozinhe por cerca de 20 minutos em fogo baixo, mexendo sempre. Acrescente a manteiga, o leite e o parmesão. Ajuste o sal e reserve.

3 - Para o ragu, aqueça o azeite em uma frigideira e refogue a cebola e o alho até dourarem.

4 - Adicione os cogumelos e refogue até soltarem líquido e ficarem macios.

5 - Acrescente o vinho tinto e deixe reduzir por alguns minutos. Junte o molho de tomate, tempere com sal, pimenta e tomilho, e cozinhe por 10 minutos.

6 - Sirva a polenta cremosa em pratos fundos, cobrindo com o ragu de cogumelos e um toque de queijo ralado.

TOURNEDOS DE MIGNON COM MOLHO DE PIMENTA-VERDE



ingredientes

- Medalhões de filé mignon (800 g)
 - Pimenta-verde em conserva (2 colheres de sopa)
 - Creme de leite fresco (1 xícara)
 - Conhaque ou brandy (2 colheres de sopa)
 - Caldo de carne ($\frac{1}{2}$ xícara)
 - Manteiga (2 colheres de sopa)
 - Azeite de oliva (1 colher de sopa)
 - Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 45min
 6 porções

moda de preparo

- 1 - Tempere os medalhões com sal e pimenta-do-reino.
- 2 - Aqueça uma frigideira com o azeite e 1 colher de manteiga e sele os tournedos dos dois lados até dourar. Reserve.
- 3 - Na mesma frigideira, adicione o conhaque e flambe rapidamente para liberar os sabores.
- 4 - Acrescente o caldo de carne e a pimenta-verde levemente amassada. Cozinhe por 3 a 5 minutos.
- 5 - Junte o creme de leite e mexa até o molho engrossar e ficar cremoso.
- 6 - Volte os tournedos à frigideira, envolva-os no molho e aqueça por mais 2 minutos.
- 7 - Sirva com purê de batatas ou legumes salteados, regando com o molho por cima.

PANNA COTTA DE MARACUJÁ



ingredientes

Para a panna cotta

- Creme de leite fresco (500 ml)
- Leite ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Açúcar ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Essência de baunilha (1 colher de chá)
- Gelatina incolor sem sabor (1 envelope — 12 g)

Para a calda de maracujá

- Polpa de maracujá (2 unidades ou 1 xícara)
- Açúcar (3 colheres de sopa)
- Água (2 colheres de sopa)



25min + tempo
geladeira



6 a 8 porções

moda de preparo

- 1 - Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e reserve.
- 2 - Em uma panela, aqueça o creme de leite, o leite, o açúcar e a baunilha, sem deixar ferver.
- 3 - Retire do fogo, adicione a gelatina hidratada e misture até dissolver completamente.
- 4 - Distribua o creme em taças ou forminhas individuais e leve à geladeira por no mínimo 4 horas, até firmar.
- 5 - Para a calda, leve ao fogo a polpa de maracujá, o açúcar e a água, mexendo até engrossar levemente. Deixe esfriar.
- 6 - Desenforme (ou sirva nas taças) e cubra com a calda fria.

Leve, delicada e refrescante — esta panna cotta com calda de maracujá é a sobremesa perfeita para encerrar a ceia com elegância e frescor tropical.

SORVETE ARTESANAL DE COCO COM CALDA DE FRUTAS TROPICais



ingredientes

Para o sorvete

- Leite de coco (400 ml)
- Creme de leite fresco (200 ml)
- Leite condensado (1 lata)
- Coco ralado ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Essência de baunilha ($\frac{1}{2}$ colher de chá)

Para a calda de frutas tropicais

- Manga picada ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Abacaxi picado ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Maracujá (polpa de 1 unidade)
- Açúcar (3 colheres de sopa)
- Água (2 colheres de sopa)



30min + tempo
geladeira



8 porções

modo de preparo

- 1 - No liquidificador, bata o leite de coco, o creme de leite, o leite condensado, o coco ralado e a baunilha até obter um creme homogêneo.
- 2 - Despeje a mistura em um recipiente e leve ao freezer por 2 horas.
- 3 - Retire, bata novamente na batedeira ou liquidificador para quebrar os cristais de gelo e leve ao freezer por mais 3 horas, até firmar.
- 4 - Para a calda, leve as frutas, o açúcar e a água ao fogo médio e cozinhe por cerca de 10 minutos, até formar uma calda brilhante e levemente espessa. Deixe esfriar.
- 5 - Sirva o sorvete com a calda de frutas por cima e, se desejar, finalize com lascas de coco fresco.

Refrescante, tropical e cheio de sabor — esse sorvete artesanal é a sobremesa perfeita para encerrar a ceia de Ano Novo com leveza e alegria.

MOUSSE DE LIMÃO-SICILIANO COM RASPAS DE CHOCOLATE BRANCO



ingredientes

- Leite condensado (1 lata)
- Creme de leite (1 caixinha)
- Suco de limão-siciliano ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Raspas de limão-siciliano (1 colher de chá)
- Chocolate branco ralado ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Raspas extras de chocolate e limão para decorar



20min + tempo
geladeira



6 a 8 porções

moda de preparo

- 1 - No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão até obter um creme firme e homogêneo.
- 2 - Adicione as raspas de limão e misture delicadamente com uma espátula.
- 3 - Distribua o mousse em taças individuais e leve à geladeira por pelo menos 3 horas.
- 4 - Antes de servir, finalize com raspas de chocolate branco e um toque de raspas de limão por cima.

Cremoso, delicado e com o equilíbrio perfeito entre o cítrico e o doce — um encerramento leve e sofisticado para sua ceia.