



Receitas natalinas



Salgados





Peru de Natal temperado

Ingredientes:

- 1 peru inteiro descongelado
- 2 xícaras (chá) de manteiga
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 2 limões
- 1 garrafa de vinho tinto
- pimenta-do-reino a gosto
- sal a gosto
- ervas finas a gosto

Modo de Preparo

- Com 48 horas de antecedência, coloque o peru (sem abrir a embalagem) dentro de uma assadeira ou travessa e leve-o à geladeira para descongelar.
- Em um recipiente, despeje o vinho, o alho cortado, a cebola, o suco dos limões e os demais temperos (incluindo o sal, mas com cuidado para não exagerar).
- Reserve com um papel-filme e deixe na geladeira por 2 horas.
- Preaqueça o forno por 15 minutos e, enquanto isso, retire o peru descongelado da embalagem sem esquecer de tirar o saco de miúdos de dentro
- Passe manteiga por toda a parte exterior do peru, sobre a pele e, com cuidado, descole a pele da carne e passe manteiga no espaço entre a pele e a carne do peru
- Em seguida, deposite o peru em uma assadeira e despeje a marinada sobre ele
- Cubra seu peru com papel-alumínio e leve a assadeira ao forno à temperatura média (210°C) por 1 hora e 20 minutos
- Depois desse tempo, tire o peru do forno e pincele mais manteiga sobre sua pele. Com a ajuda de uma concha, despeje o líquido que está no fundo da assadeira sobre o peru e volte-o ao forno. Repita este processo de 30 em 30 minutos até o termômetro levantar (leva cerca de 1h e 30 minutos)
- Quando estiver pronto, deixe seu peru descansar por 20 minutos antes de servir
- Para fazer o molho, retire o líquido do fundo da assadeira e transfira para uma panela.
- Adicione 1 colher (sopa) de farinha de trigo e misture bem. Ligue o fogo e mexa sem parar até engrossar e ficar cremoso.
- Para aromatizar, você pode adicionar suco de 1 laranja e as raspas da casca dessa laranja.
- Capriche nos acompanhamentos para servir. Batatas assadas e ervas são boas opções.



Salada natalina de maionese

Ingredientes:

- 1 litro de água
- 3 batatas em cubos
- 1 cenoura picada
- 4 vagens picadas
- 4 colheres (sopa) de azeite
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara de abacaxi picado
- 1/2 xícara de uvas-passas
- 1 cebola picada
- 1 maçã picada
- 2 xícaras de maionese
- Salsinha picada a gosto
- Bacon frito a gosto
- Sal a gosto

Modo de Preparo

- Em uma panela, coloque a água, as batatas, a cenoura, as vagens e sal a gosto.
- Cozinhe até ficarem *al dente*.
- Escorra a água.
- Depois, em um refratário com os legumes cozidos, coloque o azeite e o sal e a pimenta-do-reino a gosto.
- Junte o abacaxi, as uvas-passas, a cebola e a maçã.
- Adicione a maionese e misture tudo.
- Junte a salsinha e misture novamente.
- Leve à geladeira por 30 minutos.
- Antes de servir, finalize com bacon frito por cima.



Tender natalino ao molho de mostarda

Ingredientes:

- 1 tender redondo
- 4 colheres (sopa) de mel
- 4 colheres (sopa) de mostarda
- 1 saquinho de cravos
- Rodelas de abacaxi para enfeitar
- Cerejas para enfeitar
- Uvas para enfeitar

Modo de Preparo

- Prepare uma misturinha com a mostarda e o mel e mexa bem.
- Reserve.
- Faça cortes quadriculares no tender.
- Espete cravos nas junções.
- Lambuze-o com esta mistura de mostarda e mel e leve ao forno até que fique douradinho.
- Enfeite a travessa com rodelas de abacaxi, uvas e cerejas.



Salpicão de frango

Ingredientes:

- 1 Kg de peito de frango desfiado
- 1 pimentão amarelo
- 1 lata de milho verde
- 1 cebola grande
- 5 dentes de alho
- 2 cenouras grandes (raladas)
- Tempero baiano a gosto
- Azeite a gosto
- 2 frascos de maionese
- Batata palha fina a gosto

Modo de Preparo

- Primeiro, você deve cozinhar o frango e desfiá-lo.
- Em uma panela, refogue no azeite a cebola e o alho.
- Após dourar, acrescente o frango desfiado, o sal e o tempero baiano (a gosto).
- Acrescente as cenouras raladas, milho e pimentão picado.
- Ao fim, acrescente a maionese e cubra com batata palha.

Essa receita foi uma sugestão da colaboradora Raissa Freitas, de São José dos Campos.

Doces





Rabanada recheada com doce de leite ou creme de avelã

Ingredientes:

- Pão de rabanada
- 150 g de creme de avelã
- 150 g de doce de leite
- 1 xícara de leite
- 3 ovos
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 litro de óleo
- 1 xícara de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de canela em pó

Modo de Preparo

- Corte o pão de rabanada em rodela.
- Em seguida, faça um pequeno furo na lateral de cada rodela de pão.
- Usando um saco de confeiteiro, recheie-as com creme de avelã ou doce de leite.
- À parte, misture os ovos e o leite condensado no leite em um recipiente.
- Passe as rodela de pão recheado nessa mistura.
- Na sequência, frite-as em óleo quente até ficarem douradas.
- Finalize passando as rabanadas na mistura de açúcar e canela.



Bombom de uva na travessa

Ingredientes:

- 700 g de uva thompson
- 2 latas de leite condensado
- 1 e 1/2 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 200 g de chocolate meio amargo

Modo de Preparo

- Solte as uvas do cacho, lave-as, seque bem e reserve.
- Em uma panela, coloque o leite condensado e a margarina e leve ao fogo médio. Mexa sempre, até soltar do fundo da panela.
- Deixe esfriar, adicione 1/2 caixinha de creme de leite e reserve.
- Em uma panela, quebre o chocolate em pedaços e leve ao fogo em banho-maria até que esteja completamente derretido.
- Acrescente o creme de leite e misture bem.
- Em um refratário, coloque todo o creme branco, forre o creme com as uvas e despeje a ganache de chocolate por cima.
- Leve à geladeira, decore como desejar e sirva gelado.



Pavê de chocolate

Ingredientes:

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite (a mesma medida da lata de creme de leite)
- 2 latas de leite condensado
- 2 gemas
- 2 colheres de maisena
- 3 colheres de chocolate em pó ou achocolatado
- biscoito maisena
- leite para molhar os biscoitos
- raspas de chocolate (opcional)
- manteiga sem sal ou margarina, só para dar o ponto

Modo de Preparo

- Primeiro, pegue a lata de leite condensado, as gemas, a maisena e o leite.
- Coloque no fogo e deixe até que fique um creme, reserve.
- Coloque a segunda lata de leite condensado com um pouco de margarina e o chocolate.
- Deixe no fogo até ficar um creme tipo brigadeiro.
- Desligue o fogo e junte com o creme de leite.



Peanut Butter Cookies

Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara manteiga de amendoim
- 1 ovo
- 1/2 xícara de chocolate tipo confete ou picado

Modo de Preparo

- Misture todos os ingredientes com uma colher e coloque numa assadeira untada.
- Leve ao forno aquecido a 176° ou até 180° e deixe por no máximo 13 minutos.
- Para conferir, mesmo que aparente um pouco mole, a massa endurece fora do forno.
- Retire a assadeira do forno e aguarde alguns minutos para desenformar a receita.
- Aproveite!

Essa receita foi uma sugestão da colaboradora Gabriela Mazzone Menossi, de Jurubatuba.



Coca-Cola
FEMSA