



Festival de sabores nordestinos

15 receitas irresistíveis para comemorar o Dia do Nordeste



Confira





Desbrave os segredos da culinária nordestina!



A Seara desvendou os segredos da culinária nordestina, e o resultado é simplesmente irresistível: todos os nossos pratos são de dar água na boca! Das iguarias mais tradicionais aos sabores mais surpreendentes, esta é uma viagem gastronômica que combina a beleza dos litorais com o sertão nordestino, tudo para encantar seus sentidos e conquistar seu paladar.

Confira a seguir 15 receitas arretadas!

índice



Entradas e Aperitivos

Cuscuz de Micro-ondas	3
Dadinho de Tapioca Assado com Levíssimo	5
Pamonha de Forno com Bacon	7

Pratos Principais

Baião de Dois	10
Moqueca de Tilápia	12
Caruru de Frango	14
Vatapá de Frango Seara DaGranja	16
Arroz de Camarão Cremoso	18
Arroz Nordestino	20
Dobradinha	22
Lasanha de Camarão	24

Sobremesas

Bolo de Aipim com Coco	27
Bolo de Milho Fofinho	29
Pão Caseiro Recheado com Goiabada e Queijo	31
Bala Baiana	33





Entradas e Aperitivos





Cuscuz no Micro-ondas



Rendimento
1 porção



Tempo
de preparo
10 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

2 xícaras de chá de farinha
para cuscuz flocão

Sal a gosto

1 xícara de chá de água

1 colher de sopa de margarina
Doriana com Sal



Modo de preparo

- 1 • Em uma vasilha coloque a farinha de cuscuz, o sal, a margarina **Doriana com Sal** e mexa;
- 2 • Adicione aos poucos a água e mexa bem com os dedos;
- 3 • Depois deixe descansar por 10 minutos;
- 4 • Em um recipiente de plástico ou de vidro, que possa ser levado ao micro-ondas, coloque o cuscuz aos poucos e aperte bem;
- 5 • Coloque um prato raso em cima da vasilha, como uma tampa;
- 6 • Leve ao micro-ondas por **3 a 4 minutos** (obs.: o tempo no micro-ondas pode variar de acordo com a potência do aparelho);
- 7 • Com um pano retire do micro-ondas e vire a vasilha no prato como um bolo.

Sirva com margarina Doriana com Sal.

Confira o vídeo desta receita





Dadinho de Tapioca Assado com Levíssimo



Rendimento
10 porções



Tempo
de preparo
3h45

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para o Dadinho

150 g de **Levíssimo Seara** em cubinhos

500 ml de leite

1 1/2 colher de chá de sal

1 colher de chá de pimenta-do-reino em grãos

1 folha de louro

250 g de queijo coalho ralado

250 g de tapioca granulada

Óleo

Para a geleia

1 xícara de mirtilo congelado

1 pimenta dedo-de-moça sem semente picada

1/2 xícara de açúcar

1/4 de xícara de água

1/2 colher de sopa de vinagre de maçã



Modo de preparo

1. Em uma panela em fogo alto, junte o leite, o sal, a pimenta e o louro e deixe ferver. Quando levantar fervura, desligue o fogo e peneire, reservando o leite;

2. Unte uma assadeira com óleo. Em uma tigela, misture o queijo coalho, a tapioca e o **Levíssimo Seara**. Junte o leite e misture bem. Transfira a mistura para a assadeira untada, alise bem e leve para a geladeira por 3h ou até firmar;

3. Preaqueça o forno a 180°C. Transfira a massa para uma tábua, corte em cubos e organize em uma assadeira untada com óleo. Leve ao forno por 25 minutos, virando na metade do tempo para que dourem por igual.

Para a geleia

1. Junte todos os ingredientes em um liquidificador e bata bem. Transfira para uma panela e leve em fogo médio, mexendo sempre até reduzir a $\frac{1}{3}$ do volume ou aparecer o fundo quando passar a espátula;
2. Espere a geleia esfriar por completo e leve à geladeira até o momento de servir;
3. Sirva os dadinhos de tapioca com a geleia de mirtilo apimentada.

Confira o vídeo desta receita





Pamonha de Forno com Bacon



Rendimento
4 porções



Tempo
de preparo
2h

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 embalagem de **Bacon Cubos Seara Gourmet**

4 espigas de milho debulhadas

1/2 xícara de leite de coco

2 ovos

1/3 de xícara de lascas de queijo grana padano

1 colher de sopa de tomilho debulhado

Sal

Pimenta-do-reino

Farinha de fubá

Manteiga

Melaço



Modo de preparo

1. Em um liquidificador junte o leite de coco, os ovos, sal, pimenta-do-reino e o milho de molho. Bata até obter um creme. Transfira para uma tigela;
2. Adicione o **Bacon Cubos Seara Gourmet**, o queijo, o tomilho e misture bem;

Preaqueça o forno a 150 °C. Unte uma fôrma de bolo inglês com manteiga e farinha de fubá. Transfira a mistura de milho e Bacon Cubos Seara Gourmet para a fôrma e leve ao forno em banho-maria por 1 hora;
3. Retire e espere amornar. Desenforme e sirva com Bacon Cubos Seara Gourmet grelhado e melão.

Confira o vídeo desta receita





Pratos Principais





Baião de Dois



Rendimento
4 porções



Tempo
de preparo
2h

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 embalagem de **Jerked Suíno Seara** 400 g

1/4 de xícara de **Bacon Mantinha Seara** picadinho

2 colheres de sopa de manteiga de garrafa

1 cebola picadinha

2 dentes de alho picados

200 g de queijo coalho em cubinhos

1 1/2 xícara de arroz cozido

2 xícaras de feijão fradinho cozido

Cebolinha fatiada a gosto

Folhas de coentro a gosto



Modo de preparo

1. Coloque o Jerked Suíno Seara em uma panela, cubra com água e leve em fogo alto até ferver;
2. Assim que ferver, escorra e repita a operação mais 2 vezes para dessalgar a carne;
3. Escorra a carne uma última vez;
4. Com o auxílio de um garfo, desfie a carne grosseiramente;
5. Em uma panela, adicione a manteiga de garrafa e frite o Bacon Mantinha Seara em fogo médio até dourar bem;
6. Acrescente a cebola, o alho e refogue por mais 3 minutos;
7. Coloque o queijo coalho e deixe os cubinhos fritarem por cerca de 2 minutos sem mexer ou até desgrudar da panela;
8. Diminua o fogo para o mínimo, adicione o arroz e o feijão fradinho e misture tudo delicadamente;
9. Coloque a água quente e tampe a panela por 3 minutos para aquecer;
10. Retire o baião de dois do fogo, salpique a cebolinha e o coentro e sirva.

Confira o vídeo desta receita





Moqueca de Tilápia



Rendimento
2 porções



**Tempo
de preparo**
40 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 embalagem de **Filé de Tilápia Seara**

2 colheres de sopa de azeite de dendê

1/2 cebola picada

1/2 pimentão amarelo picado

1/2 pimentão vermelho picado

1 colher de sopa de extrato de tomate

2 tomates picados

2 dentes de alho picados

400 ml de leite de coco

Coentro picado a gosto

Sal a gosto

Pimenta a gosto



Modo de preparo

1. Aqueça uma panela funda em fogo médio. Adicione o azeite de dendê e refogue a cebola, o pimentão vermelho e o pimentão amarelo até murchar, cerca de 3 minutos;
2. Adicione o tomate picado, o extrato de tomate, o alho picado e refogue por mais 2 minutos;
3. Junte o leite de coco, misture bem até incorporar e adicione os **Filés de Tilápia Seara** ainda congelados e tempere com sal e pimenta-do-reino;
4. Abaixar o fogo para o mínimo e cozinhe por cerca de 12 minutos, mexendo o mínimo possível;
5. Desligue o fogo, junte o coentro picado e sirva com arroz branco e farofa de dendê.

Confira o vídeo desta receita





Caruru de Frango



Rendimento
6 porções



Tempo
de preparo
1h

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

200 g de **Filé de Peito DaGranja** Seara cozido

1 cebola picada

3 dentes de alho picados

100 g de quiabo

100 g de castanha-de-caju

100 g de amendoim torrado e moído sem casca

50 g de gengibre ralado

100 ml de azeite de dendê

3 limões

600 ml de água fervente

Sal e pimenta-do-reino a gosto



Modo de preparo

- 1•** Lave os quiabos e, em seguida, enxugue-os bem para evitar formar baba quando forem cortados;
- 2•** Corte os quiabos em rodela finas e reserve;
- 3•** Em uma panela, coloque o azeite de dendê e doure a cebola e o alho;

Acrescente à panela o frango, o gengibre, a castanha-de-caju, o amendoim, o sal e a pimenta-do-reino e refogue bem;
- 4•** Em seguida, adicione os quiabos reservados, a água e o suco do limão para diminuir a formação de baba do quiabo;
- 5•** Deixe cozinhar até que a mistura fique com uma consistência pastosa;
- 6•** Ao ver que os caroços do quiabo estão rosados, desligue o fogo;
- 7•** Corrija o sal, se necessário, e sirva em seguida.
- 8•**

Confira o vídeo desta receita





Vatapá de Frango Seara DaGranja



Rendimento
10 porções



Tempo
de preparo
40 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 kg de **frango Seara DaGranja** cozido e desfiado

1,5 litro de leite

1 cebola picadinha

2 cubos de caldo de galinha

6 pães amanhecidos

1 caixa de creme de leite

200 ml de leite de coco

100 ml de azeite de dendê

Molho de pimenta a gosto

Sal a gosto



Modo de preparo

- 1 • Em um liquidificador, coloque um pouco do leite, o leite de coco, o creme de leite, os pães, a cebola, o caldo de galinha e o sal a gosto e bata até obter uma mistura homogênea, reservando em seguida;
- 2 • Refogue o frango com o azeite de dendê e o molho de pimenta a gosto;
- 3 • Adicione a mistura do liquidificador à panela e vá mexendo, em fogo médio, até ferver e ganhar consistência;
- 4 • Por fim, adicione o restante do leite, deixe ferver por mais alguns minutos e sirva.

Confira o vídeo desta receita





Arroz de Camarão Cremoso



Rendimento
4 porções



**Tempo
de preparo**
40 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 pacote de **Camarão Descascado Seara**

3 colheres de (sopa) de azeite

1 cebola pequena picada

3 dentes de alho

2 tomates sem pele e sementes cortados em cubos

Pimenta-do-reino moída na hora a gosto

2 xícaras de (chá) de arroz branco

4 xícaras de (chá) de caldo de camarão

1 garrafinha de leite de coco 200 ml

1 colher de (sopa) de manteiga

1/4 de xícara de (chá) de queijo parmesão ralado

Pimenta biquinho em conserva para decorar

Sal a gosto



Modo de preparo

- 1 • Para descongelar o **Camarão Descascado Seara**, siga as instruções da embalagem;
- 2 • Em uma frigideira, aqueça o azeite e refogue a cebola até ficar translúcida.
- 3 • Junte o alho e deixe dourar;
- 4 • Adicione os camarões e refogue até ficarem rosados;
- 5 • Misture os cubos de tomate;
- 6 • Tempere com o sal e a pimenta e desligue o fogo;
- 7 • Retire o refogado da panela e reserve;
- 8 • Na mesma panela, junte o arroz e refogue, mexendo sem parar por 1 minuto;
- 9 • Despeje o caldo de camarões e espere o arroz cozinhar até reduzir o líquido;
- 10 • Quando estiver quase pronto e restar um pouco de líquido, misture o leite de coco, a manteiga, o refogado de camarão e o queijo parmesão;
- 11 • Tampe a panela, desligue o fogo e deixe descansar por 1 minuto;
- 12 • Coloque o arroz cremoso com camarão em uma travessa e decore com a pimenta biquinho.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Arroz Nordestino



Rendimento
4 porções



Tempo
de preparo
40 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

400 g de **Jerked Suíno Seara**

240 g de **Linguiça Fininha Defumada Seara**

2 xícaras de arroz branco

2 colheres de sopa de azeite

1/2 cebola picadinha

1 cenoura picadinha

1/2 pimentão vermelho picadinho

2 dentes de alho picadinhos

1 lata de milho drenada

1 folha de louro

1 pimenta-de-cheiro sem semente picadinha

Sal a gosto

5 xícaras de água fervente

Folhas de salsa picadas a gosto

Folhas de coentro picadas a gosto (opcional)

Ramo de cebolinha fatiada a gosto



Modo de preparo

- 1 • Acomode o **Jerked Suíno Seara** em uma panela e cubra de água. Leve ao fogo alto até levantar fervura. Escorra e repita o processo mais 2 vezes;
- 2 • Escorra o jerked suíno pela última vez, desfie com auxílio de um garfo e reserve;
- 3 • Fatie a **Linguiça Fininha Defumada Seara** em rodela;
- 4 • Lave bem o arroz branco, até a água sair transparente;
- 5 • Leve uma panela grande em fogo médio para aquecer. Adicione o azeite e a linguiça fatiada, fritando por cerca de 7 minutos ou até que fique levemente dourada;
- 6 • Retire a linguiça com auxílio de uma escumadeira e adicione a cebola, a cenoura e o pimentão. Refogue por 3 minutos ou até os legumes murcharem;
- 7 • Adicione o alho, o milho, a folha de louro e a pimenta-de-cheiro picadinha na panela e refogue por mais 2 minutos;
- 8 • Volte com a linguiça para a panela e adicione o jerked suíno desfiado. Misture bem;
- 9 • Adicione o arroz, o sal e misture muito bem, garantindo que todos os grãos de arroz se misturem com o azeite;
- 10 • Adicione a água fervente e deixe cozinhar em fogo médio até que a água chegue na altura do arroz;
- 11 • Diminua o fogo para o mínimo e termine de cozinhar com a panela semitampada até a água secar por completo;
- 12 • Desligue o fogo e aguarde 10 minutos antes de servir;
- 13 • Solte o arroz com auxílio de um garfo, transfira para uma tigela e sirva ainda quente.

Confira o vídeo desta receita





Dobradinha



Rendimento
6 porções



Tempo
de preparo
1h30

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

800 g de bucho
1 limão
3 litros de água
1 fio de óleo
200 g de **Bacon Manta Seara**
2 **Linguças Paio Seara**
2 cebolas
5 dentes de alho
2 folhas de louro
1 pimenta dedo-de-moça
1 lata de tomate pelado picado
1 colher de sopa de extrato de tomate

1 xícara de feijão branco
2 litros de caldo de carne fervente
6 ramos de salsinha
Sal
Pimenta-do-reino
1 cenoura
4 cebolinhas
Arroz branco
Farinha de mandioca



Modo de preparo

- Em uma panela grande, junte a água e leve para ferver. Fatie o bucho em tiras e reserve. Esprema o
- 1 • limão na água fervente e junte o bucho, deixe ferver por 10 minutos, escorra e dispense a água;

- Pique o **Bacon Manta Seara** e fatie a **Linguíça Paio Seara**. Em uma panela de pressão em fogo médio, junte o fio de óleo e frite o bacon e o paio até
- 2 • começarem a dourar;

- Pique as cebolas e a pimenta dedo-de-moça, dispensando a semente, adicione à panela e refogue até ficar translúcida. Amasse o alho na panela,
- 3 • adicione o louro e refogue por mais 1 minuto;

- Junte o tomate pelado, o extrato, o bucho reservado, o feijão branco e o caldo de carne; misture. Pique as folhas de salsa, junte à panela. Tempere com sal e pimenta-do-reino, feche a panela e leve em fogo alto
- 4 • até chiar. Diminua o fogo para o médio/baixo e deixe cozinhar por 30 minutos;

- Desligue o fogo e deixe a pressão sair sozinha. Descasque e fatie a cenoura em rodela, junte à panela, ligue o fogo em temperatura média e deixe
- 5 • cozinhar por mais 10 minutos até as cenouras ficarem levemente macias;

- Fatie as cebolinhas fino e sirva salpicando na dobradinha, acompanhada de arroz branco e farinha de mandioca.
- 6 •

[Confira o vídeo desta receita](#)





Lasanha de Camarão



Rendimento
4 porções



**Tempo
de preparo**
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 embalagem de **Camarão Descascado 80/100 Seara**

4 colheres de sopa de azeite

1 cebola picadinha

1 pimentão vermelho picadinho

2 dentes de alho

2 colheres de sopa de extrato de tomate

1 embalagem de Massa de Lasanha Massa Leve 500 g

500 g de molho branco quente

1 xícara de pesto de coentro

1/3 de xícara de muçarela

1/3 de xícara de queijo parmesão



Modo de preparo

- Preaqueça o forno a 180°C. Em uma panela em fogo médio, junte o azeite e refogue a cebola e o pimentão vermelho por cerca de 5 minutos. Junte o **Camarão Descascado 80/100 Seara**, o alho e salteie rapidamente, por cerca de 2 minutos. Adicione o extrato de tomate e misture até incorporar;
1. Adicione o molho branco ao refogado de camarões e mexa até o molho começar a levantar fervura. Desligue;

- Em uma assadeira ou travessa que possa ir ao forno, adicione uma concha do molho de camarões. Adicione uma camada de Massa de Lasanha Massa Leve, deixando
3. espaço entre as folhas de massa. Cubra com o molho de camarões e, por cima, o molho pesto. Repita a operação até o final da travessa, terminando com o molho de camarões;

- Salpique os queijos muçarela e parmesão por cima e
4. leve ao forno por 30 minutos ou até que a lasanha esteja gratinada.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Sobremesas





Bolo de Aipim com Coco



Rendimento
8 porções



Tempo
de preparo
40 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

- 300 g de mandioca sem casca
- 3 xícaras de chá de água
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de coco ralado
- 1 xícara de chá de leite de coco
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de **Margarina Dorianana**



Modo de preparo

- Em um liquidificador, coloque a mandioca e a água, bata por 3 minutos ou até triturar toda a mandioca. Com
- 1 • a ajuda de um pano e uma peneira, escorra todo o líquido e reserve a parte sólida;

- Em um recipiente, coloque a pasta de mandioca, o açúcar, o coco ralado, o
- 2 • leite de coco, os ovos e a margarina. Misture tudo até formar uma massa homogênea;

- Coloque a mistura em uma fôrma de furo no meio já untada e leve ao forno
- 3 • preaquecido a 180°C por 35 minutos ou até que comece a dourar as bordas do bolo.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Bolo de Milho Cremoso



Rendimento
10 porções



**Tempo
de preparo**
1h

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

2 colheres de sopa de
Margarina Doriana com Sal
em temperatura ambiente

1 lata de milho em conserva,
escorrido e lavado

3 ovos

1 1/2 xícara de açúcar

2 xícaras de leite

1 xícara de farinha de fubá

6 colheres de sopa de
farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento
químico em pó

1/2 xícara de coco ralado



Modo de preparo

- 1 • Preaqueça o forno a 180°C;
- 2 • Em um liquidificador, adicione o milho, os ovos, a **Margarina Doriana com Sal**, o açúcar e o leite;
- 3 • Bata por 5 minutos;
- 4 • Adicione a farinha de fubá, a farinha de trigo e bata por mais 2 minutos;
- 5 • Transfira a massa para uma tigela;
- 6 • Adicione o fermento, o coco ralado e misture delicadamente;
- 7 • Transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada;
- 8 • Leve ao forno por 1h.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Pão Caseiro Recheado com Goiabada e Queijo



Rendimento
8 porções



Tempo
de preparo
3 horas

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para massa

1 tablete (15 g) de fermento biológico fresco

1/2 xícara de chá de leite morno

4 colheres de sopa de **Doriana Sem Sal**

1 colher de sopa de açúcar

2 1/2 xícaras de farinha de trigo

Para montagem

200 g de goiabada cremosa

200 g de queijo minas padrão

1 ovo



Modo de preparo

Para massa

- 1 • Em uma tigela grande, adicione o fermento e o leite, misturando até dissolver por completo. Junte a **Doriana sem sal**, o açúcar e misture novamente. Adicione a farinha de trigo aos poucos com o auxílio de um batedor de arame até ficar homogêneo;
- 2 • Sove a mistura até obter uma massa úmida e com aparência ainda um pouco mole. Cubra a massa com um pano limpo e deixe descansar por 1h ou até dobrar de volume;

Montagem

- 1 • Salpique um pouco da farinha em uma superfície lisa e comece a trabalhar a massa. Com auxílio de um rolo, abra a massa em um retângulo de 35x20 cm aproximadamente;
- 2 • Espalhe a goiabada cremosa por toda a superfície da massa, deixando sem recheio cerca de 5 cm ou 2 dedos finais do menor lado da massa;
- 3 • Rale o queijo minas padrão e salpique por cima da goiabada. Enrole a massa do menor lado com recheio para a ponta sem recheio. Cubra com o pano e deixe a massa descansar mais 30 minutos;
- 4 • Preaqueça o forno a 180°C. Bata o ovo e pincele por toda a extensão do pão. Leve ao forno por 40 minutos ou até que a superfície esteja dourada.

Confira o vídeo desta receita





Bala Baiana



Rendimento
8 porções



**Tempo
de preparo**
3 horas

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 colher de sopa de
**Margarina Dorianana sem
Sal**

1 lata de leite condensado

50 g de coco fresco ralado

Para o caramelo

1 xícara de açúcar

3 colheres de sopa de
vinagre branco



Modo de preparo

- 1 • Em uma panela adicione o leite condensado, o coco ralado e a **Doriana sem sal**;

Leve a panela ao fogo baixo e cozinhe até que engrosse
- 2 • o suficiente, ou seja, quando deixar cair um pouco do creme sobre o restante, o creme não se misture;
- 3 • Transfira-o para um prato, espere esfriar e leve à geladeira por 20 minutos;
- 4 • Faça bolinhas com o doce e mantenha na geladeira;

Para o caramelo

- 1 • Em uma panela, adicione o açúcar e o vinagre;

Leve ao fogo baixo e cozinhe até ponto de bala dura –
- 2 • para saber o ponto, coloque um pouquinho da calda em água fria, se ela cristalizar e ficar bem dura, está pronta;
- 3 • Desligue o fogo e, com auxílio de um garfo, banhe cada uma das bolinhas de doce no caramelo;
- 4 • Acomode as balas em um tabuleiro untado com **Doriana sem sal** ou em papel assa fácil e espere esfriar por completo;
- 5 • Embale as balas em papel plástico e sirva.

Confira o vídeo desta receita



Quer desbravar mais receitas arretadas?

Acesse nosso Pinterest e fique por dentro de todas as receitas.



Moqueca de camarão

Moqueca de camarão
[Clique aqui e assista](#)



Farofa de Banana com Bacon

Farofa de banana com bacon
[Clique aqui e assista](#)



Confira mais receitas no nosso canal

Quero conferir



Não fique de fora! Temos mais conteúdos incríveis nas nossas redes sociais.



☰ **MINHA RECEITA** 🔍 👤

Todas as Receitas

Últimas Massas Peixes e Frutos do Mar



DOCES, BOLOS E SOBREMESAS

Torta de Bolacha

Sobremesa para almoço

10 porções • 2 horas



AVES

Fricassê de Frango

Opção de almoço suculento

4 porções • 30 minutos



AVES

Coxinha da Asa Empanada e Molho Oriental de Shoyu

Sabor oriental e crocância perfeita

6 pessoas • 01:30 hora



CARNE SUÍNA

Canjiquinha com Costela de Porco

Dupla gastronômica deliciosa para...

2 porções • 2h

Confira!





Acesse nossas redes sociais:

