



10 Receitas para o almoço de domingo em família

Pratos perfeitos para esses encontros para lá de especiais

Confira



Nada melhor do que um almoço de domingo para reunir a família e os amigos, não é mesmo?



É o momento de desacelerar e curtir bons momentos, cercados por risadas, conversas animadas e, claro, uma comida deliciosa!

Neste e-book, você encontrará 10 receitas para o Almoço de Domingo que farão seus convidados pedirem bis! Que tal surpreender com uma galinhada no arroz que derrete na boca? Ou talvez uma lasanha de frango com queijo tão irresistível que é impossível comer só um pedaço?

Aqui, você encontra isso e muito mais.



Índice



Galinhada com Arroz	4
Arroz com Calabresa	6
Arroz de Forno com Presunto e Queijo	8
Fricassê de Frango Cremoso	10
Moqueca de Peixe	12
Couve-Flor Gratinada com Molho Branco	14
Gratinado de Batata com Mortadela	16
Macarrão de Panela de Pressão com Linguiça	18
Salpicão Tradicional	20
Lasanha de Frango com Queijo	22





Galinhada com Arroz



Rendimento
6 porções



Preparo
1 hora

Ingredientes

1 embalagem de **Frango Caipira NHÔ Bento** cortado

1 fio de azeite

1 cebola grande picadinha

2 dentes de alho picados

1/4 xícara de cachaça

1 folha de louro

1 pimenta de cheiro picadinha sem semente

2 colheres de chá de cúrcuma em pó

2 xícaras de arroz parboilizado lavado

4 xícaras de caldo de legume quente

1 maço de coentro picado

Sal a gosto





Modo de preparo

Como fazer galinhada

- 1 • Tempere o **Frango Caipira NHÔ BENTO** Cortado com sal e pimenta;
- 2 • Aqueça uma panela funda em fogo médio, junte o fio de azeite e doure o **Frango Caipira NHÔ BENTO** Cortado;
- 3 • Diminua o fogo para o mínimo e junte a cebola. Refogue até murchar;
- 4 • Junte o alho picado e refogue até dourar;
- 5 • Adicione a cachaça e com auxílio de uma espátula, raspe bem as laterais e fundo da panela para garantir que não fique nenhum pedacinho grudado;
- 6 • Junte os tomates, o louro, a pimenta de cheiro e a cúrcuma. Refogue até os tomates começarem a se desmanchar;
- 7 • Adicione o arroz e mexa até que todo o arroz esteja incorporado à mistura. Acerte o sal, se necessário;
- 8 • Aumente o fogo para médio, junte o caldo de legumes e deixe cozinhar sem tampa até que os líquidos fiquem na mesma altura do arroz;
- 9 • Diminua o fogo para o mínimo, coloque a tampa entreaberta e espere o caldo secar;
- 10 • Desligue o fogo, tampe a panela por completo e aguarde 10 minutos;
- 11 • Junte o coentro, misture e sirva na sequência.

Confira o vídeo desta receita





Arroz com Calabresa



Rendimento
4 porções



Preparo
40 minutos

Ingredientes

2 **Linguças Tipo Calabresa Seara** picadinhas

2 xícaras de arroz branco lavado e escorrido

1 colher de sopa de óleo

1 cebola roxa picadinha

2 dentes de alho picadinho

4 tomates picados

1 colher de sopa de extrato de tomate

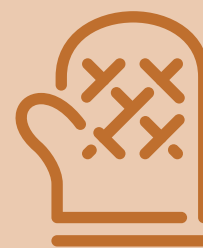
1/4 xícara de azeitona verde fatiada

Cebolinha fatiada a gosto

4 xícaras de água fervente

Sal a gosto





Modo de preparo

Como fazer Arroz com Calabresa

- 1 • Aqueça uma panela em fogo médio;
- 2 • Coloque o óleo e frite as **Linguças Tipo Calabresa Seara** picadinhas até dourar;
- 3 • Adicione a cebola roxa picadinha e refogue por 3 minutos;
- 4 • Acrescente o alho e refogue por mais 1 minuto;
- 5 • Coloque os tomates picados, o extrato de tomate e refogue por cerca de 5 minutos, até que os tomates comecem a se desfazer;
- 6 • Junte o arroz e misture bem até todos os grãos estarem envolvidos na gordura;
- 7 • Adicione a azeitona, o sal e misture;
- 8 • Despeje a água e cozinhe em fogo médio até alcançar o nível do arroz;
- 9 • Abaix o fogo para o mínimo e cozinhe até a água secar;
- 10 • Solte o arroz com o garfo, transfira para uma travessa e salpique a cebolinha;
- 11 • Sirva.

Confira o vídeo desta receita





Arroz de Forno com Presunto e Queijo



Rendimento
6 porções



Preparo
45 minutos

Ingredientes

2 xícaras de arroz branco cozido al dente

1/2 cebola picadinha

1 cenoura ralada

150g de queijo muçarela em cubinhos

1 xícara de **Ervilha Seara Nature**

1/4 xícara de cheiro verde picadinho

200g de **Presunto Seara** em cubinhos

2/3 xícara de queijo parmesão ralado





Modo de preparo

- 1** • Preaqueça o forno a 180°C
- 2** • Em uma tigela adicione o arroz, a cebola, a cenoura ralada, o queijo muçarela, a **Ervilha Seara Nature**, o cheiro verde e o **Presunto Seara** em cubinhos. Misture delicadamente;
- 3** • Transfira o arroz com presunto para uma travessa que possa ir ao forno;
- 4** • Salpique o queijo parmesão por cima do arroz e leve ao forno por 20 minutos ou até o queijo gratinar;
- 5** • Retire do forno e sirva na sequência.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Fricassê de Frango Cremoso



Rendimento
6 porções



Preparo
1 hora

Ingredientes

400g de **Frango Desfiado Seara**

1 unidade de cebola

3 unidades de alho

200ml de requeijão

1 lata de milho

200g de muçarela

200ml de creme de leite

1 colher de sopa de azeite

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto





Modo de preparo

Para o frango

- 1 • Corte a cebola e o alho em cubos pequenos;
- 2 • Em uma panela adicione o fio de azeite e refogue a cebola e o alho, junte o frango desfiado acerte o sal e a pimenta-do-reino a gosto.

Para o creme

- 1 • Em um liquidificador adicione o milho, o creme de leite e o requeijão, bata ate que fique um creme homogêneo;
- 2 • Em uma travessa adicione o frango desfiado e por cima adicione o creme, adicione a muçarela já ralada e leve ao forno ate gratinar.

Confira o vídeo desta receita





Moqueca de Peixe



Rendimento
2 porções



Preparo
45 minutos

Ingredientes

1 pacote de **Filé de Tilápia Seara 600g**

4 colheres de sopa de azeite de dendê

1 cebola roxa picadinha

1/2 pimentão amarelo picadinho

1/2 pimentão vermelho picadinho

4 dentes de alho

1 pimenta de cheiro sem semente picadinha

4 tomates sem sementes picado

1 colher de sopa de extrato de tomate

1L de leite de coco sem açúcar

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

1 maço de coentro picado





Modo de preparo

Como fazer moqueca de peixe

- 1** • Em uma panela larga, aqueça o azeite de dendê em fogo médio;
- 2** • Adicione a cebola roxa, o pimentão amarelo, o pimentão vermelho e refogue por 3 minutos;
- 3** • Adicione o alho, a pimenta de cheiro, o tomate picado e o extrato de tomate e refogue por mais 2 minutos;
- 4** • Adicione o leite de coco, metade do coentro e tempere com sal e pimenta do reino. Cozinhe a mistura até começar a ferver;
- 5** • Adicione os filés de tilápia ainda congelados e cozinhe por 25 minutos, mexendo delicadamente apenas para não queimar o fundo;
- 6** • Desligue o fogo, adicione o restante do coentro e sirva.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Couve-Flor Gratinada com Molho Branco



Rendimento
3 porções



Preparo
50 minutos

Ingredientes

1 embalagem de **Couve-flor Congelada Seara Nature**

3 xícaras de leite integral

1/4 cebola sem casca e inteira

1 folha de louro

1 cravo

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de farinha de trigo

Sal a gosto

Noz-moscada a gosto

2/3 xícara de queijo muçarela





Modo de preparo

Como fazer couve-flor gratinada

- 1** • Aqueça uma panela grande com água até ferver;
- 2** • Assim que levantar fervura, adicione sal e a **Couve-flor Congelada Seara Nature** e cozinhe por 4 minutos;
- 3** • Escorra e transfira para uma assadeira ou travessa que possa ir ao forno;
- 4** • Adicione o leite na mesma panela, prenda a folha de louro na cebola com o cravo e coloque na panela para aromatizar o leite;
- 5** • Leve ao fogo médio até levantar fervura;
- 6** • Assim que começar a ferver, desligue o fogo e tampe a panela;
- 7** • Em outra panela, adicione a manteiga e aqueça em fogo baixo até derreter;
- 8** • Adicione a farinha de trigo, misture bem até formar uma pastinha;
- 9** • Abra a panela com o leite e coe o leite sobre a pastinha de manteiga e farinha;
- 10** • Sem parar de mexer, adicione o sal e a noz moscada;
- 11** • Cozinhe o molho por cerca de 7 minutos ou até engrossar;
- 12** • Preaqueça o forno a 230°C;
- 13** • Retire o molho do fogo e cubra a couve-flor;
- 14** • Salpique o queijo muçarela ralado por cima e leve ao forno por 30 minutos ou até gratinar.

Confira o vídeo desta receita





Gratinado de Batata com Mortadela



Rendimento
4 porções



Preparo
1h

Ingredientes

400g de **Mortadela Seara**
fatiada e picada

1 1/2 xícara de **Ervilha Seara Nature**

1kg de batata inglesa em rodela

4 colheres de sopa de manteiga

1 xícara de leite

1 lata de creme de leite sem soro

Noz-moscada a gosto

Sal a gosto

2/3 de xícara de queijo parmesão





Modo de preparo

Como fazer batata gratinada

- 1** • Preaqueça o forno a 220°C e unte uma travessa com manteiga;
- 2** • Distribua 1/3 das rodela de batata no fundo da travessa, formando uma camada;
- 3** • Salpique metade da Ervilha Seara Nature e metade da Mortadela Seara fatiada e picada;
- 4** • Repita as camadas, finalizando com a batata em rodela;
- 5** • Misture o leite, o creme de leite, sal e noz-moscada em uma tigela;
- 6** • Regue as batatas com a mistura e salpique o queijo parmesão;
- 7** • Leve ao forno por 40 minutos ou até gratinar;
- 8** • Retire do forno e sirva.

Confira o vídeo desta receita





Macarrão de Panela de Pressão com Linguiça



Rendimento
6 porções



Preparo
30 minutos

Ingredientes

1 embalagem de **Linguixa suína Seara 700g**

1 colher de sopa de azeite

1 cebola picadinha

1 cenoura fatiada em rodela

4 dentes de alho espremidos

1 tomate picadinho

3 colheres de sopa de extrato de tomate

500g de macarrão fusilli ou parafuso

2 xícaras de caldo de legumes quente

Sal e pimenta do reino

2 colheres de sopa de cheiro-verde picado

Queijo ralado a gosto





Modo de preparo

- 1** • Corte a **Linguiça suína Seara 700g** em rodela;
- 2** • Aqueça uma panela de pressão em fogo médio e frite as linguiças até dourarem;
- 3** • Com auxílio de uma pinça, retire as linguiças da panela e dispense o excesso de gordura;
- 4** • Ainda em fogo médio, adicione a cenoura, a cebola e refogue por 3 minutos;
- 5** • Adicione o alho espremido e refogue por mais 1 minuto;
- 6** • Adicione o tomate, o extrato de tomate e refogue por mais 1 minuto;
- 7** • Volte com as linguiças para a panela, adicione o macarrão e misture bem;
- 8** • Adicione o caldo de legumes quente, tempere com sal e pimenta do reino;
- 9** • Aumente a temperatura para o máximo, feche a panela e assim que pegar pressão cozinhe por 5 minutos;
- 10** • Desligue o fogo e deixe a pressão sair;
- 11** • Abra a panela, adicione o cheiro-verde picado e misture delicadamente;
- 12** • Sirva com queijo ralado!

Confira o vídeo desta receita





Salpicão Tradicional



Rendimento
4 porções



Preparo
40 minutos

Ingredientes

1 embalagem de **Peito de Frango Desfiado Seara 400g**

1 xícara de **Ervilha Congelada Seara Nature**

1 embalagem de **Presunto Seara fatiado** e picado

4 colheres de sopa de azeite

1 cenoura ralada

1/4 xícara de uva passas pretas

1 1/2 xícara de maionese

1 lata de milho drenada

1 maçã picada

Cheiro verde picadinho a gosto

Sal e pimenta do reino

Batata palha a gosto





Modo de preparo

Como fazer salpicão

- 1 • Em uma frigideira larga, adicione o azeite e aqueça em fogo médio
- 2 • Adicione o **Peito de Frango Desfiado Seara** e a **Ervilha Congelada Seara Nature**;
- 3 • Acerte sal, pimenta do reino e refogue por cerca de 10 minutos ou até o frango começar a dourar e a ervilha descongelar;
- 4 • Transfira para uma tigela grande e espere esfriar;
- 5 • Adicione o Presunto Seara, a cenoura, as uvas passas, o milho, a maçã e o cheiro verde na tigela do frango;
- 6 • Misture bem;
- 7 • Adicione a maionese, cubra e leve à geladeira por pelo menos 20 minutos;
- 8 • Sirva com batata palha.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Lasanha de Frango com Queijo



Rendimento
8 porções



Preparo
1h30

Ingredientes

Para o frango

1 embalagem de **Peito de Frango Desfiado Prepara Fácil Seara**

4 colheres de sopa de azeite

1 cebola picadinha

4 dentes de alho

1 folha de louro

1 tomate picado

3 xícaras de molho de tomate

Cheiro-verde picado a gosto

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Para o creme branco

2 xícaras de leite

1/2 cebola

2 colheres de sopa de manteiga

1 colher de sopa de amido de milho

Sal a gosto

Noz-moscada a gosto

Montagem

1 embalagem de Massa Para Lasanha Massa Leve

200g de queijo muçarela em fatias

2/3 xícara de queijo muçarela ralado





Modo de preparo

Para o frango

1. Aqueça o azeite em uma panela em fogo médio e adicione o **Peito de Frango Desfiado Prepara Fácil Seara**. Refogue por cerca de 5 minutos ou até começar a dourar;
2. Adicione a cebola e refogue por mais 2 minutos;
3. Adicione o alho, o louro, o tomate, acerte sal e pimenta-do-reino e refogue até o tomate começar a desfazer;
4. Adicione o molho de tomate, o cheiro verde e cozinhe até levantar fervura;
5. Desligue o fogo e reserve;

Para o creme branco

1. Em uma panela em fogo baixo, derreta a manteiga e refogue a cebola por 3 minutos ou até ficar translúcida;
2. Dissolva o amido de milho no leite e adicione devagar na panela, mexendo sempre;
3. Tempere com sal, noz-moscada e mexendo sem parar, cozinhe até começar a engrossar;

Para o creme branco

1. Preaqueça o forno a 200°C;
2. Em uma travessa que possa ir ao forno ou um tabuleiro, adicione 1 concha do molho de frango e cubra com a Massa Para Lasanha Massa Leve;
3. Por cima da massa, adicione 2 conchas de molho, cubra com fatias de muçarela e repita a montagem até o molho acabar, finalizando com a massa;
4. Cubra a massa com o creme branco, salpique o queijo muçarela e leve ao forno por 30 minutos ou até gratinar.

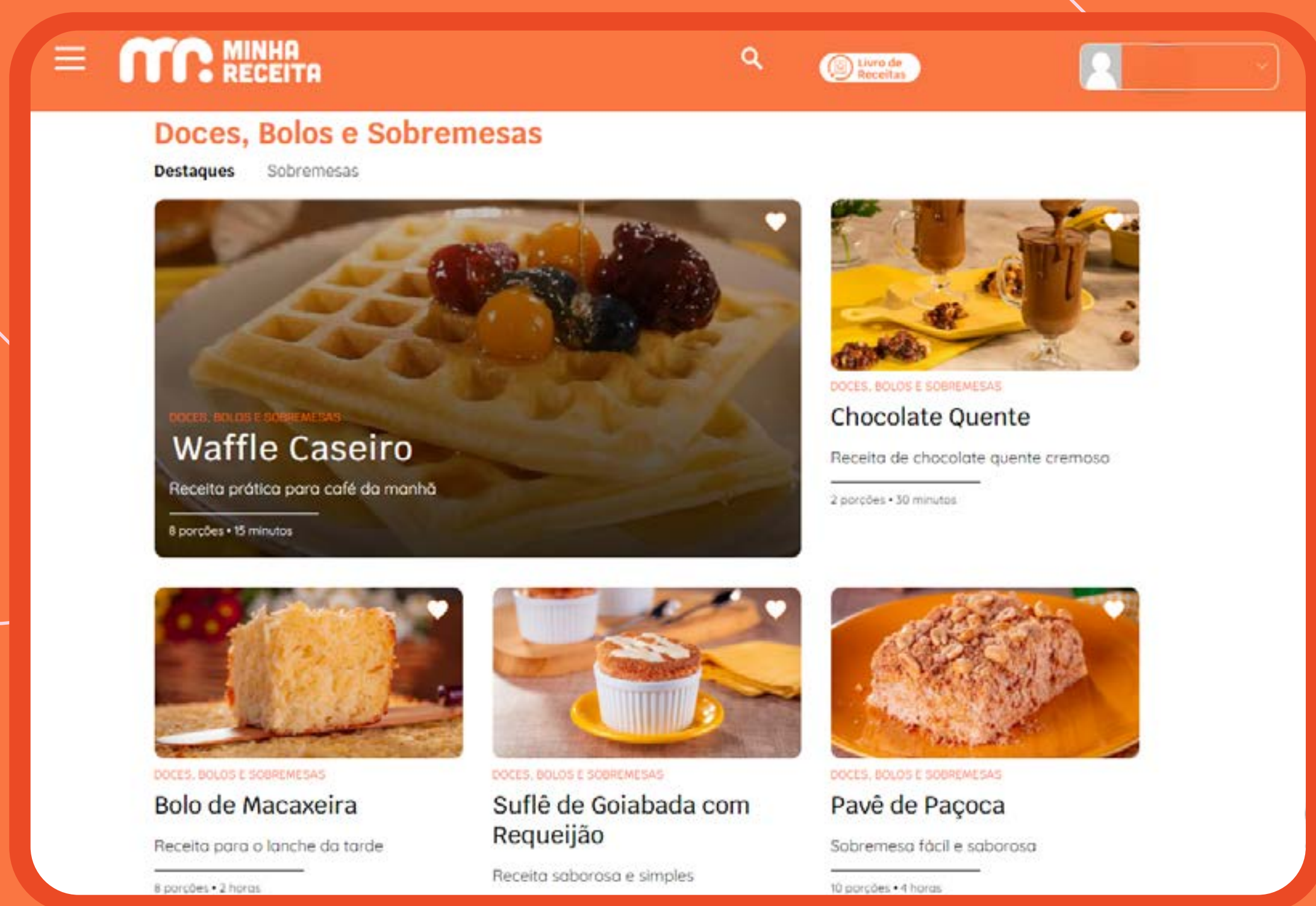
Confira o vídeo desta receita



Amou essas receitas para o Almoço de Domingo?

Então você precisa acessar o nosso site! Nele, você encontra diversas receitas **para todas as ocasiões.**

Explore, cozinhe, compartilhe e crie memórias deliciosas **com quem você ama!**



Acesse nossas redes sociais:

