



10 Receitas para um Dia dos Pais inesquecível
Surpreenda e homenageie quem você ama!

Confira



O Dia dos Pais é uma data especial para reunir a família e **criar memórias afetivas** que irão durar para sempre.

E nada melhor do que celebrar com **receitas saborosas**, preparadas com todo o carinho e dedicação para quem amamos.

Neste e-book, você vai encontrar uma seleção de 10 pratos que vão surpreender e encantar a todos. Desde entradas até pratos principais, cada receita foi escolhida para transformar esse momento inesquecível.

Então, vista seu avental, reúna os ingredientes e esteja pronto para arrancar elogios à mesa!



Índice

Tábua de Frios Chique	4
Arroz de Camarão Cremoso	6
Camarão Internacional	8
Fricassê de Frango	10
Nhoque Frito com Costela Barbecue	12
Tagliatelle ao Molho Alfredo com Crispy de Parma	14
Filé ao Molho Madeira	16
Lasanha à Bolonhesa com Ragu de Linguiça	18
Churrasco Completo na Airfryer	20
Macarrão à Carbonara	22



Tábua de Frios Chique



Rendimento
8 porções



Preparo
1 hora

Ingredientes

150g de **Presunto Royal Seara Gourmet**

100g de **Salame Hamburguês Seara Gourmet**

150g de **Presunto Serrano Fatiado Seara Gourmet**

100g de grissini de parmesão

180g de alcaparrão

4 figos

½ manga palmer cortada em xadrez

180g de pepinos em conserva cortados ao meio na longitudinal

100g de castanha de caju torrada
1 cacho de uva vitória

180g de queijo gorgonzola

125g de queijo brie

100g de pimenta biquinho

150g de azeitona preta azapa

100g de damascos secos

100g de tomate cereja em rama

Fatias de 1 limão siciliano

Ramos de alecrim a gosto

1 pão ciabatta

100g de crackers de provolone

Para a geleia de amora

170g de amoras

½ xícara de açúcar

Suco de ½ limão

1 colher de chá de vinagre balsâmico





Modo de preparo

Como fazer geleia de amora

- 1 • Coloque as amoras em uma panela pequena e, com auxílio de um garfo, amasse-as grosseiramente;
- 2 • Junte o açúcar e deixe descansar por 10 minutos;
- 3 • Junte o suco de limão, o vinagre balsâmico e cozinhe em fogo médio, mexendo de vez em quando para não grudar;
- 4 • Depois de cozinhar por um tempo, passe uma espátula no fundo da panela para abrir um caminho que permita enxergar o fundo por alguns segundos sem se fechar;
- 5 • Quando isso acontecer, retire a geleia do fogo, transfira para uma vasilha com tampa e deixe esfriar.
- 6 • Leve à geladeira;

Como montar tábua de frios

- 1 • Primeiro, defina 4 pontos de distribuição dos ingredientes em uma tábua de madeira retangular grande. O restante dos ingredientes você pode arrumar ao redor;
- 2 • Coloque uma tigela pequena centralizada com as alcaparras, no lado menor da tábua;
- 3 • Do lado oposto à tigela das alcaparras, coloque uma tigela menor com a geleia de amora. Você terá dois pontos de distribuição agora;
- 4 • Posicione o queijo gorgonzola centralizado ao lado da geleia de amora. Na lateral oposta ao queijo gorgonzola, posicione o queijo brie;
- 5 • Disponha as fatias de **Presunto Royal Seara Gourmet**, **Salame Hamburguês Seara Gourmet**, **Presunto Serrano Fatiado Seara Gourmet** e os outros ingredientes a partir desses pontos, revezando entre as cores e o volume dos ingredientes.

Confira o vídeo desta receita





Arroz de Camarão Cremoso



Rendimento
4 porções



Preparo
40 minutos

Ingredientes

1 pacote de **Camarão Descascado Seara**

3 colheres de sopa de azeite

1 cebola pequena

3 dentes de alho

2 tomates

Pimenta-do-reino

2 xícaras de chá de arroz branco

4 xícaras de chá de caldo de camarão

1 garrafinha de leite de coco
200ml

1 colher de sopa de manteiga

1/4 de xícara de chá de queijo
parmesão ralado

Pimenta biquinho em conserva
para decorar

Sal





Modo de preparo

Como fazer arroz cremoso de camarão

1. Para descongelar o **Camarão Descascado Seara**, siga as instruções da embalagem;
2. Em uma frigideira, aqueça o azeite e refogue a cebola picada 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 sem pele e sementes cortados em cubos;
6. Tempere com o sal e a pimenta a gosto 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](#)





Camarão Internacional



Rendimento
4 porções



Preparo
1 hora

Ingredientes

1 embalagem de **Camarão 60/80 Seara**

1 colher de sopa de azeite

2 colheres de sopa de **Doriana com sal**

1/2 cebola picadinha

2 dentes de alho picados

1 caixinha de creme de leite

200g de requeijão cremoso

200g de queijo muçarela

2 1/2 xícaras de arroz cozido al dente

1 xícara de **Ervilha Seara Nature**

150g de **Presunto Seara** picado

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Batata palha a gosto





Modo de preparo

- 1 •** Pré-aqueça o forno a 200°C. Em uma panela em fogo médio, junte a **Doriana com sal**, azeite e a cebola, refogue até ficar translúcida. Junte o alho e refogue por mais 2 minutos;
- 2 •** Adicione o **Camarão 60/80 Seara**, sal e pimenta-do-reino. Refogue apenas para misturar e junte o creme de leite, o requeijão cremoso e metade da muçarela, mexa só para incorporar;
- 3 •** Acrescente o arroz, a **Ervilha Seara Nature**, o **Presunto Seara** e misture para incorporar. Acerte sal e pimenta do reino, transfira a mistura para um refratário, salpique o restante da muçarela e leve ao forno por 10 minutos ou até gratinar;
- 4 •** Retire do forno, sirva com a batata palha no entorno do refratário.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Fricassê de Frango



Rendimento
4 porções



Preparo
30 minutos

Ingredientes

Para o creme de milho

2 espigas de milho cozidas e
debulhadas

1 creme de leite em lata

200g de requeijão

Sal e pimenta do reino

Para o frango

400g de **Peito de Frango Desfiado**
Prepara Fácil Seara

3 colheres de sopa de manteiga

1/2 cebola picadinha

2 dentes de alho

Finalização

2/3 xícara de batata palha extra
fina





Modo de preparo

Para o creme de milho

- 1 • Em um liquidificador, adicione o milho, o creme de leite, o requeijão, sal e pimenta do reino. Bata bem até obter um creme;

Para o frango

- 1 • Em uma frigideira, adicione a manteiga e aqueça em fogo médio;
- 2 • Adicione o **Peito de Frango Desfiado Prepara Fácil Seara** e refogue por cerca de 10 minutos ou até começar a dourar;
- 3 • Adicione a cebola e refogue por mais 3 minutos;
- 4 • Adicione o alho e refogue por mais 1 minuto;

Finalização

- 1 • Preaqueça o forno a 200°C;
- 2 • Em uma travessa que possa ir ao forno, adicione o frango desfiado refogado e cubra com o creme de milho;
- 3 • Leve ao forno por 20 minutos;
- 4 • Retire o fricassê do forno, cubra com batata palha extra fina e sirva.

Confira o vídeo desta receita





Nhoque Frito com Costela Barbecue



Rendimento
2 porção



Preparo
40 minutos

Ingredientes

1kg de Costela Suína com Molho Barbecue Seara Gourmet

Para o nhoque

3 batatas asterix

2 colheres de sopa de farinha de arroz

2 colheres de sopa de amido de milho

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

1 colher de chá de tomilho

1/2 lito de óleo





Modo de preparo

- Para a **Costela Suína com Molho Barbecue Seara Gourmet**, siga as instruções de preparo da embalagem, de acordo com seu tipo de forno. A **Costela Suína com Molho Barbecue Seara Gourmet** vai do freezer ao forno, sem nenhum manuseio e fica pronta em 50 minutos;

Para o nhoque

1. Em uma tigela, junte as batatas já cozidas e amassadas, a farinha de arroz, o amido de milho, o sal, a pimenta-do-reino e o tomilho. Misture bem até formar uma massa;
2. Divida a massa em duas partes e faça um rolinho com a espessura de um dedo;
3. Corte cada rolinho em pedaços menores, fazendo o formato do nhoque;
4. Com auxílio de um garfo, amasse levemente o nhoque para fazer uma marca;
5. Frite os nhoques no óleo preaquecido em fogo médio até ficarem dourados;
6. Escorra o excesso de gordura, salpique sal, pimenta-do-reino a gosto e sirva com a costela.

Confira o vídeo desta receita





Tagliatelle ao Molho Alfredo com Crispy de Parma



Rendimento
2 porções



Preparo
40 minutos

Ingredientes

1 embalagem de **Presunto de Parma Seara Gourmet**

1/2 embalagem de **Tagliatelle Massa Leve**

1 xícara de creme de leite fresco

2 colheres de sopa de manteiga

Sal e pimenta do reino a gosto

Noz moscada a gosto

2/3 xícara de queijo parmesão ralado fino





Modo de preparo

Como fazer tagliatelle alfredo

- 1 • Preaqueça o airfryer a 200°C;
- 2 • Acomode o **Presunto de Parma Seara Gourmet** no cesto do airfryer sem sobrepor as fatias. Se necessário, divida o presunto em porções e asse por partes;
- 3 • Leve o parma para assar por 10 minutos, virando na metade do tempo;
- 4 • Retire o presunto do airfryer e espere esfriar por completo;
- 5 • Leve uma panela grande com água para ferver em fogo alto;
- 6 • Assim que ferver, adicione sal e cozinhe o **Tagliatelle Massa Leve** al dente pelo tempo indicado na embalagem do produto;
- 7 • Enquanto o macarrão cozinha, adicione o creme de leite fresco e a manteiga em uma panela pequena;
- 8 • Tempere com sal, pimenta do reino, noz moscada e leve ao fogo alto mexendo sempre com um batedor de arame (fouet) até começar a ferver;
- 9 • Diminua o fogo para o médio e sem parar de mexer, cozinhe por 5 minutos;
- 10 • Divida o tagliatelle em 2 pratos fundos, regue o molho por cima e salpique o queijo parmesão;
- 11 • Quebre o parma grosseiramente, distribua por cima da massa e sirva.

Confira o vídeo desta receita





Filé ao Molho Madeira



Rendimento
2 porções



Preparo
50 minutos

Ingredientes

500g de **Filé Mignon Reserva Friboi**

3 colheres de sopa de manteiga

200g cogumelo paris fatiado

Sal e pimenta do reino à gosto

1 ramo de tomilho

Para o molho

1 cebola

2 dentes de alho

1 ramo de tomilho

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 xícara de vinho tinto seco

500 ml de caldo de carne

2 colheres de sopa extrato de tomate

2 colheres de sopa de molho inglês



Modo de preparo



Como fazer filé ao molho madeira

- 1 • Corte o **Filé Mignon Reserva Friboi** em tiras;
- 2 • Tempere o filé com sal e pimenta do reino;
- 3 • Aqueça uma frigideira larga e funda em fogo médio, adicione a manteiga, o tomilho e espere a manteiga derreter por completo;
- 4 • Sele por partes as tiras de filé mignon por cerca de 3 minutos;
- 5 • Retire e reserve os filés selados do fogo, mantendo a frigideira em fogo médio;
- 6 • Com a frigideira ainda quente, refogue os cogumelos rapidamente, por cerca de 5 minutos;
- 7 • Retire os cogumelos, reserve e mantenha a frigideira no fogo;

Para o Molho

- 1 • Na mesma frigideira que os filés e os cogumelos foram dourados, derreta a manteiga em fogo médio;
- 2 • Assim que a manteiga derreter, adicione a cebola e refogue por 3 minutos;
- 3 • Adicione o alho e refogue por mais 1 minuto;
- 4 • Adicione a farinha de trigo, o extrato de tomate e misture muito bem, formando uma mistura pastosa;
- 5 • Adicione o vinho tinto e cozinhe por 5 minutos;
- 6 • Adicione o caldo de carne e cozinhe por 20 minutos; Desligue o fogo e coe o molho;
- 7 • Volte com o molho para uma panela e leve em fogo médio para aquecer;
- 8 • Adicione os filés e os cogumelos já selados, cozinhe por 3 minutos apenas para aquecer e sirva.

Confira o vídeo desta receita





Lasanha à Bolonhesa com Ragu de Linguiça



Rendimento
6 porções



Preparo
1h30

Ingredientes

1 embalagem de **Linguiça de Pernil Seara 700g**

1 embalagem Massa de Lasanha Massa Leve

1 cebola bem picadinha

1 cenoura bem picadinha

1 talo de aipo picadinho

1 tira de casca de laranja

1 ramo de alecrim

2 folhas de louro

1/2 xícara de vinho branco

2 latas de tomate pelado

1 colher de chá de pimenta calabresa

1 1/2 colher de chá de orégano

2 caixinhas de creme de leite

Salsinha, cebolinha e coentro picados a gosto

2/3 xícara de queijo parmesão ralado

Sal e pimenta do reino





Modo de preparo

Como fazer Lasanha a Bolonhesa

Faça um corte na pele da **Linguiça de Pernil Seara 700g** e retire a carne. Dispense a pele;

1 •

Transfira a carne para uma panela e frite em fogo baixo até começar a dourar, mexendo bem a carne para deixar o mais soltinha possível;

2 •

Adicione a cebola, a cenoura e refogue até que dourem bem; Junte o aipo, a casca de laranja, o alecrim, o louro e refogue por mais 5 minutos;

Adicione o vinho branco e raspe bem as laterais para soltar qualquer pedacinho que tenha ficado grudado;

1 •

Adicione o tomate pelado, a pimenta calabresa, o orégano e sal. Misture e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos;

Adicione o creme de leite, a salsinha, cebolinha e o coentro e deixe cozinhar por mais 7 minutos;

2 •

Desligue o fogo, dispense a casca de laranja, as folhas de louro e o galho de alecrim;

Preaqueça o forno a 180°C;

3 •

Em uma travessa que possa ir ao forno, adicione uma concha do ragu de linguiça, cubra com a Massa Para Lasanha Massa Leve;

Cubra a massa com uma quantidade generosa de molho e distribua novamente a massa para lasanha por cima, repetindo a ordem até finalizar com uma camada de molho;

Cubra com o queijo parmesão e leve ao forno por 20 minutos ou até gratinar.

Confira o vídeo desta receita





Churrasco Completo na Airfryer



Rendimento
4 porções



Preparo
1 hora

Ingredientes

1 Picanha Suína ao Alho Seara Gourmet

Linguiça Toscana Seara Gourmet

Meio da Asa com Molho Barbecue Seara Gourmet

1 colher de sopa de óleo

1 pedra de carvão

Para o vinagrete

1 pimentão vermelho sem semente picadinho

2 tomate italiano sem semente picadinho

1/2 cebola roxa picadinha

1 pimenta dedo de moça sem semente picadinha

Coentro picado a gosto

1/4 xícara de azeite

Suco de 1 limão siciliano

Raspas de 1 limão siciliano

1 colher de sopa de vinagre balsâmico

Sal

Pimenta do reino





Modo de preparo

1. • Pré-aqueça o arifryer por 10 minutos a 200°C;
2. • Corte a Picanha Suína ao Alho Seara Gourmet em bifes de cerca de 2 dedos de espessura;
Unte o cesto do airfryer com óleo;
3. • Acomode no cesto 2 bifes de picanha, 2 **Linguças Toscana Seara Gourmet** e 4 **Meios da Asa com Molho Barbecue Seara**
4. • **Gourmet**, deixando o centro do cesto livre;
5. • Com auxílio de um maçarico ou direto na chama do fogão, esquente o carvão até que sua superfície comece a acinzentar;
6. • Adicione o carvão no centro do cesto do airfryer;
Fure as linguças com auxílio de um garfo;
Leve as carnes para assar por 30 minutos, virando as carnes na metade do tempo;

Para o vinagrete

Em uma tigela adicione o pimentão, os tomates, a cebola, a pimenta dedo de moça, o coentro, o azeite, o vinagre balsâmico, o suco de limão siciliano, as raspas, tempere com sal e pimenta do reino e misture bem;

Leve à geladeira por 20 minutos e sirva gelado, acompanhando o churrasco completo preparado na airfryer.

Confira o vídeo desta receita





Macarrão à Carbonara



Rendimento
2 porções



Preparo
20 minutos

Ingredientes

130g de **Bacon Extra Double Lombo Seara Gourmet**

150g de **Spaghetti Massa Leve**

6 gemas

150g de queijo parmesão

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto





Modo de preparo

Como fazer Bolo na Airfryer:

Coloque uma panela grande com água para ferver em fogo alto. Enquanto a água ferve, pique o **Bacon Extra Double**

- 1 • **Lombo Seara Gourmet** em cubos médio. Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio, junte os cubos de bacon e frite até dourar;
- 3 • Em uma tigela, bata as gemas. Rale o queijo parmesão sobre as gemas, tempere com sal e pimenta do reino, misture;
- 4 • Após levantar fervura, salgue a água e cozinhe o **Spaghetti Massa Leve** al dente pelo tempo indicado na embalagem, cerca de 2 minutos;
- 5 • Junte 1 concha da água do cozimento do macarrão na mistura de gemas e queijo, misture para incorporar. Ainda no fogo, junte 1 concha da água do cozimento do macarrão também na frigideira do bacon;
- 6 • Transfira o spaghetti para a frigideira do bacon, misture delicadamente. Retire do fogo, junte o creme de gemas e queijo, junte mais uma concha da água do cozimento, volte ao fogo, dessa vez baixo e salteie o macarrão por 30 segundos. Transfira para um prato e sirva.

Confira o vídeo desta receita

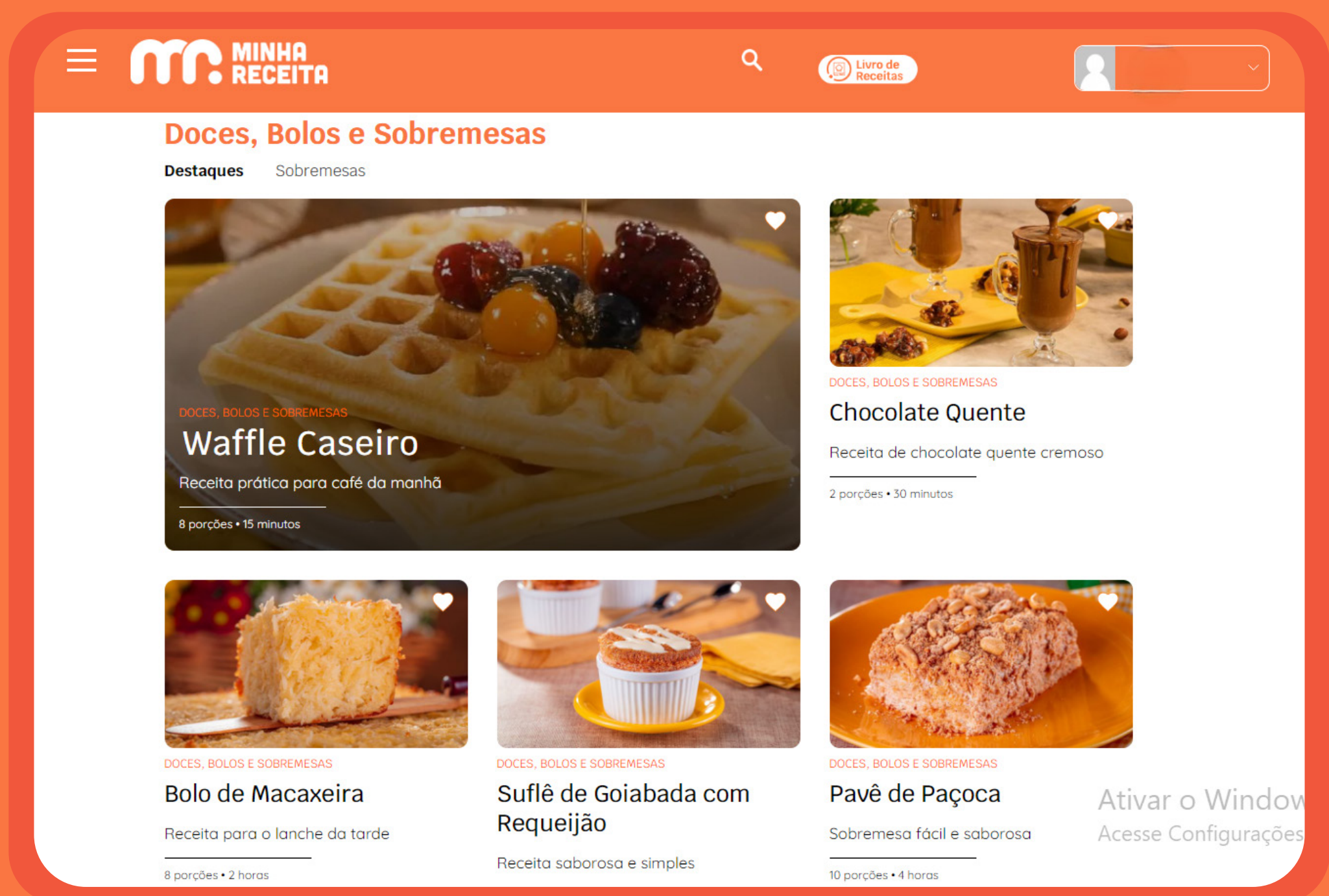




Gostou das nossas receitas
para o Dia dos Pais?

Temos muito mais
esperando por você!

Acesse nosso site e descubra
um mundo de delícias para
todas as ocasiões.



Acesse nossas redes sociais:

