



**MINHA
RECEITA**



Cardápio completo para ceia de Natal



O Natal é a celebração do amor e da união. Para muitos, é também sinônimo de comida boa. E qual a melhor forma de unir e demonstrar tudo isso do que reunindo a família e amigos em torno de uma **mesa farta e saborosa?**

Neste e-book, te convidamos a reviver tradições e criar novas memórias com receitas práticas e especiais para sua ceia natalina.



Inspire-se e prepare pratos que vão conquistar o coração e o paladar de todos que você ama!



Índice



Tábua de Frios Natal	04
Aperitivo de Mussarela de Búfala, Pesto, Nozes e Presunto de Parma	06
Ave de Natal com Rodelas de Laranja, Alho e Tomilho	08
Tender Bolinha Recheado	10
Bacalhau Gratinado	12
Arroz à Grega com Presunto	15
Farofa Natalina de Abacaxi com Bacon	17
Bombom de Uva na Travessa	19
Pavê de Biscoito	21





Tábua de Frios Natal



Rendimento
1 porção



Tempo
de preparo
20 minutos



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

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

1 embalagem de **Salame com Borda de Pimenta Seara Gourmet**

4 figos cortados em 4

Sementes de romã a gosto

Nozes inteiras a gosto

Damasco seco a gosto

150g de queijo parmesão em lascas

1 maço de alecrim





Modo de preparo

- 1.** Em uma tábua redonda, faça um círculo com os galhos de alecrim para usar como base;
- 2.** Faça rolinhos com o **Presunto Parma Fatiado Seara Gourmet** e reserve;
- 3.** Dobre ao meio duas vezes as fatias de **Salame com Borda de Pimenta Seara Gourmet**, formando pequenos leques de salame;
- 4.** Distribua ao longo do círculo de alecrim o presunto de parma, o salame, os figos, as sementes de romã, as nozes, o damasco e o queijo parmesão, tomando cuidado de equilibrar a distribuição dos ingredientes e sirva.

Confira o vídeo desta receita





Aperitivo de Mussarela de Búfala, Pesto, Nozes e Presunto de Parma



Rendimento
10 porções



Tempo
de preparo
30 minutos



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 embalagem de **Presunto de parma fatiado Seara Gourmet 100g**

Para o pesto

30g de folhas de manjeriço basilico

Pitada de sal grosso

15g de pinoli

60g de queijo parmesão ralado

50ml de azeite

Para a montagem

10 bolinhas de mussarela de búfala

40g de nozes torradas e picadas

Broto de beterraba a gosto





Modo de preparo

Para o pesto

- 1.** Em um pilão, adicione as folhas de manjeriço e o sal grosso. Faça movimentos circulares até que as folhas triturem e formem um caldo brilhante;
- 2.** Adicione o pinoli e soque bem, até absorver os líquidos do manjeriço;
- 3.** Adicione o queijo, o azeite e bata até formar um molho rústico.

Para a montagem

- 1.** Enrole cada bolinha de mussarela de búfala com 1 fatia de **Presunto de parma fatiado Seara Gourmet**;
- 2.** Organize a mussarela enrolada no presunto em um prato ou recipiente com bordas;
- 3.** Regue delicadamente com o pesto;
- 4.** Salpique as nozes torradas, decore com os brotos de beterraba e sirva.

Confira o vídeo desta receita





Ave de Natal com Rodelas de Laranja, Alho e Tomilho



Rendimento
6 porções



Tempo
de preparo
2 horas



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Ave Fiesta temperada Seara

100g de manteiga

Raspas de 1 laranja baía

1 laranja baía cortada ao meio

3 laranjas baías fatiadas

4 cabeças de alho cortadas ao meio

10 ramos de tomilho

Sal e pimenta-do-reino

Azeite para regar





Modo de preparo

- 1.** Descongele a **Ave Fiesta temperada Seara** de acordo com as instruções da embalagem;
- 2.** Preaqueça o forno a 200°C;
- 3.** Acomode o Fiesta em um tabuleiro grande. Recheie a ave com as laranjas cortadas na metade;
- 4.** Amarre os pés da ave com barbante e prenda as asas com palitos;
- 5.** Espalhe as fatias de laranja e as metades de cabeça de alho com a polpa para cima ao redor do Fiesta;
- 6.** Tempere as cabeças de alho com azeite, sal e pimenta-do-reino;
- 7.** Com muita delicadeza, solte a pele do peito, sem romper e besunte todo o peito da ave com metade da manteiga;
- 8.** Espalhe o restante da manteiga por cima da pele, coxas e asas da ave;
- 9.** Cubra o tabuleiro com papel alumínio e leve ao forno por 1h30 ou até que o termômetro da ave pule.

Confira o vídeo desta receita





Tender Bolinha Recheado



Rendimento
6 porções



Tempo
de preparo
1 hora



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1kg **Tender Bolinha Seara**

80g de mussarela fatia

80g de queijo prato fatia

80g de queijo gorgonzola

60ml de suco de limão

1 xícara de chá de açúcar

1/2 xícara de chá de água

1/2 colher de chá de sal

Para a geleia de pimenta

20g de pimenta dedo
de moça picada
sem semente

100g de maçã ralada

5g de alho inteiro





Modo de preparo

1. Preaqueça o forno a 200°C

Para o tender

1. Com o **Tender Bolinha Seara** apoiado em uma tábua, faça 6 cortes transversais por toda a extensão do tender, mas sem cortar a base;
2. Adicione a mussarela, queijo prato e gorgonzola nos cortes do tender (coloque os 3 queijos em cada corte);
3. Assente o tender em uma assadeira e cubra com papel alumínio e leve ao forno por 25 minutos;
4. Retire papel alumínio e leve ao forno por mais 15 minutos;

Para a geleia

1. Em uma panela, coloque a pimenta dedo de moça, açúcar, maçã ralada, suco do limão, sal, alho e a água. Ligue o fogo e deixe ferver. Ao ferver abaixe o fogo e cozinhe por 10 minutos, mexendo de vez em quando para não queimar;
2. Retire o alho da panela e transfira a geleia para uma tigela;

Finalização

1. Sirva o tender ainda quente para que os queijos não fiquem borrachudos.

Confira o vídeo desta receita





Bacalhau Gratinado



Rendimento
6 porções



Tempo
de preparo
1 hora



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Lombo de bacalhau
Seara 600g

2 dentes de alho

4 ramos de tomilho

2 folhas de louro

1L de leite integral

Para a montagem

500g de batata inglesa
fatiada grossa

2 cebolas fatiadas

1/4 xícara de folhas
de salsinha picadas

1 colher de sopa
de manteiga

1 colher de sopa
de farinha de trigo

Sal a gosto

Pimenta-do-reino
a gosto

Noz-moscada a gosto
(opcional)

2/3 xícara de queijo
parmesão ralado





Modo de preparo

- 1.** Descongele o **Lombo de bacalhau Seara 600g** de acordo com as instruções da embalagem;
- 2.** Adicione o lombo de bacalhau com a carne voltada para baixo em uma panela;
- 3.** Amasse levemente o alho com a lateral de uma faca e junte ao bacalhau;
- 4.** Adicione o tomilho, as folhas de louro e cubra com o leite. Se necessário adicione mais leite até cobrir os lombos;
- 5.** Leve ao fogo médio baixo por 15 minutos. Importante: o leite não pode ferver pois vai talhar, se necessário, diminua o fogo para o mínimo;
- 6.** Retire o bacalhau e reserve o leite na panela, tampando para infundar;
- 7.** Espere o bacalhau amornar e desfie com as mãos, tirando lascas grandes do lombo. Reserve.

Confira o vídeo desta receita





Modo de preparo

Para montagem

- 1.** Adicione as fatias de batata em uma panela grande;
- 2.** Cubra com água, adicione sal e cozinhe em fogo alto por cerca de 10 minutos ou até que ainda estejam firmes e escorra;
- 3.** Aqueça uma frigideira grande em fogo médio, adicione o azeite, as cebolas, sal, pimenta do reino e a salsinha;
- 4.** Refogue por 5 minutos ou até que as cebolas murchem e fiquem translúcidas;
- 5.** Regue uma travessa que possa ir ao forno com azeite, adicione as batatas organizando as fatias sobrepostas, se necessário;
- 6.** Cubra com a cebola refogada e por cima, adicione o bacalhau desfiado em lascas;
- 7.** Aqueça o forno a 230°C;
- 8.** Em uma panela em fogo médio, derreta a manteiga e adicione a farinha;
- 9.** Misture bem, até formar uma pastinha e cozinhe por cerca de 2 minutos;
- 10.** Coe o leite do cozimento do bacalhau e sem parar de mexer, adicione na panela com a mistura de manteiga e farinha;
- 11.** Misture vigorosamente com um batedor de arame para dissolver a farinha;
- 12.** Farinha dissolvida, adicione sal, noz-moscada e cozinhe até começar a engrossar com auxílio de uma espátula;
- 13.** Cubra o bacalhau com o molho, salpique o queijo parmesão e leve ao forno por 20 minutos ou até gratinar.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Arroz à Grega com Presunto



Rendimento
6 porções



Tempo
de preparo
45 minutos



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

2 colheres de sopa de
azeite

1 xícara de arroz

1/2 cebola

1/2 cenoura

1/2 pimentão vermelho

1/2 xícara de uva-passas

2 xícaras de água fervente

1 colher de chá de sal

1 folha de louro

6 ramos de salsinha

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

200g de **Presunto Seara**





Modo de preparo

- 1.** Pique fino a cebola, a cenoura, o pimentão vermelho, o **Presunto Seara** e a salsinha. Reserve;
- 2.** Em uma panela, aqueça o azeite em fogo médio. Em seguida, adicione a cebola, a cenoura, o pimentão vermelho e o sal. Refogue por 3 minutos;
- 3.** Logo depois, adicione a folha de louro, a **Ervilha Seara Nature**, o presunto e o arroz. Misture até envolver todos os grãos de arroz. Adicione a água e cozinhe até a água chegar na altura do arroz;
- 4.** Diminua o fogo para o mínimo, tampe a panela pela metade e cozinhe até toda a água secar;
- 5.** Acrescente as passas por cima e tampe a panela por 10 minutos;
- 6.** Abra a panela, adicione a salsinha, solte os grãos do arroz à grega com o auxílio de um garfo e misture bem;
- 7.** Transfira para uma travessa e sirva.

Confira o vídeo desta receita





Farofa Natalina de Abacaxi com Bacon



Rendimento
6 porções



**Tempo
de preparo**
30 minutos



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

150g de **Margarina Doriana com Sal**

600g de farinha de mandioca torrada

100g de cebola picada

200g de bacon picado

200g de abacaxi picado

2 colheres de sopa de coentro picado

2 colheres de sopa de salsinha picada

1 colher de sopa de hortelã picada





Modo de preparo

- 1.** Em uma panela grande, adicione o bacon picado e refogue em fogo baixo por 7 minutos ou até que esteja dourado;
- 2.** Adicione a cebola e a **Margarina Doriana com Sal**. Refogue até murchar;
- 3.** Coloque o abacaxi e a farinha de mandioca, mexendo sem parar; caso contrário, a farofa irá queimar. Continue mexendo por 10 minutos;
- 4.** Acrescente o coentro, a salsinha e o hortelã. Tempere com sal e pimenta-do-reino e sirva.

Confira o vídeo desta receita





Bombom de Uva na Travessa



Rendimento
6 porções



**Tempo
de preparo**
2 horas



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

2 colheres de sopa de **Margarina Doriana sem Sal**

700g de uva thompson

2 latas de leite condensado

1/3 da caixa de creme de leite

Para a ganache

200g de chocolate meio amargo

1 caixinha de creme de leite





Modo de preparo

- 1.** Corte 2/3 da uva na longitudinal (ao comprido) e acomode no fundo de uma travessa;
- 2.** Em uma panela junte o leite condensado, a Doriana sem sal e o creme de leite;
- 3.** Leve ao fogo baixo até engrossar em ponto de brigadeiro mole. O ponto é quando você levantar a colher e deixar cair um pouquinho do creme de volta na panela, ele não se misturar;
- 4.** Espere o creme esfriar, espalhe por cima das uvas na travessa e leve à geladeira;

Para a ganache

- 1.** Pique o chocolate e transfira para uma tigela;
- 2.** Adicione o creme de leite em uma panelinha e leve ao fogo até aquecer;
- 3.** Despeje o creme de leite em cima do chocolate, aguarde 1 minuto e mexa bem até derreter todo o chocolate;
- 4.** Adicione a ganache em cima da travessa do bombom e leve à geladeira por 20 minutos;
- 5.** Decore a travessa com o restante das uvas e sirva gelado.





Pavê de Biscoito



Rendimento
8 porções



**Tempo
de preparo**
3 horas



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para o creme

2 colheres de chá
de **Margarina
Doriana sem Sal**

790g de leite condensado
(2 latas ou caixas)

400ml de leite integral
em temperatura ambiente

6 colheres de sopa
de chocolate em pó

2 colheres de sopa
de amido de milho

Montagem

350g de biscoito tipo
maisena (2 embalagens)

1 1/2 xícara de leite integral
morno

2 colheres de sopa
de chocolate em pó

600g de creme de leite
em lata gelado (2 latas)

2/3 de raspas de chocolate
meio amargo





Modo de preparo

Para o creme

1. Em uma tigela dissolva o amido de milho no leite e transfira para uma panela;
2. Adicione o leite condensado, o chocolate em pó, a **Margarina Doriana sem Sal** misture bem;
3. Leve a panela ao fogo baixo e cozinhe por cerca de 20 minutos ou até que a mistura engrosse e fique cremosa;
4. Desligue o fogo, transfira para uma tigela e cubra o creme com uma folha de plástico filme encostando no creme e espere amornar;

Montagem

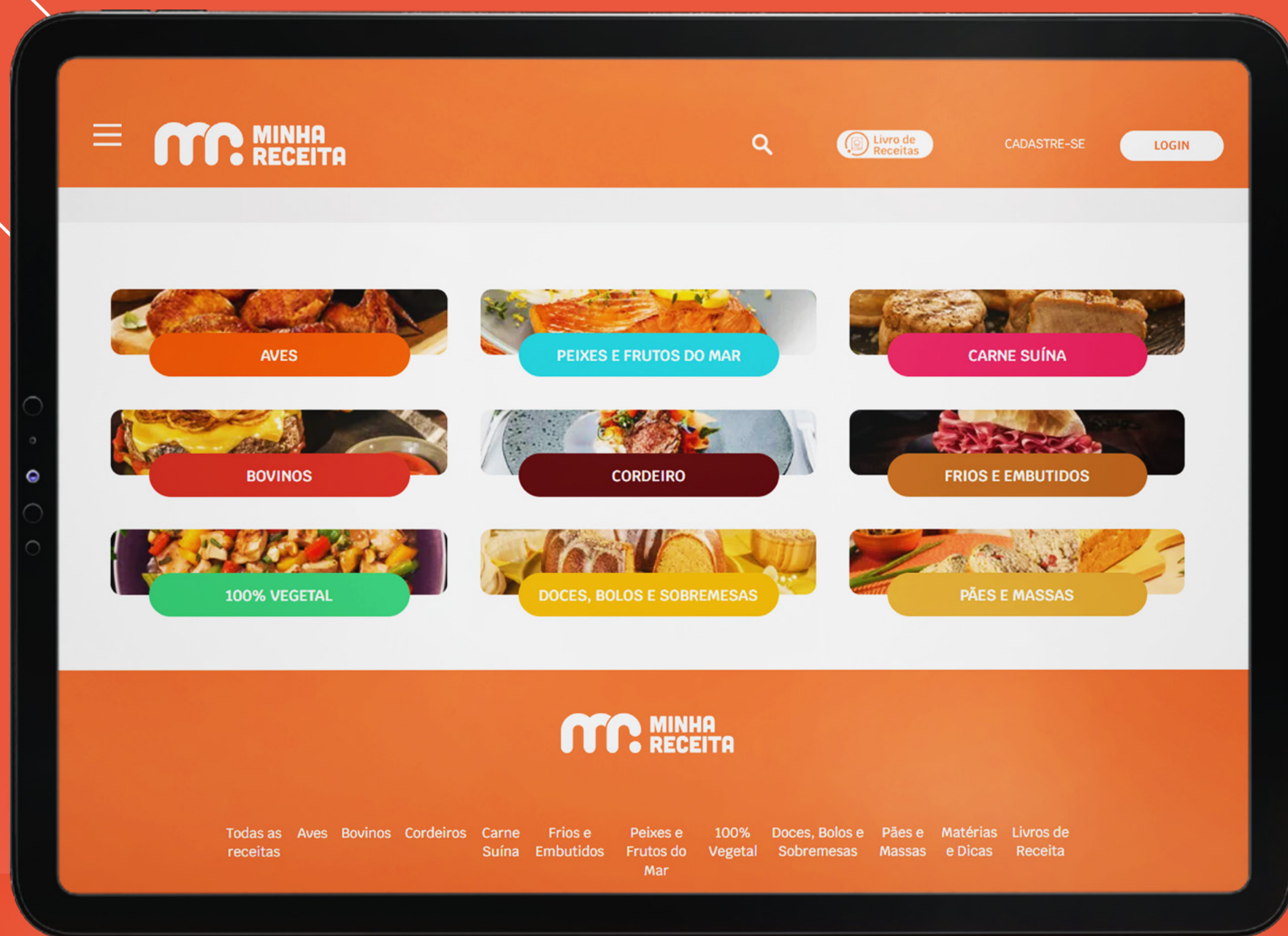
1. Dissolva o chocolate em pó no leite morno;
2. Coloque 1/4 do creme de chocolate em uma travessa;
3. Molhe o biscoito tipo maisena rapidamente no leite com chocolate e cubra o creme na travessa;
4. Repita as camadas, terminando com o creme de chocolate;
5. Tire o soro das latas de creme de leite fazendo um furo na base e um na tampa das latas. O creme gelado separa o soro, permitindo com que ele saia todo pelo furo na base da lata;
6. Cubra a última camada do creme de chocolate com o creme de leite gelado;
7. Salpique as raspas de chocolate por cima do creme de leite e leve à geladeira por pelo menos 30 minutos;
8. Retire da geladeira e sirva gelado.

Confira o vídeo desta receita



Tudo pronto pra colocar a mão na massa?

Explore nosso site e descubra novas ideias para completar sua mesa com pratos que unem tradição, inovação e, claro, o toque especial da Seara.



Acesse agora mesmo e deixe seu Natal inesquecível.



m. MINHA RECEITA