VOLUME 1

Natal à Mesa

3 receitas tradicionais de Natal

PRÉVIA COM 3 RECEITAS COMPLETAS



um e-book da

Casa das Receitas

O Natal começa *à mesa.*

No perfume que vem da cozinha. Na travessa que passa de mão em mão. Na receita que a família sempre pede para repetir.

Esta prévia traz 3 receitas completas para você experimentar. O e-book completo reúne 20 receitas, com o mesmo carinho em cada página.

Prepare com calma, reúna quem você ama e aproveite cada momento. A melhor parte do Natal é ter com quem compartilhar.

UM LIVRO PARA COZINHAR E GUARDAR

Toque nos títulos do sumário para ir às receitas. Ao final dos preparos, os links levam a dicas e variações no nosso blog.

Casa das Receitas

Receitas adaptadas do acervo da Casa das Receitas. Imagens ilustrativas, incluindo imagens geradas por IA.

Nesta prévia

3 receitas para conhecer este volume

Peru assado com laranja 05

Salpicão de frango 09

Rabanadas com açúcar e canela 12

Casa das Receitas







01 / O CENTRO DA CEIA

Peru assado *com laranja*

A manteiga de ervas encontra o perfume da laranja em um clássico feito para reunir a família.

Casa das Receitas

Ingredientes

8 a 10 porções (estimativa)

3h30 a 4h (estimativa)

- 1 peru inteiro de 4 a 5 kg, descongelado e sem miúdos
- 200 g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 4 dentes de alho picados
- Raspas e suco de 1 laranja
- 2 colheres (sopa) de alecrim fresco picado
- 2 colheres (sopa) de tomilho fresco picado
- 500 ml de caldo de frango
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal

Casa das Receitas

Modo de preparo

Parte 1 de 2

01. Prepare a ave. Preaqueça o forno a 220 °C. Seque o peru com papel-toalha, sem lavar. Coloque em uma assadeira funda, de preferência sobre uma grade, com o peito para cima.

02. Misture os temperos. Junte a manteiga, o alho, as raspas de laranja, o alecrim e o tomilho. Tempere com sal e pimenta. Se o peru já vier temperado, dispense o sal adicional.

03. Espalhe a manteiga. Solte delicadamente a pele do peito e distribua parte da manteiga por baixo. Passe o restante por fora. Coloque o suco de laranja na cavidade e o caldo no fundo da assadeira.

04. Asse e regue. Asse por 20 minutos a 220 °C e reduza para 170 °C. Continue assando, regando a cada 30 a 40 minutos. Se dourar cedo, cubra com alumínio. Reponha água quente se o fundo secar.

Continue na próxima página.

Modo de preparo

Parte 2 de 2

05. Confira com termômetro. Comece a verificar após cerca de 2h30 de forno. O peito, a parte interna da coxa e a região junto à asa devem atingir pelo menos 74 °C, sem tocar no osso. O tempo varia com o forno e a ave.

06. Descanse antes de cortar. Deixe repousar por 20 a 30 minutos, coberto frouxamente com alumínio. Fatie e sirva. Para acompanhar, coe o líquido da assadeira e deixe ferver antes de levar à mesa.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

Descongele na geladeira, em uma bandeja, seguindo a embalagem. Reserve cerca de 2 a 3 dias para uma ave de 4 a 5 kg. Esse tempo não entra na estimativa de preparo.

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal



02 / PARA ACOMPANHAR

Salpicão *de frango*

Maçã, frango desfiado e um molho cremoso: uma travessa colorida que tem lugar cativo na ceia.

Casa das Receitas

Ingredientes

8 a 10 porções (estimativa)

25 min + 1h para gelar

- 500 g de peito de frango já cozido, frio e desfiado
- 240 g de maionese
- 120 g de creme de leite
- 2 maçãs verdes médias em cubos
- 2 cenouras médias raladas
- 1 lata de milho verde (200 g), bem escorrido
- 75 g de ervilhas cozidas e escorridas
- 50 g de uvas-passas (opcional)
- 150 g de batata palha
- 10 g de salsinha picada
- Suco de 1/2 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Casa das Receitas

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal

Modo de preparo

Passo a passo

01. Prepare a base. Use o frango já cozido, desfiado e frio. Rale as cenouras e escorra o milho e as ervilhas. Corte as maçãs perto da montagem e envolva no suco de limão.

02. Cuide das passas. Se usar, deixe as passas em água morna por 5 a 10 minutos e escorra bem. Junte ao frango, à cenoura, à maçã, ao milho e às ervilhas em uma tigela grande.

03. Faça o molho. Misture a maionese com o creme de leite. Acrescente ao salpicão aos poucos, mexendo delicadamente. Junte a salsinha, prove e ajuste o sal e a pimenta.

04. Deixe gelar. Cubra e leve à geladeira por cerca de 1 hora para servir bem frio. Mantenha refrigerado até a hora de levar à mesa.

05. Finalize na hora. Transfira para uma travessa e espalhe a batata palha somente ao servir. Assim ela continua sequinha e crocante, contrastando com a cremosidade do salpicão.

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal



03 / UM FINAL DOCE

Rabanadas
com açúcar e canela

Pão amanhecido, leite e canela se transformam em um doce simples, perfumado e cheio de memória.

Casa das Receitas

Ingredientes

Cerca de 10 a 12 unidades

35 minutos (estimativa)

- 400 a 500 g de pão para rabanada amanhecido
- 500 ml de leite integral
- 3 ovos grandes
- 4 colheres (sopa) de açúcar para a mistura
- 1 colher (chá) de canela para a mistura
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)
- 1 pitada de sal
- Óleo vegetal para fritura rasa, conforme a frigideira
- 4 colheres (sopa) de açúcar para finalizar
- 1 colher (chá) de canela para finalizar

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal

Modo de preparo

Parte 1 de 2

01. Corte em fatias. Divida o pão amanhecido em fatias de aproximadamente 2 cm. O rendimento depende do formato do pão. Separe uma tigela larga e uma frigideira funda.

02. Prepare a mistura. Bata o leite, os ovos, as 4 colheres de açúcar, 1 colher de chá de canela, a baunilha e o sal até ficar uniforme. Em outro prato, misture o açúcar e a canela da finalização.

03. Umedeça sem encharcar. Mergulhe cada fatia por cerca de 3 a 5 segundos de cada lado, apenas até umedecer sem desmanchar. Deixe escorrer o excesso antes de fritar.

04. Doure aos poucos. Aqueça óleo até cerca de 170 a 180 °C, em camada que alcance metade da fatia. Frite poucas por vez, por cerca de 2 minutos de cada lado, até dourar e cozinhar o ovo por dentro.

Continue na próxima página.

Modo de preparo

Parte 2 de 2

05. Finalize ainda morna. Retire com uma escumadeira e escorra sobre papel-toalha. Passe no açúcar com canela da finalização. Sirva morna, com a casquinha perfumada e o centro macio.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

Use um termômetro culinário para conferir o óleo. Se dourar depressa demais, abaixe o fogo. O centro precisa aquecer e cozinhar, além de a superfície ganhar cor.

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal

Experimente também: Rabanada na airfryer.

Casa das Receitas

Mais sabores no blog

Três ideias para continuar no nosso blog.



Rabanada na airfryer

Açúcar e canela, sem fritura por imersão.



Pudim na airfryer

O clássico em outra forma de preparo.

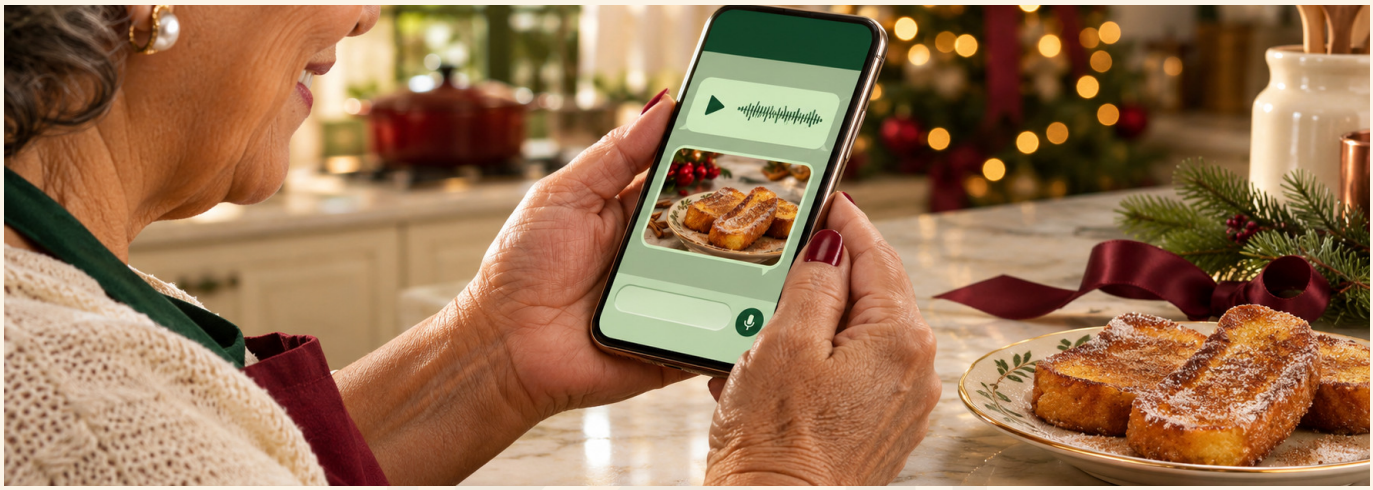


Panetone nuvem

Massa caseira, chocolate e leite em pó.

Você pede.
A receita chega.

Direto no seu WhatsApp.



Escreva ou mande um áudio contando qual receita você deseja. Nosso sistema automático encontra a receita e envia o link para você pelo WhatsApp.

Se ela ainda não estiver nos nossos blogs, buscamos referências na internet, criamos a receita e enviamos o link para você.

Você fala ou escreve. E recebe!

Comunidade Casa das Receitas

casadasreceitas.com

CASA DAS RECEITAS

Obrigada por trazer *a gente para a sua mesa.*

Que estas receitas acompanhem conversas demoradas, abraços apertados e aquele gostinho de querer repetir.

Este é um e-book oficial da Casa das Receitas. Entre na nossa comunidade exclusiva: receba receitas todos os dias e peça a sua favorita por texto ou voz. O link chega direto no seu WhatsApp.

Casa das Receitas

Comunidade Casa das Receitas

casadasreceitas.com

Da nossa casa para a sua. Feliz Natal!





CASA DAS RECEITAS

Gostou deste gostinho?

Você conheceu 3 receitas desta coleção. No e-book completo, são 20 receitas para descobrir, preparar e compartilhar.

Natal à Mesa

VOLUME 1

Para adquirir o e-book completo, acesse a Casa das Receitas pelo botão abaixo.

Adquirir o e-book completo

casadasreceitas.com