EDIÇÃO ESPECIAL · ANO NOVO

Sabores *da Virada*

3 receitas para celebrar o Ano Novo

PRÉVIA COM 3 RECEITAS COMPLETAS



um e-book da

Casa das Receitas

PARA CELEBRAR OS BONS ENCONTROS

Uma mesa, *novos começos.*

No abraço da meia-noite. No tilintar das taças. Na alegria de reunir pessoas queridas e abrir espaço para novos começos.

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

Escolha seus sabores favoritos e monte uma ceia com a sua cara. Um pouco de organização deixa mais tempo para aproveitar a festa e a companhia.

UM LIVRO PARA PREPARAR E GUARDAR

Toque nos títulos do sumário para ir às receitas. Os links nos ingredientes e no final dos preparos levam aos nossos blogs.

Receitas adaptadas dos nossos blogs. Tempos e porções estimados. Imagens ilustrativas, incluindo imagens geradas por IA.





MAIS TEMPO PARA CELEBRAR

Organize sua ceia

Escolha suas receitas e distribua os preparos. Você não precisa fazer o livro inteiro para ter uma mesa bonita e completa.

NA VÉSPERA

Prepare o pavê e o cheesecake para que firmem na geladeira. Faça o gelado de abacaxi, respeitando as etapas no freezer. Separe travessas, talheres e ingredientes.

NO DIA DA FESTA

Organize os assados conforme os tempos das receitas. Deixe folhas higienizadas e bem secas na geladeira, com os molhos separados. Mantenha sucos e bebidas gelados.

NA HORA DE SERVIR

Monte as bruschettas, finalize o brie e tempere as folhas. Acrescente gelo e bebidas com gás por último. Sirva os pratos quentes e aproveite cada encontro.

Casa das Receitas

Nesta prévia

3 receitas para conhecer este volume

Salada de lentilha com romã e cebola-roxa 06

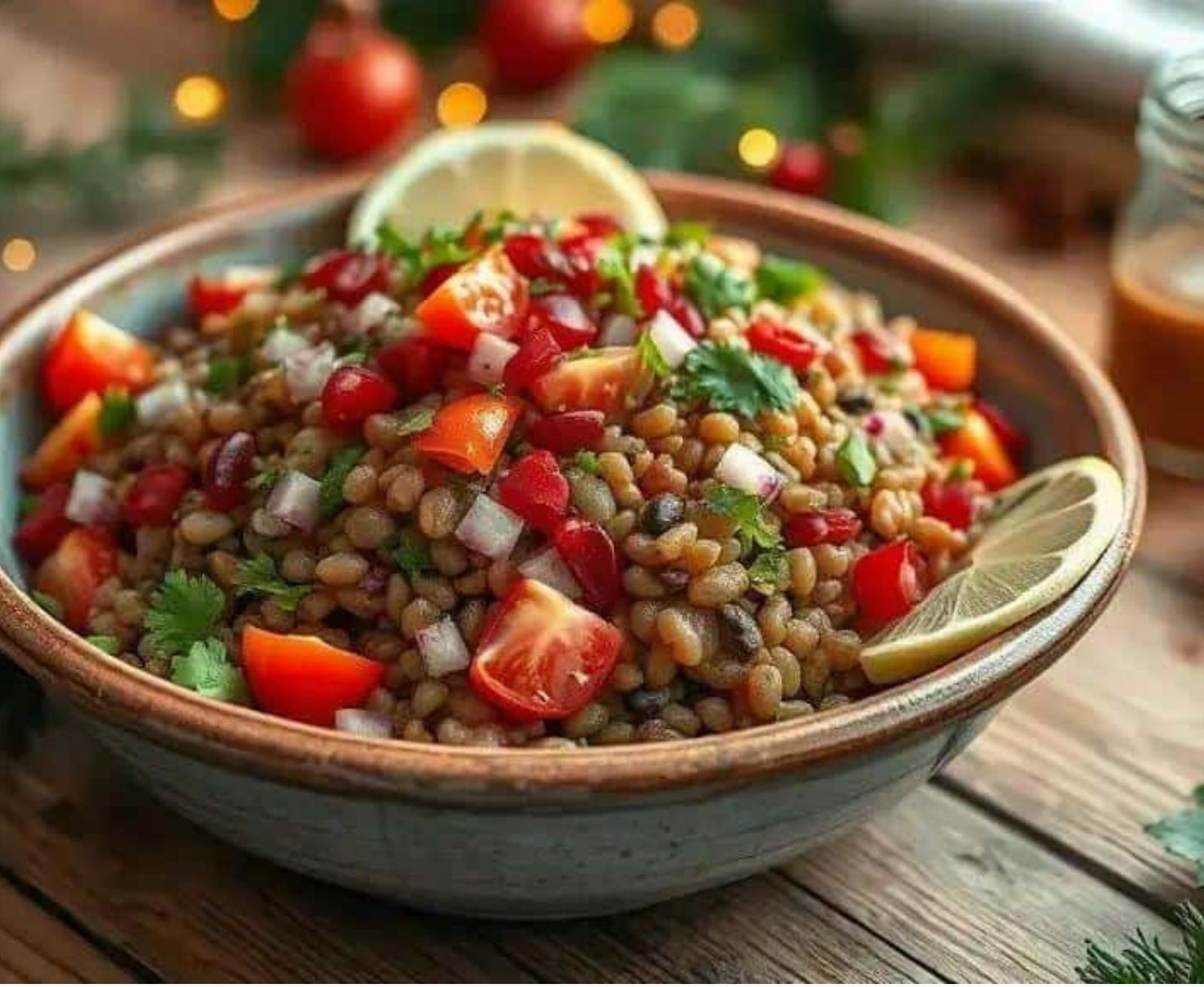
Cheesecake de maracujá sem forno 11

Ponche de uva branca com maçã e romã sem álcool 15

Casa das Receitas







01 / ACOMPANHAMENTOS

Salada de lentilha
com romã e cebola-roxa

Frescor, cor e lentilhas macias: uma combinação que tem lugar especial na virada.

Casa das Receitas

Ingredientes

Rende cerca de 6 porções

Tempo estimado: 40 minutos + resfriamento

- 1 xícara de lentilha seca
- 3 xícaras de água
- 1 folha de louro (opcional)
- 1 cebola-roxa pequena picada
- 250 g de tomates-cereja cortados ao meio
- ½ xícara de salsinha picada
- ½ xícara de sementes de romã
- ½ xícara de pimentão vermelho picado

Casa das Receitas

A lista continua na próxima página.

Ingredientes

Continuação da lista

Separe os ingredientes antes de começar.

- ¼ de xícara de azeitonas fatiadas (opcional)
- 100 g de queijo feta em cubos (opcional)
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de vinagre balsâmico
- 1 colher (chá) de mostarda Dijon
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal



Modo de preparo

Acompanhamentos | Parte 1 de 2

01. Cozinhe a lentilha. Enxágue os grãos e coloque na panela com a água e o louro. Depois de ferver, cozinhe por 18 a 22 minutos, até ficar macia, mas sem desmanchar. Escorra e deixe esfriar.

02. Prepare os vegetais. Para suavizar a cebola, deixe os cubinhos em água gelada por 5 minutos e escorra. Separe o tomate, o pimentão, a salsinha, a romã e os opcionais.

03. Misture o molho. Bata o azeite, o vinagre e a mostarda com um garfo. Tempere com sal e pimenta.



Continue na próxima página.

Casa das Receitas

Modo de preparo

Acompanhamentos | Parte 2 de 2

04. Monte. Junte os vegetais à lentilha fria. Incorpore o molho aos poucos, mexendo delicadamente. Acrescente as azeitonas e o feta, se usar.

05. Finalize. Prove e ajuste o tempero. Mantenha refrigerada até a hora de servir e distribua a romã de maneira uniforme na travessa.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

Para uma salada com grãos inteiros, acompanhe o cozimento e escorra assim que a lentilha estiver macia.

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal

Casa das Receitas







02 / SOBREMESAS

Cheesecake de maracujá *sem forno*

Base crocante, recheio cremoso e uma calda de maracujá para dar brilho à sobremesa.

Casa das Receitas

Ingredientes

Rende 1 cheesecake de 20 a 22 cm

Tempo estimado: 40 minutos + pelo menos 5 horas de geladeira

- 200 g de biscoitos tipo maisena triturados
- 100 g de manteiga sem sal derretida
- 400 g de cream cheese em temperatura ambiente
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 200 ml de creme de leite fresco, bem gelado
- 200 a 220 g de polpa de maracujá para o recheio
- 12 g de gelatina em pó sem sabor
- 4 colheres (sopa) de água fria para a gelatina, ou conforme a embalagem
- 3 a 4 colheres (sopa) de polpa de maracujá para a calda
- 3 colheres (sopa) de açúcar para a calda

Casa das Receitas

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal

Modo de preparo

Sobremesas | Parte 1 de 2

01. Faça a base. Misture o biscoito com a manteiga até obter uma farofa úmida. Pressione no fundo de uma forma de aro removível, de 20 a 22 cm, forrada com papel-manteiga. Gele por 15 a 30 minutos.

02. Prepare a gelatina. Polvilhe sobre a água fria e deixe hidratar por 3 a 5 minutos, respeitando a embalagem. Aqueça suavemente até dissolver, sem ferver.

03. Bata os cremes. Bata o cream cheese até ficar liso. Junte o leite condensado aos poucos. Em outra tigela, bata o creme de leite fresco gelado até formar picos suaves.

04. Combine. Incorpore o creme batido delicadamente ao cream cheese. Acrescente a polpa de maracujá e a gelatina dissolvida, já morna, misturando bem para não formar grumos.

Continue na próxima página.

Modo de preparo

Sobremesas | Parte 2 de 2

05. Monte e gele. Despeje sobre a base, nivele e cubra. Deixe na geladeira por pelo menos 4 horas, ou de preferência de um dia para o outro, até firmar.

06. Prepare a calda. Leve a polpa reservada para a calda e o açúcar ao fogo por 1 a 2 minutos, até encorpar levemente. Deixe esfriar completamente.

07. Finalize. Espalhe a calda fria sobre o cheesecake firme e gele por mais 30 a 60 minutos. Passe uma faca fina nas laterais e retire o aro com cuidado.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

O recheio é adoçado com leite condensado; o açúcar da lista é reservado para a calda. Use creme de leite fresco para conseguir bater em picos.

Casa das Receitas

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal



03 / BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Ponche de uva branca
com maçã e romã

Uma jarra sem álcool, cheia de frutas, para compartilhar o brinde com todos.

Casa das Receitas

Ingredientes

Rende cerca de 6 porções | Sem álcool

Tempo estimado: 15 minutos + 20 a 30 minutos de geladeira

- 1,5 litro de suco de uva branca, bem gelado
- 1 maçã de cerca de 150 g, com casca e sem sementes
- 150 g de sementes de romã
- 2 colheres (sopa) de suco de limão (30 ml)
- 300 g de gelo para servir

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Mestre dos Drinks



Modo de preparo

Bebidas sem álcool | Parte 1 de 2

01. Corte a maçã. Lave a fruta e corte em cubinhos de cerca de 1 cm. Misture imediatamente com o suco de limão para reduzir o escurecimento.

02. Monte a jarra. Coloque a maçã com o limão em uma jarra grande. Acrescente as sementes de romã e o suco de uva branca gelado.

03. Deixe descansar. Misture com delicadeza e leve à geladeira por 20 a 30 minutos para os sabores se combinarem.



Continue na próxima página.

Casa das Receitas

Modo de preparo

Bebidas sem álcool | Parte 2 de 2

04. Sirva. Acrescente o gelo somente na hora de servir. Mexa suavemente e distribua as frutas entre os copos junto com a bebida.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

Use suco de uva branca sem fermentação. Adicione o gelo no final para não diluir a jarra enquanto espera os convidados.

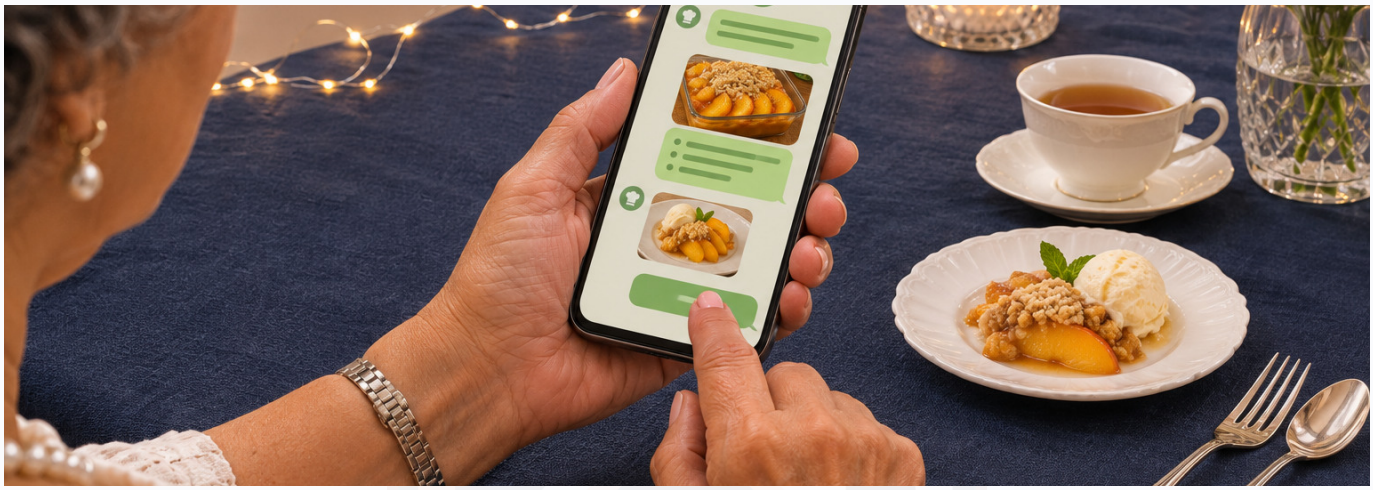
Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Mestre dos Drinks



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.

Comunidade Casa das Receitas

casadasreceitas.com

Da nossa casa para a sua. Feliz Ano Novo!

CASA DAS RECEITAS

Gostou deste gostinho?

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

Sabores da Virada

RECEITAS PARA O ANO NOVO

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

Adquirir o e-book completo

casadasreceitas.com