

Gourmet

# Do peru à sobremesa, receitas para a ceia de Natal

Celebração pede uma mesa farta e a gente te ajuda com algumas dicas

DIVULGAÇÃO/NESTLÉ



## Farofa de banana garante contraste

A receita de farofa feita com farinha de milho e banana-nanica é uma combinação perfeita entre o sabor salgado e o toque adocicado da banana, ideal para acompanhar carnes assadas, grelhados ou pratos típicos como a feijoada. Temperada com cebola, realçador de sabor, salsa e cebolinha, essa farofa é fácil de preparar e fica pronta em poucos minutos. A textura crocante da farinha se mistura ao macio da banana, criando um acompanhamento diferente e surpreendente. Ideal para quem deseja inovar no cardápio com um toque regional, a farofa de banana é versátil, deliciosa e conquista todos à mesa. Uma receita prática que transforma qualquer refeição em um momento especial.

+

Receita

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 bananas-nanicas em rodellas
- 1 cebola picada
- 1 colher (sopa) de realçador de sabor
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 3 colheres (sopa) de salsa picada
- 2 colheres (sopa) de cebolinha-verde picada
- 1 xícara (chá) de farinha de milho

Modo de Preparo

- Em uma panela, aqueça uma colher (sopa) de óleo e doure ligeiramente as bananas. Reserve.
- Na mesma panela, coloque o óleo restante e refogue a cebola, tempere com realçador de sabor e a pimenta-do-reino, junte a salsa, a cebolinha e por último misture a farinha de milho.
- Acrescente a banana sem mexer muito. Sirva.

ADOBE STOCK



+

Peru com mel e especiarias

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de realçador de sabor
- meia xícara (chá) de mel
- meia xícara (chá) de vinho branco
- meia xícara (chá) de vinagre branco
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- meia colher (chá) de noz-moscada ralada
- 1 colher (chá) de cardamomo em grão esmagado
- 1 anis-estrelado
- 2 e meia xícaras (chá) de água
- 1 peru
- 1 cebola grande descascada
- 10 cravos-da-índia
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de cebolinha-verde picada

Modo de Preparo

- Em um recipiente, misture o realçador de sabor, o mel, o vinho, o vinagre, a canela, a noz-moscada, o cardamomo, o anis-estrelado e uma xícara (chá) de água.
- Coloque o peru na marinada, esfregando bem por dentro e por fora da ave.

- Deixe marinar por cerca de 30 minutos em geladeira.
- Espete a cebola com os cravos e coloque na cavidade.
- Besunte o peru com a manteiga, coloque em uma assadeira grande, com o peito voltado para baixo, e regue com a marinada.
- Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de uma hora.
- De vez em quando, regue o peru com o próprio caldo da assadeira.
- Vire o peru com o peito para cima, torne a cobrir com o papel-alumínio e deixe por mais 1 hora, regando de tempos em tempos.
- Retire o papel-alumínio e deixe dourar.
- Retire o peru da assadeira e leve-a à chama do fogão, em fogo médio.
- Acrescente a farinha de trigo, o suco de limão e a água restante e cozinhe, misturando bem até obter um molho espesso.
- Tire do fogo, coe, misture a cebolinha e sirva sobre peru.

Natal é uma festa linda, cheia de cores e sentimentos. E na noite da comemoração com a família e com os amigos, o menu tem que estar recheado de receitas de Natal deliciosas, já que a celebração pede uma mesa farta! Algumas comidas de Natal são indispensá-

veis para compor a festa, como o peru, o arroz, a farofa, a salada e a sobremesa, compondo um cardápio completo para a ceia de Natal. A gente te dá uma mãozinha com alguns clássicos, do acompanhamento à sobremesa, não esquecendo, é claro, do peru.

ADOBE STOCK



## Pudim de leite condensado

A receita de pudim de leite condensado é uma sobremesa clássica e irresistível que encanta a todos. Com sua textura cremosa e sabor doce, essa receita é perfeita para finalizar um almoço ou jantar. O pudim é fácil de preparar e pode ser feito com ingredientes simples, como leite condensado, ovos e açúcar para a calda de caramelo brilhante que o decora. Este é um doce que carrega história e significado para diversas famílias ao longo de anos desde sua criação, por isso se tornou tão importante para a confeitaria brasileira. Surpreenda seus convidados com essa delícia que é um verdadeiro ícone da culinária brasileira e que sempre faz sucesso nas mesas!

+

Receita

Ingredientes

- Para a calda**
- 1 xícara (chá) de açúcar
  - meia xícara (chá) de água quente

**Para o pudim**

- 1 leite condensado (lata ou caixinha) 395 g
- 2 medidas (da lata) de leite líquido integral
- 3 ovos

**Modo de Preparo**

**Calda**

- Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
- Junte a água quente e mexa com uma colher. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a

calda engrossar.

- Forre com a calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

**Pudim**

- Em um liquidificador, acrescente o leite condensado, o leite e os ovos. Bata até obter uma consistência homogênea e despeje na forma.
- Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
- Depois de frio, leve o pudim de leite condensado para gelar por cerca de 6 horas.