

E-book Natalino

GUIA PRÁTICO PARA PLANEJAR SUA



Ceia de Natal

excelsior

O Natal é um momento mágico. Enchemos nossos corações e mesas de amor e boas comidas. O que move as comemorações natalinas é sempre o que podemos compartilhar com as pessoas que amamos.

Reunimos aqui algumas boas receitas que te auxiliarão no preparo da Ceia. Nossa querida chef convidada Fabiane Mendes Grudzinski é bem requisitada por suas criações práticas, econômicas e saborosas.

Aqui vai o convite: coloque seu avental, encha seu coração de alegria e venha conosco nesta viagem de gostosuras natalinas.

Índice

4	CHECKLIST BÁSICO PARA TORNAR A SUA CEIA ESPECIAL
5	1. PLANEJAMENTO
6	Defina o orçamento
6	Lista de convidados
6	Escolha e quantidade das bebidas
7	Cardápio
9	2. RECEITAS
	Aperitivo
11	• Bacon Crocante
	A Ceia
13	• Ave Celebra Excelsior
15	• Tender Excelsior
17	• Lombo festivo Excelsior
	Acompanhamentos da Ceia
20	• Farofa de festa da Chef
22	• Arroz festivo
24	• Molho de frutas amarelas
26	• Brócolis Gratinado
28	• Salpicão de Ano Novo
	Jantar Especial
31	• Bife Rolê
	Sobremesa
34	• Cassata da Sogra

Checklist básico para tornar a sua ceia especial:

- Elabore uma lista de compras, tarefas e preparos.
- Pense no perfil dos seus convidados para incluir os tipos de carnes, doces, as bebidas e sobremesas. É importante saber se existe algum convidado com alguma restrição alimentar, seja vegetariano, vegano, intolerante à lactose e glúten, por exemplo. Além de incluir o cardápio das crianças.
- Se ficar sobrecarregado, não hesite em pedir ajuda para alguém e dividir as tarefas e despesas da ceia.
- Tenha praticidade. Pense em soluções que lhe deem menos trabalho, seja no preparo dos alimentos ou até mesmo na forma de servir.
- Antecipe o que puder para que no dia da ceia você esteja mais livre. Você também precisa curtir a ceia, assim como seus convidados.
- Reserve um tempo para você descansar e se preparar para festa.





1. Planejamento

excelsior

O planejamento é muito importante na hora de preparar uma ceia.

Existem alguns pontos importantes como definir o orçamento, local, quantidade de bebidas e comidas, a lista de convidados e outros pontos importantes que vamos compartilhar com você.

DEFINA O ORÇAMENTO

A partir do dinheiro disponível, você vai conseguir definir o número de convidados e o cardápio da sua ceia. Por isso, se reúna com as outras pessoas que colaborarão financeiramente com a ceia e coloquem na ponta do lápis todo o dinheiro disponível.

LISTA DE CONVIDADOS

Essa pode ser uma das etapas mais complicadas na organização de qualquer evento, pois requer uma atenção intensa na seleção e um pouco de tato para evitar desconfortos, especialmente entre os familiares.

Se pergunte, quantas pessoas posso receber na minha ceia de Natal? Quantas pessoas o local comporta?

ESCOLHA E QUANTIDADE DAS BEBIDAS

É necessário pensar em quais bebidas vão agradar todos os gostos, desde as bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Outra dica legal é que cada convidado leve o que vai beber.

Não esqueça de calcular a quantidade necessária de bebidas, sempre deixando um pouco a mais para possíveis imprevistos.

Confira algumas dicas abaixo:

- **Refrigerantes e sucos: 500 ml por pessoa.**
- **01 garrafa de cerveja ou 03 latinhas por pessoa** (lembrando que você conhece a sua família. Se ficar na dúvida compre um pouco mais).
- **01 garrafa de espumante serve até 03 pessoas,** (pensando no brinde e um pouco mais).
- **Vinho 01 garrafa para duas a três pessoas** (vale pensar no perfil das pessoas que bebem vinho).
- **Tenha sempre gelo.** Nada pior que bebida quente.

CARDÁPIO



Ave Celebra Excelsior. Receita disponível na pág. 11.

É necessário caprichar na definição de um dos momentos mais esperados da ceia: o cardápio. **O primeiro passo é planejar por etapas.** Pense em entradas, pratos principais e sobremesas, além de petiscos que deverão ficar disponíveis durante toda a festa, como os patês e antepastos.

Da mesma forma que é preciso calcular a quantidade de bebida para os convidados, isso se aplica com a comida.

- **Carnes: 300g por pessoa e se for carne com osso 500g.**
- **Acompanhamentos: a média é de 500 a 600g para cada pessoa,** quando são muitos por exemplo. Se você vai ter na sua ceia um arroz festivo, legumes grelhados e salada de batatas, considere em 200g de cada um dos pratos por pessoa.
- **Doces e sobremesas** em dias de festas são a estrela da noite. Nesse caso, você pode calcular de forma bem generosa. Docinhos você pode contar **de quatro a seis por pessoa.** Em caso de sobremesa em travessas, a quantidade por pessoa fica entre 150 a 200g.
- **Salgadinhos e aperitivos:** se forem servidos antes do jantar, você pode contar **de quatro a seis por pessoa.**





2. Receitas

excelsior



Aperitivos



excelsior

BACON CROCANTE



Ingredientes

- 600g de Bacon Tablete Excelsior cortado em fatias bem finas;
- 04 colheres de sopa de açúcar mascavo;
- 01 colher de chá de pimenta caiena em pó.

Preparo

- Revestir uma forma com papel alumínio lado com brilho para cima. Dispor as fatias de bacon em toda forma, podem estar bem próximas, só não sobrepor umas nas outras.
- Polvilhar com o açúcar e a pimenta caiena. Levar ao forno a 180 °C por 10 a 15 minutos (devem ficar bem crocantes).
- Retirar da forma e dispor sobre papel toalha para a absorver a gordura em excesso.



A Ceia



excelsior

AVE CELEBRA EXCELSIOR



Preparo

- O descongelamento é muito importante. Deixe sua ave na parte de baixo da sua geladeira 24h antes de assá-la;
- Na hora de assar coloque a Ave Celebra em uma forma com papel alumínio, deixando o lado brilhoso para cima. Esse lado é o que terá contato com sua Ave.
- Feche a parte de cima com o lado brilhoso para ter contato

com a Ave, assim terá um melhor cozimento e nenhum resíduo de alumínio. Ela vai para o forno pré-aquecido por 90 minutos a 180°C. Depois retire o alumínio e deixe mais 30 minutos para dourar. Regue sua Ave com o caldo que formou na forma.

Pontos de atenção

- Na hora de colocar no forno, preste muito atenção. O lado

do peito da Ave deve ficar no fundo e as pernas na porta de seu forno. Afinal, nada de pernas queimadas e peito branco. Se o forno for muito potente uma dica é proteger o final do osso da perna com alumínio na fase dos 30 minutos para dourar.

- Não coloque fora o caldo do cozimento da Ave Celebra, temos uma receita de molho em nosso E-Book (pág. 21), que você pode usar. Você também pode congelar esse caldo para uma sopa no dia seguinte da festa.

Decorando a ave

Ingredientes

- 01 lata de figo em calda
- 01 lata de abacaxi em calda
- 01 lata de pêsego
- 01 cacho de uva, 200g de morango, 03 laranjas ou frutas bonitas que encontrar
- 100g de fios de ovos
- 10 ameixas secas
- 15 cerejas em calda
- 100g de passas mistas
- Farofa de festa da chef neste e-book



Montagem

- A primeira dica é escolher uma travessa ou prato com bordas baixas. Às vezes até uma bandeja fica interessante.
- Inicie colocando a Ave no centro do prato com a farofa em sua volta como se fosse uma cama.
- Ao lado do peito dispor as rodela de abacaxi, abrir os figos com uma faca, rechear eles com a cereja e encaixar no recorte do centro da fatia de abacaxi.
- Em seguida coloque os pêsegos e fios de ovos.
- Insira as uvas entre as pernas da Ave; Ao redor das bordas do prato insira as cerejas e ameixas.
- Seja criativo e capriche. Sua noite vai ser especial e merece seu empenho!

TENDER EXCELSIOR



Ingredientes

- 01 Tender Excelsior 900gr
- 25 cravos
- ½ copo de suco de laranja
- Fatias de laranja para decorar
- 01 colher de sopa de manteiga

Preparo

- Retire o Tender da embalagem e faça cortes diagonais e transversais (formar losangos) e em cada ponta coloque um cravo.
- Umedeça ele com meio copo de suco de laranja e leve ao forno embrulhado em papel alumínio por 30 minutos, a temperatura de 180°C.

- Retire do forno, abra o alumínio e passe a manteiga em toda peça do Tender. Leve ao forno só para dourar por 5 minutos.
- Retire e decore em uma travessa com fatias de laranja.

DICA DA CHEF: O tender é uma boa opção para decorar sua mesa, ser uma entrada ou até mesmo o prato principal para um número menor de convidados. As suas sobras podem ser utilizadas para uma ótima salada de salpicão ou até mesmo um sanduíche requintado.



LOMBO FESTIVO EXCELSIOR



Ingredientes

- 01 lombo Excelsior
- 06 fatias de abacaxi não tão finas
- 01 colher de sopa de açúcar
- 06 fatias de laranja
- 06 cerejas
- 300g de farofa Yoki

Preparo

- O Lombo da Excelsior já vem temperado, o que facilita muito a vida de quem vai cozinhar.
- Então, basta descongelar bem e assar por 90 minutos envolto em alumínio a temperatura de 200°C.

- Quando finalizar de assar, retirar o alumínio da parte superior do lombo e regar com o molho que se formou no fundo da forma. Levar ao forno para dourar por mais 30 minutos.
- Grelhe as fatias de abacaxi em frigideira antiaderente com açúcar e reserve. Disponha no centro de uma travessa o lombo e ao redor coloque a farofa. Na sequência as fatias de abacaxi sobrepostas com as fatias de laranja, além das cerejas presas com palitos.
- A ideia é que as frutas já sejam o acompanhamento de seu lombo. Se desejar, acrescente uma salada de folhas verdes e um arroz branco.

DICA DA CHEF: O lombo pode ser servido frio ou quente, o que facilita o seu trabalho no dia da festa. O caldo que se formou no fundo da forma facilmente pode se transformar em um molho para ser servido junto com seu lombo.

Deixe reduzir um pouco esse caldo em uma panela e finalize com uma caixa de creme de leite. Você terá um molho repleto de sabor.





Acompanhamentos da Ceia



excelsior

FAROFA DE FESTA DA CHEF



Ingredientes

- 200g de Bacon Tablete Excelsior picado
- 500g de farinha de mandioca torrada
- 02 xícaras de farinha de rosca. Você pode torrar pão mais velho e triturá-lo no liquidificador. Priorize uma farinha mais grossa.
- 04 colheres de sopa de manteiga
- ½ cebola picada em cubos
- 15 ameixas picadas
- 04 colheres de passas brancas
- 02 colheres de sobremesa de açafrão da terra/cúrcuma
- Sal e pimenta preta à gosto

Preparo

- Aquecer a manteiga em uma panela e na sequência fritar a cebola e o bacon. Após ficar bem dourado colocar o açafrão. Em seguida, as duas farofas e os demais ingredientes.
- Continue mexendo a mistura da farofa para ela absorver toda gordura.
- Tempere com sal e pimenta preta moída. Pronto, você já tem um bom acompanhamento para sua festa.



ARROZ FESTIVO



Ingredientes

- 180g de Presunto Excelsior picado em cubos
- ½ xícara de Ervilha Congelada Excelsior escaldada em água quente
- 04 xícaras de arroz cozido
- ½ xícara de cenoura picada em cubos e cozida
- 02 colheres de pimentão amarelo picadas em cubos
- 02 colheres de pimentão vermelho picado em cubos
- 01 xícara de abacaxi picado em cubos grelhados com duas colheres de açúcar. Você pode usar em lata se preferir

Preparo

- O único trabalho desse prato é picar os ingredientes e para um resultado mais bonito o ideal é ter um tamanho parecido.

- Não esqueça de cozinhar os cubos de cenoura, a ervilha congelada e o abacaxi grelhado, que pode ser substituído por abacaxi em lata.
- O segredo é misturar tudo e servir em uma travessa. Dica de ouro: use fatias de presunto enroladas sugerindo flores.
- Esse arroz fica uma delícia e acalma os corações das pessoas que não gostam de passas.



MOLHO DE FRUTAS AMARELAS



Ingredientes

- 01 copo do caldo que fica na forma do cozimento da Ave Celebra Excelsior
- 01 copo de suco de laranja
- 01 xícara do caldo do abacaxi em calda em lata
- 01 maracujá (polpa) ou ½ copo de suco concentrado
- Folhas de louro, galhos de alecrim e pimenta preta em grãos
- ½ cebola cortada e cravejada com três cravos
- 01 colher de sopa de manteiga gelada opcional para colocar no final do molho para maior brilho.

Preparo

- O preparo é muito simples, só requer paciência para esperar reduzir. Então vamos lá?
- Coloque todos os ingredientes na panela e espere que reduzam 50%. Se optar, pode colocar a manteiga gelada no final e esperar a redução.
- Com relação ao sal o molho da Ave já estará salgado e a acidez dos sucos das frutas com a calda de abacaxi vão equilibrar os sabores. Prove seu molho antes de servir ou dar por pronto. Corrija se estiver em falta de sal ou açúcar.
- Esse molho é versátil. Pode ser usado na ave, no lombo, no pernil e até vai bem com peixes. Pode ser guardado em potes e ser congelado para outras ocasiões especiais.



BRÓCOLIS GRATINADO



Ingredientes

- 02 pacotes de Brócolis Congelado Excelsior 300g cada
- ½ pacote de Ervilha Congelada Excelsior 300g
- 10 fatias de Presunto Excelsior
- 10 fatias de Queijo Mussarela Excelsior
- 02 copos de requeijão
- 150g de parmesão ralado

Preparo

- Em um prato refratário disponha o requeijão formando uma boa camada para os brócolis.
- Disponha os brócolis congelados e na sequência a ervilha. Faça rolinhos das fatias sobrepostas de presunto e queijo e corte ao meio e disponha no prato.

- Finalize com o queijo parmesão e coloque no forno pré- aquecido 180° C por 15 minutos. Assim que o queijo estiver dourado, seu prato estará pronto.
- Você pode usar brócolis sem ser congelado. Mas a Excelsior com seu excelente método de congelamento (Tecnologia IQF) traz praticidade para sua cozinha sem perder nutrientes e sabor.
- É um lindo prato para acompanhar a Ave Celebra ou a Ceia de Ano Novo.

DICAS DA CHEF: Como o prato traz presunto em sua receita, faça apenas um arroz de acompanhamento e terá um refeição completa.

Se você tem um amigo vegetariano, retire o presunto e terá uma boa receita que fará seu amigo sentir-se especial.



SALPICÃO DE ANO NOVO



Ingredientes

- 180 g de presunto Excelsior cortado em tiras
- 180 g de Queijo Mussarela Excelsior cortado em tiras
- 02 maçãs cortadas em palitos (tiras finas)
- 06 fatias de abacaxi em calda cortados em palitos
- ½ pimentão amarelo cortado em tiras
- ½ pimentão vermelho cortado em tiras
- ½ cebola cortada em tiras e escaldada em água quente
- ou bem gelada (deixar de molho com água e gelo pra não perder crocância)
- 02 colheres de sopa de aipo picado ou salsão (opcional)
- 100g de passas para decoração (opcional)
- 100g de nozes (opcional)
- 200g de maionese
- 02 colheres de sopa de iogurte natural
- Suco de 01 limão
- Sal e pimenta preta a gosto

Preparo

- O grande trabalho dessa receita são os cortes e para a salada ficar bonita, tente manter o mesmo tamanho em todos os ingredientes.
- Misture todos os ingredientes cortados: a maionese, o iogurte, o suco de limão e tempere com sal e pimenta a gosto. Se você tiver nozes é uma boa pedida, mas se não tiver, salada vai estar igualmente saborosa.

DICAS DA CHEF: você pode substituir o presunto por sobras de ave desfiadas e até mesmo lombo ou pernil. Aquela sobre de ceia pode se tornar uma salada especial.





Jantar especial



excelsior

BIFE ROLÊ



Ingredientes

- 200 gramas de Bacon Excelsior cortado em tiras (retire a pele e reserve)
- 02 bifes de 150g (coxão de fora)
- 02 cenouras cortadas em tiras
- 02 cebolas média picadas
- 01 lata de tomate sem pele ou molho de tomates
- Folhas de louro, manjerona e alecrim
- Sal e pimenta

Preparo

- Tempere os bifes com sal e pimenta preta e disponha sobre ele a fatia de bacon e duas tiras de cenoura de comprimento igual a largura do bife.

- Enrole o bife e feche com palitos no centro e nas bordas.
- Aqueça uma panela de ferro e deixe os bifes dourados em todos os lados. Na sequência acrescente cebola, tomates e temperos. Cubra com água e deixe cozinhando de 30 a 40 minutos para que fiquem cozidos e macios. Se necessário acrescente mais água ao cozimento.
- Em seguida disponha os bifes em um prato com o cuidado de retirar todos os palitos e cubra com o molho. Se desejar, acrescente queijo ralado.
- Sirva com arroz branco polvilhado com gergelim tostado e uma linda salada de folhas verdes da estação. A farofa também fica excelente para completar o prato.
- Excelente para fugir do tradicional, gastando pouco, mas com muito sabor.

DICA PARA USO DA PELE DO BACON: Pode ser usada na lentilha ou até mesmo junto com o arroz branco para dar aquele gostinho especial de defumado.





Sobremesa



excelsior

CASSATA DA SOGRA



Ingredientes

- 01 lata de leite condensado Moça
- 01 lata de creme de leite da Nestlé
- 02 latas de leite integral (usar a mesma medida da lata de leite condensado. Uma lata será para dissolver os chocolates e outra para a primeira camada)
- 01 pacote de bolacha champanhe
- 04 ovos
- 08 colheres de sopa de chocolate em pó
- 04 colheres de chá de chocolate em pó 50% cacau (Dois Frades)
- 08 colheres de açúcar refinado

Primeira camada

- Faça um creme com a mistura do leite condensado, lata de leite da mesma medida e as quatro gemas batidas. Não deixe ferver. Cozinhe em fogo baixo.
- Desligue assim que obter consistência e deixe esfriar. Coloque o creme em um refratário e leve ao freezer para congelar. Após congelar disponha sobre a camada as bolachas champanhe umedecidas em café ou leite. Umedeça bem as bolachas para sua cassata não ficar seca.




Segunda camada

- Misture os chocolates com a medida da lata de leite e leve ao fogo. Quando a mistura estiver toda dissolvida, desligue o fogo e deixe esfriar. Coloque sobre a primeira camada que deverá já estar congelada com as bolachas.

Terceira camada

- Bata as quatro claras em neve e vá acrescentando as oito colheres de açúcar aos poucos. Quando estiver em ponto de merengue acrescente o creme de leite sem o soro. Misture levemente com uma espátula. Coloque sobre a segunda camada que também deverá estar congelada.

DICA: Retire uns 15 minutos antes de servir.



O Natal está no sorriso do seu filho, na receita da avó,
no tempero da mãe, nos pequenos e grandes momentos
que compartilhamos e guardamos em nossos corações.

Feliz Natal!

excelsior

excelsior



EXCELSIOR ALIMENTOS