



Arroz de Natal

tempo de
preparo
40
min

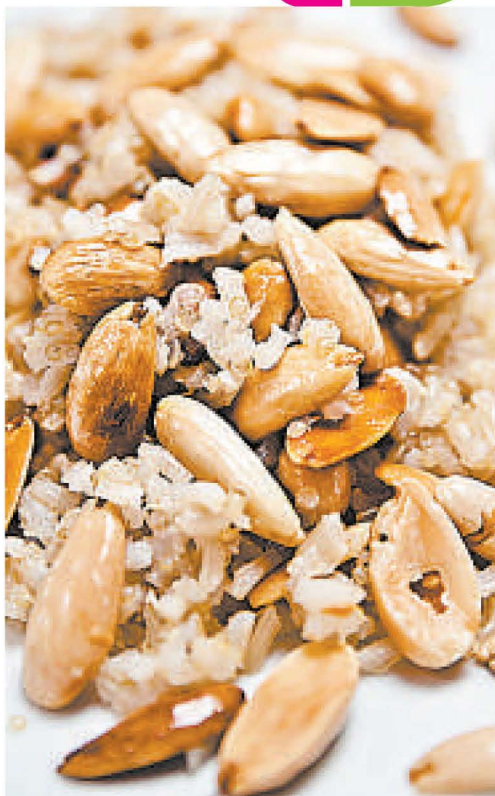
Ingredientes

- 10g de alho picado • 500g de arroz
- 500g de bacon em tiras • 1,5l de caldo de frango • 100g de cebola branca picada • Sal refinado a gosto
- Molho: 300g de amêndoas filetadas • 120g de manteiga sem sal • Pimenta do reino a gosto.

Modo de preparar

Descasque e pique a cebola e o alho. Lave o arroz, deixe secar no escorredor. Pique o bacon. Doure o bacon, refogue a cebola e o alho. Junte o arroz e sele o grão para que fique solto. Tempere com sal e adicione o caldo. Cozinhe até secar o caldo. Molho: derreta a manteiga, acrescente as amêndoas e mexa até que doure. Desligue o fogo e tempere com a pimenta do reino. Misture o arroz com o molho de amêndoas. Sirva.

Rendimento: 12 porções.



FOTOS DE CRIS LEITE/ DIVULGAÇÃO



tempo de
preparo
240
min

Peru de Natal

Ingredientes

- 1 peru com aproximadamente 4kg • 200g de manteiga sem sal • Marinada: 20g de alecrim fresco picado • 30g de alho picado • 120g de cebola branca picada • 1/2 molho de cebolinha fresca picada • 2 folhas de louro fresco • 5g de orégano seco • 1/2 molho de salsa fresca picada • 5g de sálvia fresca picada • 220ml de vinho tinto • 400ml de caldo de legumes • 400g de ameixas secas sem caroço • 30g de manteiga sem sal • Para decorar: 120g de pêssigo em calda • 100g de ameixas do molho • 30g de cereja ao marrasquino • Sal e pimenta a gosto.

Modo de preparar

Descongele o peru na prateleira mais baixa do refrigerador durante 36 horas, sem remover a embalagem. Abra a embalagem, retire o saquinho plástico que vem no interior do peru. Lave bem a ave. Bata no liquidificador os ingredientes da marinada. Coloque o peru no tempero e cubra com filme plástico. Leve à geladeira por 12 horas. Retire o peru da marinada. Junte as coxas e besunte o peru com manteiga. Cubra com papel alumínio. Leve ao forno a 220°C por 2 horas. Retire o papel alumínio. Asse por mais 1 hora e meia. Durante o cozimento, regue o peru com a marinada. Molho: coloque as ameixas no caldo de legumes e leve ao fogo. Deixe reduzir e acrescente a manteiga. Decore o peru já assado com os pêssigos, as ameixas e as cerejas. Sirva com o molho separadamente.

Rendimento: 12 pessoas.

Batata duchese

Ingredientes

- 3kg de batata inglesa • 300ml de creme de leite fresco • 120g de farinha de trigo • 3 gemas • 100g de manteiga sem sal • 150g de queijo parmesão ralado • Sal a gosto. Cobertura: 2 gemas • 40ml de azeite extravirgem.

Modo de preparar

Lave e higienize as batatas. Cozinhe em água e sal até que fiquem bem macias. Escorra e passe as batatas pelo espremedor. Junte o creme de leite, a manteiga, as gemas, a farinha de trigo e o queijo. Misture bem. Unte e enfarinhe o tabuleiro. Modele a massa em formato de pera. Pincele as ducheses com a mistura de gemas e



tempo de
preparo
50
min

azeite. Leve ao forno a 220°C por 25 minutos.

Rendimento: 36 unidades.