



RECEITAS
AFETIVAS

SANTA
Amália

2021



Afeto é o que as receitas natalinas têm em comum e as tornam especiais.

Natal é um momento único. É tempo de encontros, de viver bons momentos, sempre com deliciosas receitas recheadas de afeto. Pensando nisso, a Santa Amália convidou seus colaboradores, seguidores e influenciadores parceiros para, juntos, cocriarem este e-book, trazendo suas próprias receitas afetivas natalinas.

Nas próximas páginas, você encontrará receitas para preparar Ceias Natalinas na sua casa. Experimente todas elas e tenha um Natal bem suculento com a Santa Amália.



2021
— — — — —
— — — — —



ESCOLHA SUA RECEITA, CLIQUE NA IMAGEM E BOM APETITE.



MACARRÃO ASSADO



MACARRONESE NATALINA COM FRANGO ASSADO



LASANHA DE BACON COM GORGONZOLA E DAMASCO



MACARRÃO DE FORNO COM REQUEIJÃO CREMOSO



ESPAGUETE CREMOSO COM BOMBOM DE ALCATRA



PENNE SPECIALE SANTA AMALIA AO MOLHO BRANCO GOURMET



RABANADA DE PANETTONE



BROWNIE GENIAL DOS TRI



DELÍCIA DE ABACAXI



PANETTONE RECHEADO DE NATAL



LASANHA COM RAGU DE LINGUIÇA E MOLHO "DOURADO"



CANNELONI DE CENOURA



MACARRÃO DE NATAL DA MAMÃE SIMONE



TORTA DE CHOCOLATE



BOLO GELADO DE COCO



SALADA DE MACARRÃO PARAFUSO



SALADA AO ALHO-PORÓ



MACARRÃO ASSADO

CAROL FADEL | @CAROLINAFADEL

INGREDIENTES

 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 500g de Linguine Santa Amália
- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho
- 2 colheres de manteiga
- 2 xícaras de presunto em cubos
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 xícara de caldo de carne
- 3 tomates batidos no liquidificador
- 1 colher de extrato de tomates
- 1/2 xícara de azeitonas verdes picadas
- 2 caixinhas de creme de leite
- 400g de muçarela ralada
- 3 ovos (clara e gema separadas)
- Sal a gosto
- Parmesão para gratinar

MODO DE PREPARO

MOLHO

1. Refogue a cebola e alho na manteiga.
2. Junte o presunto e deixe fritar um pouco.
3. Acrescente a farinha e deixe dourar.
4. Adicione aos poucos o caldo de carne, os tomates batidos e o extrato de tomate.
5. Deixe ferver até obter um molho mais encorpado.
6. Junte as azeitonas, o creme de leite. Misture bem e retire do fogo.

MASSA

1. Cozinhe a massa 2 minutos a menos que o recomendado na embalagem.
2. Escorra e misture ao molho.
3. Bata as claras em neve, adicione as gemas e envolva na massa.
4. Numa travessa, coloque camadas da massa intercalando com a muçarela.
5. Finalize com o parmesão.
6. Asse em forno preaquecido a 180°C por 20 minutos.

 Clique na imagem e assista ao vídeo com o passo a passo desta receita.



 Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



MACARRONESE NATALINA COM FRANGO ASSADO

JEAN E PEDRO | @OBLOGDELES

INGREDIENTES

 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 1 pacote de Macarrão Parafuso Vegetais Santa Amália
- 200g de bacon em cubos
- 200g de frango defumado em cubos
- 2 cenouras raladas
- 1 lata de milho verde
- 120g de azeitona
- Passas a gosto
- 1 pacote de batata palha
- 200g de maionese
- 1 caixinha de creme de leite sem lactose

MODO DE PREPARO

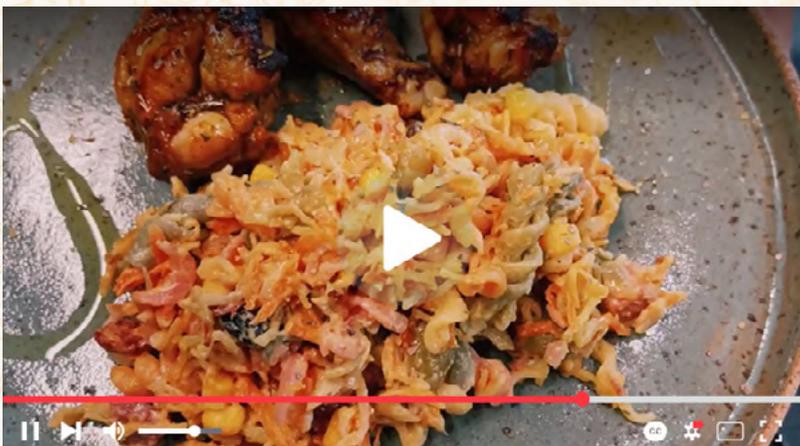
MOLHO

1. Cozinhe a massa Santa Amália até ficar "al dente" (siga as instruções de tempo que estão na embalagem).
2. Com um fio de azeite, frite o bacon até ficar bem dourado e, na mesma panela, acrescente o frango defumado e repita o processo.
3. Em um bowl grande, coloque a massa cozida e acrescente: o bacon, o frango, as cenouras raladas, o milho, a azeitona e as uvas-passas.
4. Misture bem todos os ingredientes.
5. Acrescente o creme de leite, a maionese e misture bem.
6. Tempere com sal, pimenta e ervas a gosto.
7. Para finalizar, acrescente a batata palha para dar um toque crocante.
8. Sirva resfriado.

FRANGO ASSADO PARA ACOMPANHAR

1. Tempere coxinhas de frango com 2 colheres de mostarda, 1 colher de mel, 3 dentes de alho picadinhos, sal e pimenta-do-reino a gosto.
2. Asse por 30 minutos a 180°C.

 Clique na imagem e assista ao vídeo com o passo a passo desta receita.



 Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



LASANHA DE BACON COM GORGONZOLA E DAMASCO

DOUGLAS CASTRO | @QUE_GOSTO_TEM

INGREDIENTES

 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 1L de leite
- 150g de manteiga
- 150g de farinha de trigo
- 100g de gorgonzola picado
- Noz-moscada
- 1 pitada de sal
- 1 pitada generosa de canela
- Pimenta moída
- 1 pacote de massa de lasanha pré-cozida Santa Amália
- 300g de damascos picadinhos
- 500g de bacon picadinho
- 250g de cubos de queijo gorgonzola
- Nozes trituradas (aproximadamente 200g)
- Parmesão ralado (aproximadamente 250g)

MODO DE PREPARO

MOLHO

1. Derreta a manteiga na panela e adicione a farinha de trigo, misturando até formar uma massinha.
2. Acrescente o leite gelado aos poucos, misturando com o fouet, sem parar para não empelotar, até levantar fervura.
3. Quando a textura do molho começar a encorpar, desligue o fogo, acrescente os temperos e o queijo gorgonzola.
4. Misture para atingir o ponto do molho.
5. Se o seu molho empelotar, é só levar para o liquidificador, coar e voltar para o processo de fervura novamente até encorpar.

RECHEIO E MASSA

1. Na panela em fogo baixo, refogue o bacon com damasco lentamente até caramelizar.

2. Em um refratário, acrescente o molho bechamel com toque de gorgonzola na base. Em seguida, acrescente o recheio com os cubinhos de queijo gorgonzola.
3. Disponha a massa de lasanha finalizando a camada com mais molho. Repita esse processo até que a última camada do refratário seja de massa e molho.
4. Finalize com queijo parmesão ralado, nozes trituradas e leve ao forno por aproximadamente 10 minutos.
5. Desligue o forno e espere 5 minutinhos até chegar ao ponto da massa ideal.
6. Quanto mais quente estiver o recheio e o molho no momento da montagem da massa, mais rápido é o processo do ponto da massa ao forno.

 Clique na imagem e assista ao vídeo com o passo a passo desta receita.



 Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



MACARRÃO DE FORNO COM REQUEIJÃO CREMOSO

JU MONTEIRO | @SEJOGANASDICAS

INGREDIENTES

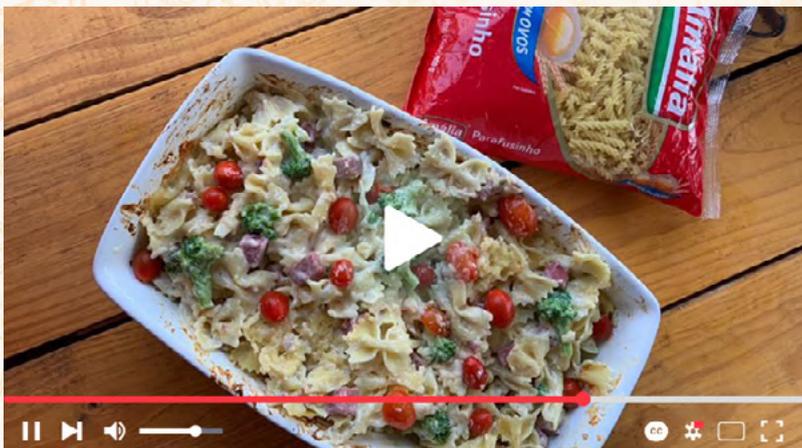
 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 2 xícaras (chá) de molho de tomate
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 2 latas de água (use a lata de creme de leite vazia para medir)
- 1 lata de ervilha escorrida
- 1 xícara (chá) de cenoura em cubos
- 2 xícaras (chá) de requeijão cremoso
- 1 xícara (chá) de presunto em cubos
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 pacote de Macarrão Gravata Santa Amália
- 4 colheres (sopa) de Queijo Parmesão Ralado Santa Amália
- 4 colheres (sopa) de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

1. Em uma vasilha, misture o molho de tomate, o creme de leite, a água, a ervilha, a cenoura, metade do requeijão, o presunto e tempere com sal e pimenta.
2. Acrescente o macarrão e misture.
3. Despeje em um refratário grande e alto, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos.
4. Retire o papel, misture o requeijão restante e polvilhe com o parmesão misturado com a farinha de rosca.
5. Volte ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até gratinar. Deixe descansar por 10 minutos.

 Clique na imagem e assista ao vídeo com o passo a passo desta receita.



 Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



ESPAGUETE CREMOSO COM BOMBOM DE ALCATRA

CHEF JU LIMA | @CHEFJULIMA

INGREDIENTES

 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 1 colher (sopa) de manteiga
- Fio de azeite
- 150g de bacon
- 1/2 linguiça calabresa
- 1 cebola picada
- 1 colher (sopa) de alho picado
- 1 xícara de molho de tomate
- 700ml de água
- Tempero zattar
- Pimenta-do-reino
- Sal fino
- 250g de Macarrão Espaguete 8 Santa Amália
- 1 xícara de creme de leite
- 3 fatias de queijo prato
- 100g de queijo muçarela ralado
- Salsinha a gosto
- 800g de bombom de alcatra
- Sal fino
- Pimenta-do-reino
- Manteiga
- Tomilho
- Fio de azeite

MODO DE PREPARO

MACARRÃO

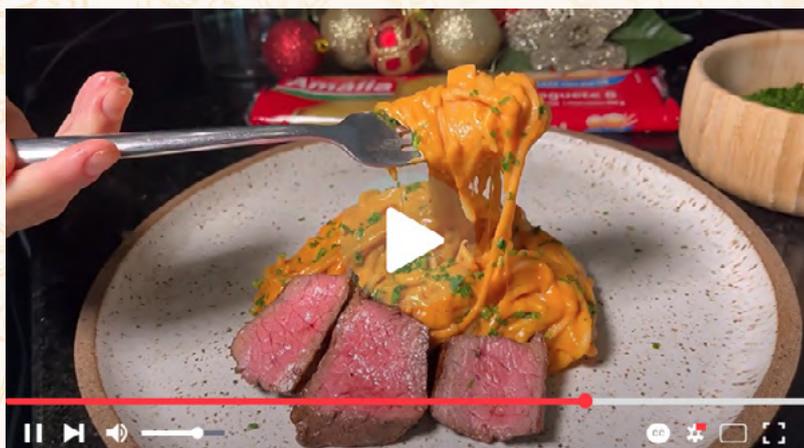
1. Em uma panela, adicione manteiga e fio de azeite. Em seguida, adicione bacon e calabresa, cebola e alho e deixe dourar bem. Ao dourar, acrescente molho de tomate e água.
2. Tempere com sal, pimenta-do-reino e tempero zattar. Prove e retifique o tempero caso necessário.
3. Em seguida, adicione o macarrão e deixe cozinhar até ficar al dente.
4. Aproximadamente 2 min. antes da massa estar cozida al dente, adicione os queijos e misture até derreter.

5. Reserve o macarrão e adicione salsinha a gosto por cima.

CARNE

1. Adicione azeite e manteiga na panela e comece a dourar a carne que foi temperada com sal e pimenta.
2. Doure de todos os lados e, por fim, adicione mais manteiga, tomilho e regue a carne com uma colher até ela chegar num ponto macio por fora, com uma leve tensão no centro.
3. Deixe descansar em uma tábua e sirva com o macarrão cremoso.

 Clique na imagem e assista ao vídeo com o passo a passo desta receita.



 Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



PENNE SPECIALE SANTA AMÁLIA AO MOLHO BRANCO GOURMET

JÉSSICA MATHIAS | COLABORADORA SANTA AMÁLIA

INGREDIENTES

 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 250g de Macarrão Penne Speciale Santa Amália
- 1 colher de margarina
- 1 cebola picadinha
- 500ml de leite
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 1 cubinho de caldo de galinha
- 1 linguiça calabresa
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de Queijo Parmesão ralado Santa Amália
- Ervas finas a gosto
- Sal a gosto
- Brócolis a gosto
- Bacon em fatias a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe os brócolis em água e sal com fios de azeite por 5 minutos e reserve.
2. Bata no liquidificador 500ml de leite, 2 colheres de sopa de maisena e 1 caldo de galinha em cubo. Reserve.
3. Em uma panela, derreta 1 colher de margarina, refogue a cebola picadinha e acrescente o líquido batido no liquidificador previamente. Mexa até engrossar.
4. Em paralelo, cozinhe o Macarrão Penne Santa Amália Speciale, de acordo com as instruções da embalagem.
5. Em outra panela, frite a calabresa em rodela, misture no molho preparado e adicione o creme de leite e o Queijo Parmesão ralado Santa Amália.
6. Acrescente as ervas finas, sal a gosto e os buquês de brócolis.
7. Coloque a porção de macarrão no prato, com auxílio de uma concha, e inclua a quantidade de molho que preferir.
8. Para um toque final, uma sugestão: salpique fatias de bacon assadas e saboreie.



Imagem Ilustrativa

 Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



RABANADA DE PANETTONE

ALISSON HENRIQUE DIAS | COLABORADOR SANTA AMÁLIA

INGREDIENTES

 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 1 Panettone Santa Amália (Frutas ou Gotas de Chocolate)
- 1 xícara de leite
- 2 ovos batidos
- Manteiga
- Açúcar
- Canela em pó

MODO DE PREPARO

1. Corte o Panettone Santa Amália em fatias não muito finas.
2. Passe as fatias rapidamente no leite, em seguida, nos ovos e frite-as na frigideira untada previamente com manteiga.
3. Retire-as, coloque em um papel-toalha para retirar o excesso de manteiga e salpique açúcar e canela em pó a gosto.
4. Para mais deliciosidade, as rabanadas podem ser servidas acompanhadas de sorvete.

 Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



Imagem Ilustrativa



BROWNIE GENIAL DOS TRI

LAURA FERRAZ DE MELO | COLABORADORA SANTA AMÁLIA

INGREDIENTES

 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 350g de Achromatado Geneo
- 4 ovos
- 200g de açúcar
- 120g de farinha de trigo
- 200g de manteiga

MODO DE PREPARO

1. Bata os ovos e o açúcar na batedeira em velocidade alta até formar um creme esbranquiçado.
2. Acrescente a manteiga derretida e o Achromatado Geneo e bata em velocidade baixa.
3. Logo depois, acrescente a farinha e bata mais um pouco em velocidade baixa.
4. Em uma assadeira untada e enfarinhada com achromatado, despeje a massa e asse por aproximadamente 30 minutos a 215°C em forno preaquecido.



Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



Imagem Ilustrativa



DELÍCIA DE ABACAXI

ANA PIRES | COLABORADORA SANTA AMÁLIA

INGREDIENTES

 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 2 caixas de Gelatina de abacaxi Santa Amália
- 1 abacaxi
- 1 litro de água
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Descasque o abacaxi e corte em cubos pequenos.
2. Em seguida, coloque a água, o abacaxi e o açúcar em uma panela. Leve ao fogo para ferver por cerca de 20 minutos.
3. Em seguida, desligue o fogo, adicione a Gelatina de abacaxi Santa Amália até dissolver bem.
4. Reserve 1 xícara dessa calda e espere esfriar até ficar morna.
5. Transfira a calda para o liquidificador e bata junto com o creme de leite.
6. Depois, coloque o creme que foi batido na panela junto com a calda de abacaxi, mexa e deixe esfriar.
7. Despeje todo o creme da panela em uma travessa e leve para a geladeira por cerca de 2 horas, até ficar firme.



Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



Imagem Ilustrativa



PANETTONE RECHEADO DE NATAL

PRISCILA CARVALHO TAVARES | COLABORADORA SANTA AMÁLIA

INGREDIENTES

 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 1 Panettone Frutas Santa Amália
- 1/2 pote de geleia de morango ou frutas vermelhas
- 1 pote de sorvete sabor morango
- 100g de chocolate meio amargo
- Castanha de caju moída, morangos e hortelã para decorar

MODO DE PREPARO

1. Corte a parte de cima do Panettone, como uma “tampa” e reserve.
2. Retire toda a parte de dentro “miolo” do Panettone deixando uma parede e uma base de aproximadamente 2 cm.
3. Em seguida, passe a geleia por toda a base e parede.
4. Depois recheie com o sorvete.
5. Passe a geleia também na parte interna da “tampa” que foi reservada e coloque sobre o Panettone.
6. Coloque de volta na embalagem plástica e deixe no congelador até o momento de servir.
7. Derreta o chocolate, espere esfriar e coloque sobre o panettone com as castanhas polvilhadas.
8. Decore com os morangos e a hortelã.

 Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



Imagem Ilustrativa



LASANHA COM RAGU DE LINGUIÇA E MOLHO “DOURADO”

CAMILLA CLEMENCE | COLABORADORA SANTA AMÁLIA

INGREDIENTES

 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 500g de linguiça toscana
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- Azeite
- 2 latas de tomate pelado
- 1 cenoura pequena ralada
- 1/4 de xícara de vinho tinto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 500ml de leite
- 1/2 xícara de queijo minas ralado
- 1 xícara de queijo cheddar ralado
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto
- 250g de Lasanha Speciale Ovos (1 caixinha)
- 150g de muçarela para finalizar

MODO DE PREPARO

1. Doure em azeite a cebola e o alho, tire a pele da linguiça e acrescente na panela, mexendo para desfazer bem os gomos. Rale a cenoura na parte fina do ralador e acrescente nesse refogado, mexa por alguns minutos até murchar, regue com o vinho e misture bem até evaporar o álcool. Adicione o tomate pelado, tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos. O molho não pode ficar muito consistente, pois ele vai ajudar no cozimento da lasanha no forno. Reserve.
2. Derreta a manteiga, junte a farinha e mexa até obter uma massinha, cerca de 2 minutos. Acrescente o leite e misture

- bem com um fouet, para não empelotar. Deixe cozinhar até engrossar o molho, adicione os queijos minas, cheddar e tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto. Reserve.
3. Para a montagem da lasanha, comece com uma camada de ragu de linguiça, acrescente uma camada de massa de Lasanha Speciale Ovos e, por cima, uma camada do molho dourado de queijos. Repita o processo até terminar a massa, finalizando com uma camada do molho de queijos e muçarela.
 4. Asse em forno preaquecido a 200°C por cerca de 40 minutos.



Imagem Ilustrativa

 Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



CANNELLONI DE CENOURA

WILGNER DE LIMA | COLABORADOR SANTA AMÁLIA

INGREDIENTES

 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 200g de Cannelloni Santa Amália
- 2 tabletes de Caldo de Legumes Santa Amália
- 6 cenouras grandes picadas
- 150g de ricota ou Queijo Parmesão ralado Santa Amália
- 200g de requeijão cremoso
- 3 colheres (sopa) de leite
- 1 colher (chá) de salsinha picada
- 1 colher (chá) de sálvia picada
- 1 colher (sopa) de manjeriço picado
- Molho de sua preferência
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe a Massa Cannelloni Santa Amália conforme instruções da embalagem.
2. Dissolva o caldo de legumes em 1L de água e corte as cenouras em pedaços pequenos para ficar dentro da massa.
3. Ferva o caldo de legumes e cozinhe os pedaços de cenoura por cerca de 15 minutos ou até que fiquem macios.
4. Misture os queijos com o requeijão e o leite e amasse com um garfo até obter uma pasta.
5. Adicione as ervas e sal e pimenta a gosto. Misture bem.
6. Coloque os pedaços de cenoura em cada cannelloni.
7. Disponha em um refratário forrado com o molho e leve ao forno médio preaquecido a 200°C por 25 minutos.



Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



Imagem Ilustrativa



MACARRÃO DE NATAL DA MAMÃE SIMONE

SIMONE SALVADEGO | @MORONSALVADEGO

INGREDIENTES

 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 500g de Macarrão Penne Santa Amália
- 500g de Maionese Santa Amália
- 2 caixas de creme de leite
- 400g de muçarela picada
- 1 lata de atum ralado
- 1 sachê de milho verde
- 1 sachê de azeitonas picadas
- Orégano, sal e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o Macarrão de acordo com as instruções da embalagem.
2. Após esfriar, tempere com a maionese e acrescente os demais ingredientes.
3. Leve à geladeira por 40 minutos.
4. Sirva em seguida.

 Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



Imagem Ilustrativa



TORTA DE CHOCOLATE

JULIANA CABRAL SERNIZON | @HOMEOFJU_

INGREDIENTES

 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 1 Mistura para Bolo Santa Amália sabor chocolate
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 colheres de chocolate em pó
- 2 barras de 90g de chocolate
- 1/2 copo de leite pra molhar o bolo

MODO DE PREPARO

BOLO

1. Prepare o bolo de acordo com as instruções da embalagem.
2. Depois que o bolo estiver pronto, corte ao meio e reserve.

RECHEIO

1. Leve ao fogo o leite condensado e o chocolate em pó até o ponto de brigadeiro. Depois, acrescente o creme de leite com uma barra de chocolate picada. Misture bem até formar um creme.

2. Em uma travessa, forre o fundo com uma camada do bolo e molhe com um pouco de leite, depois cubra com a metade do creme de chocolate.
3. Depois, acrescente a outra camada de bolo, molhe com leite e cubra com o restante do recheio.
4. Finalize com raspas de chocolate.

 Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



Imagem Ilustrativa



BOLO GELADO DE COCO

FABRÍCIA BATISTA | @AP_DA_FHA

INGREDIENTES

 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 1 Mistura para Bolo Santa Amália sabor coco
- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 100g de coco ralado fresco
- 50ml de leite de coco
- 1 caixinha de leite condensado
- 50ml de leite de coco
- 50ml de leite
- Coco ralado para finalizar

MODO DE PREPARO

BOLO

1. Misture os ovos, o leite, o leite de coco e o coco ralado.
2. Acrescente a farinha peneirada e bata manualmente ou com a batedeira.
3. Leve ao forno por 30 a 40 minutos.

COBERTURA

1. Misture o leite condensado, o coco ralado fresco, o leite de coco e o integral.
2. Com uma faca fure o bolo e cubra-o com essa cobertura pra finalizar.
3. Polvilhe mais coco ralado.
4. Leve à geladeira por algumas horas até virar uma delícia de coco gelado.



Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



Imagem Ilustrativa



SALADA DE MACARRÃO PARAFUSO

GRAZIELE ALVES | @LAR.DA.GRAZI_

INGREDIENTES

 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 500g de Macarrão Parafuso Santa Amália
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de maionese
- 2 colheres (sopa) de requeijão
- 1 lata de milho verde
- 1 cenoura ralada
- Azeitona e uvas-passas a gosto
- 200g peito de frango desfiado
- Tempero a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o macarrão de acordo com as instruções da embalagem.
2. Cozinhe o frango e desfie.
3. Quando o Macarrão estiver frio, misture todos os ingredientes e leve à geladeira.
4. Sirva gelado.

 Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



Imagem Ilustrativa



SALADA AO ALHO-PORÓ

JAQUELINE ALVES SOUZA | @BLOGDAJACKE3

INGREDIENTES

 CLIQUE E COMPRE OS PRODUTOS SANTA AMÁLIA DESTA RECEITA

- 2 unidades de alho-poró
- 2 cenouras
- 2 maçãs
- 1 copo de uva-passa
- 1 iogurte natural
- 1 copo de Maionese Santa Amália
- Sal a gosto
- Temperos a gosto
- Pimenta a gosto
- Cheiro-verde

MODO DE PREPARO

1. Rale a cenoura e reserve.
2. Corte as maçãs em cubos e reserve.
3. Corte o alho-poró em rodela finas.
4. Coloque todos os ingredientes em um refratário e misture com a maionese e o iogurte natural.
5. Finalize com o cheiro-verde.

 Clique no ícone e escute uma playlist especial enquanto prepara esta receita.



Imagem Ilustrativa





MESA POSTA PARA O SEU NATAL

Agora que você já escolheu a(s) receita(s) que vão compor a sua ceia, temos algumas dicas para deixar a sua mesa temática e encantar seus convidados:

Combine alguns itens que já tenha utilizado na árvore de Natal para enfeitar e finalize com arranjos no centro da mesa.

Taças ou copos lisos e transparentes combinam com todos os estilos.

Jogos americanos ou sousplats realçam a louça e podem servir para demarcar o lugar dos convidados.

Fique atento à quantidade de convidados para que os enfeites não limitem o espaço.

Guardanapos de linho ou algodão deixam a mesa mais sofisticada. Posicione-os no centro dos pratos.

Agradecimentos

O Natal é uma data cheia de afeto em que reunimos as pessoas que amamos para compartilhar momentos especiais. E você, que baixou este e-book, é muito importante para a Santa Amália.

Muito obrigada por estar conosco durante todo o ano, compartilhar seus momentos na cozinha com a gente e por fazer deste um ano cheio de histórias suculentas para contar.

Um agradecimento especial a todos que enviaram as Receitas Afetivas de Natal que compõem este e-book. Veja mais receitas suculentas para todo o ano no Santo Blog.

Desejamos a todos um Feliz Natal recheado de momentos suculentos.



2021

