

Acompanhamentos diferentes para a Ceia de Natal

Confira receitas incomuns de acompanhamentos para a ceia de Natal – pelo menos no Brasil!



Última ceia de Natal que fiz em casa, com Peru, Farofa, Arroz com salsinha e nozes, molho e salada verde!

A **ceia de Natal** está se aproximando menos de uma semana!) e aqui você tem todas as receitas para que ela seja bem saborosa. [Aqui](#) você encontra sugestões de aperitivos que pode

preparar e [aqui](#) dou as dicas para um Peru de Natal bem suculento.

Como sei que a comilança é séria no Natal, venho com este post de sugestões de acompanhamentos incomuns para a data, pelo menos na mesa dos brasileiros. Para quem quer fazer bonito por completo, e variar um pouco do arroz, farofa, fios de ovos e etc. Espero que apreciem estas sugestões e me contem se já testaram algumas dessas receitas. E que todos tenhamos uma **ceia de Natal** bem generosa!

Receitas de Acompanhamentos para a Ceia de Natal

▪ [Couve de Bruxelas](#)

Assado, super prático, incomum, e ainda aproveita o calor do forno onde está sendo assado o peru.



— — —

▪ [Aspargos Assados com Bacon](#)

Outro preparo incomum na mesa dos brasileiros, mas bem tradicional na ceia de Natal dos belgas. Se quiser variar, fica a dica!



-- --

- **Macarrão ao Molho Pesto**

Para quem deseja variar nos acompanhamentos (e ir além do arroz e da farofa), um macarrão com molho a base de nozes combina perfeitamente com a ocasião.



-- --

- **Macarrão com Molho de Manteiga e Sálvia**

Outra receita que combina muito com a ceia de Natal, leva

poucos ingredientes, é rápida e super prática.



— — —

- [Receita de Vieiras Gratinadas](#)

Um toque de refinamento, além de um presente para o paladar, que combina muito bem com a ocasião.



▪ Arroz falso de Couve-flor

Há quem diga que arroz de couve-flor não é arroz (ok, meio óbvio), mas vai me dizer que não engana direitinho? Independente de como você prefere chamar, fica esta última dica para ter sabores diferenciados na mesa na noite de Natal. Amo esta versão com ervilhas tortas e você pode colocar algumas castanhas do Pará picadas para deixar mais festivo ainda.



