

# Receita de Torcidos de Azeitonas

Esses Torcidos de Azeitonas são o novo xodó do lanche da tarde aqui em casa, mas se você não gosta dessa iguaria, pode facilmente substituir.

---

## Como fazer Prensadinhos para festa

Veja como fazer Prensadinhos para Festa! Minha receita é saudável e leva legumes. Excelente petisco para fome fora de hora sem (muita) culpa.

---

## Shimeji na Manteiga

Shimeji é um dos meus cogumelos favoritos e aqui indico como fazer salteado na manteiga, para servir como acompanhamento ou complemento. Vem!

---

# Receita de Bigilla, patê de feijão tradicional de Malta

Mais uma receita vegetariana, mas juro que não é proposital e sim porque queria muito compartilhar esse Patê de Feijão tradicional de Malta.+

---

## Como fazer pão de queijo caseiro

Fórmula de como fazer pão de queijo caseiro do zero, e agradar paladar de gregos e troianos. Post com todos os segredos, dicas de queijos e +. Vem conferir!

---

## Receita de Empadinha de Goma de Tapioca

Receita de empadinha pode ser muito mais simples do que pensamos, também mais leve! Confira este preparo fácil que leva goma de tapioca ao invés de farinha.

---

# Dip fácil de Alcachofra

Veja como preparar uma pastinha de **alcachofra** deliciosa e saudável!



Eu amo **alcachofra**, esta flor maravilhosa e bem versátil, elemento importante da culinária do mediterrâneo. Já compartilhei aqui uma [receita de Alcachofra Cozida](#), também de preparo fácil e agora venho com esta delícia que costumo preparar como petisco.

Vale ressaltar que sempre uso **fundo de alcachofra** já em conserva, pois a ideia aqui é praticidade. No Brasil eu costumava comprar esse mesmo *dip* pronto, feito pela marca [Hemmer](#), que era simplesmente divino! Aqui também encontro com facilidade, mas o custo não compensa e prefiro fazer em casa.

Aliás, preciso reconhecer que em termos de produtos em

conserva (fora os italianos, que são geralmente muito bons), os daqui são uma porcaria. Os fundos que encontro aqui são um dos que tem menos “temperos”, mas os pepinos são terríveis. Aliás, saudades dos pepinos em conserva Tauá (não por menos, também da *Hemmer*).

Mas vamos a receita? Fica como dica para um petisco pré-refeição com amigos!

## **Receita de Dip de Alcachofra**

### ***Ingredientes***

- 1 vidro de 200 ml de fundo de alcachofra;
- 3 colheres de azeite extra virgem;
- 1 limão siciliano;
- Sal e pimenta branca;
- Baguete ou pão francês para servir.



## ***Modo de preparo***

Separe os fundos de **alcachofra** e descarte a água da conserva. Use um processador de alimentos para preparar o dip. Coloque a alcachofra, o suco de limão e o azeite e processe bem, formando uma pasta mais ou menos densa.

Ajuste sal e pimenta branca moída na hora em quantidade a seu gosto. Vai depender muito da quantidade de sal usada no preparo da conserva. Sirva com pão baguete fresco.

Para armazenar, use um pote de vidro com tampa vedada. O *dip* dura ao menos uma semana na geladeira, sem ocorrer qualquer tipo de alteração. Mais do que isso não sei dizer, pois sempre

consumimos muito rápido!



---

---

## Como fazer pastel

Todas as minhas dicas de como fazer pastel em um post. Sobre a massa, cuidados e dicas, além de receita de duas opções de recheio – carne e palmito. Vem ver!

---

## Abobrinha empanada low carb

Receita de abobrinha empanada low carb vem após vários testes e fica como excelente dica saudável para petisco ou acompanhamento. Receita vegetariana, vem!!

---

## Outra receita de Antepasto de Berinjela

*Especial para os fãs de **berinjela** e vegetarianos!*



Apesar de não ser vegetariana eu amo legumes e **berinjela** é com certeza um dos meus favoritos. É uma excelente fonte de proteínas e um alimento com baixas calorias, além de ser muito versátil. Além de uma primeira receita de Antepasto que já

[postamos aqui](#) anteriormente, no [blog tem](#) várias outras receitas para quem gosta deste legume!

Mas o que tem de diferente nesta outra Receita de Antepasto de Berinjela? Principalmente o seu preparo, uma vez que ao invés de curtir o legume no sal, nós vamos apenas retirar seu amargor e refogar. Veja como é simples! Para comer (e se lambuzar!) com pão como petisco ou aperitivo.

## Receita de Antepasto de Berinjela

### *Ingredientes*



- 1 berinjela grande;
- 1 cebola média;
- 2 dentes de alho;
- Alcaparras em quantidade à gosto;
- Nozes pecã em quantidade à gosto;

- Sal e pimenta preta;
- Azeite.

### ***Modo de preparo***

Lave e descasque a berinjela. Corte em fatias no sentido do comprimento da berinjela e depois em tirinhas, com 3 ou 4 cm, também no sentido do comprimento. Coloque em uma peneira grande com sal salpicado, para que a berinjela fique menos amarga, curtindo enquanto prepara os demais ingredientes ou por pelo menos 30 min.



Se achar que colocou sal demais, lave antes de espremer ou seca com papel toalha.

Descasque a cebola e corte ao meio e depois, também em tiras finas. Aqueça uma frigideira grande (eu uso a *wok*), coloque um fio de azeite e refogue a cebola até que esteja translúcida. Quando estiver cozida, coloque os dentes de alhos macerados.

Enquanto a cebola cozinha, esprema com cuidado a berinjela, para eliminar a água que se forma pela adição do sal.



Se precisar, seque com papel toalha e depois coloque para refogar junto com a cebola e o alho. Quando a berinjela estiver cozida, desligue. Finalize adicionando as alcaparras (em quantidade ao seu gosto, e se ela for grande, pode picar) e as nozes picadas em quatro partes (ou do tamanho que preferir. Tempere com pimenta preta moída na hora e prove se está ok em quantidade de sal e pimenta.



Coloque em um vidro com tampa, acomode bem para que o antepasto fique mais concentrado, e preencha com azeite até que todo o antepasto esteja coberto. Depois de esfriar guarde na geladeira e retire 10 in. antes de servir. Este antepasto dura até 15 dias na geladeira.



***Dica:** se não consumir tudo de uma vez só, guarde no mesmo vidro e repita o processo de acomodar bem o antepasto e cobrir com uma camada de azeite.*

-- --

*Para ver receitas deliciosas de pão para degustar este antepasto, confira as dicas do blog [Meu Pão Caseiro](#).*

---

## **Receita de Filet Américain, o steak tartare belga**

*Além de **steak tartare**, dica de preparo de Martino, outra versão do Filet Américain belga e uma dica de preparo vegetariano.*



### *Filet américain.*

Post especial para os carnívoros e vampiros de plantão! Mas já aviso aos que não curtem carne crua: *Filet Américain*, o **steak tartare belga** é uma paixão nacional. Falei dessa iguaria no post sobre este restaurante aqui há alguns dias atrás.

Pode parecer meio estranho, mas ressalto que a carne é apenas um dos ingredientes, e antes de torcer o nariz, digo que prove. Se não está a fim de vir até a Bélgica para saborear esta iguaria (até no sanduíche das crianças tem!), seguem aqui três receitas.

Isso porque o que conta mesmo nessa variação do **steak tartare** é a mistura de temperos. A carne crua ganha aspecto de um

patê, e juro que ninguém sente o gosto da carne vermelha crua diretamente. Mas se você é irredutível nesse aspecto, vou compartilhar também a dica de preparo de um Martino Vegetariano.

Espero que gostem, deixem seus comentários sobre esse assunto!

— — —

## Receita de Filet Américain



Como é uma variação do **Steak Tartare** tradicional francês, os ingredientes são quase os mesmos! Muda muito mais o modo de preparo. Eu, particularmente, não gosto de colocar gema de ovo para deixar o prato mais untuoso, e prefiro substituir por um

bom azeite.

A receita original de Filet Américain não indica quantidades, então recomendo que façam conforme o seu gosto. A receita original você confere [aqui](#), em francês.

### ***Ingredientes***



- carne de primeira moída (sem nervos e gordura, usei 300 g);
- maionese (usei mais ou menos 3 colheres);
- molho inglês (usei duas colheres);
- cebola (usei um quarto de uma cebola pequena)
- salsinha (em quantidade ao seu gosto);
- pepino em conserva (usei 2 fatias);
- alcaparras (em quantidade ao seu gosto);
- sal e pimenta preta;
- azeite.

### ***Modo de preparo***

Misture a maionese, o azeite (duas colheres são suficiente) e o molho inglês, com uma pitada de sal e de pimenta. Se as alcaparras forem grandes, corte em pedaços menores. Corte o pepino, a cebola e a salsinha o menor que puder, e adicione na mesma mistura dos demais ingredientes, para formar um molho.



Com uma colher de pau, adicione a mistura de temperos à carne e misture bem. A colher de pau ajudar a deixar o **steak tartare** mais leve. Para evitar que fique muito temperado, vá adicionando o molho à carne aos poucos e ajuste os temperos ao seu gosto.





O acompanhamento tradicional é a batata frita, mas para ser um pouquinho mais saudável, comemos com pão. O sabor é igual ao **steak tartare** tradicional, mas muito melhor temperado.

— — —

**Receita de Filet Américain Martino**



A receita é muito parecida com a de *Filet Américain* tradicional, inclusive tem o mesmo modo de preparo, o que muda apenas é o molho que tempera a carne. Eu desconhecia o **Molho Martino**, mas gosto muito! Segue a lista de ingredientes.

### ***Ingredientes***



- 300 gm de carne moída de primeira (sem nervos ou gordura);
- 2 colheres de maionese;
- 2 colheres de catchup;
- 1 colher de mostarda (eu gosto da forte!);
- 1 colher de molho inglês;
- tabasco (em quantidade a seu gosto);
- algumas gotinhas de limão ou vinagre;
- Páprica, pimenta cayena, sal e pimenta preta a seu gosto.

### ***Modo de preparo***

Misture todos os temperos e adicione o molho na carne aos poucos, batendo sempre com uma colher de pau. Ajuste temperos conforme o seu gosto e sirva com pão (pode ser em formato de sanduíche mesmo!), cebola e pepino em conserva.





---  
**Receita de Martino Vegetariano**

A receita é a mesma do Filet Américain *Martino*, mas ao invés da carne, use cenoura cozida ralada finamente. Sirva como um patê ou recheio para sanduíche.

---

---

**Receita de Gougères, o pão de**

# queijo francês

Receita de Gougères, um clássico francês testado pelo blog e que é um excelente substituto ao pão de queijo tradicional brasileiro. Vem ver!+

---

## Outra receita de Camembert Assado

*Dica para quem gosta de **queijo camembert!***



Já postei [aqui](#) uma receita de **queijo camembert assado**, agora compartilho outra que aprendi a fazer no próprio site da marca produtora do queijo. Durante o inverno aqui na Europa é muito comum encontrar uma variedade maior de queijos para assar e por isso resolvi preparar uma receita diferente!

Espero que apreciem e se testarem, compartilhem aqui comigo. É bem fácil e leva poucos ingredientes. Medidas para duas

peessoas, para servir como petisco ou entrada.

## **Camembert Assado**

### ***Ingredientes***

- 1 queijo camembert;
- 200 g de bacon;
- 1/2 cebola;
- Alecrim;
- Baguete para acompanhar.

### ***Modo de preparo***

Escolha um recipiente do tamanho mais próximo do queijo que encontrar e que possa ser levado ao forno. Eu usei uma pequena panelinha de louça que é usada para fazer moules aqui na Bélgica.

Corte o bacon e a cebola em tirinhas. Coloque o bacon para dourar em uma frigideira antiaderente. Quando estiver dourado, retire, deixando a gordura para fritar a cebola. Frite a cebola na gordura do bacon até dourar.





Remova o queijo da embalagem e corte uma pequena tampa de um de seus lados, para que onde possa colocar o “recheio” de bacon e cebola. Coloque esta “tampa” de queijo no fundo do recipiente escolhido e sobre ele, o queijo. Coloque o bacon e a cebola e salpique algumas folhinhas de alecrim. Leve ao forno aquecido a 200 graus (um pouco mais que a temperatura média) por 20 min. ou até que o queijo esteja derretido.

Sirva o queijo **camembert assado** acompanhado de pão do tipo baguete.



Dica: se você é vegetariano, indico substituir o bacon por

cogumelos frescos!

### ***Queijo camembert***

O **Camembert** é uma variedade de queijo mole, tradicional da região da Normandia, na França. É um derivado do queijo brie, por isso a grande similaridade. Quanto mais jovem, mais suave é o seu sabor.

---

## **Raclette, sem racleteira**

O Raclette é um queijo tradicional da Suíça e o prato leva que mesmo nome é feito basicamente de queijo derretido e outras gostosuras. Vem!++

---

## **Palitos de Berinjela Empanados e Assados**

*Receita de hoje é opção vegetariana e saudável!*



*Palitos de Berinjela e Abobrinha Empanados e Assados, para conter a vontade de comer frituras!*

Não que esteja realmente aderindo a onda de **snacks saudáveis** – quem acompanha o Instagram do [@receitadeviagem](#) sabe que eu não sou uma pessoa *fit* e com uma certa frequência jantamos **Chicken Wings** na frente da TV (receita [aqui](#)) – mas sempre gosto de ter alternativas diferentes na hora de preparar alimentos. Acho que muito do prazer de cozinhar está nas inúmeras possibilidades que temos com cada ingrediente.

Quem acompanha o blog já deve ter percebido o quanto eu gosto de [berinjela](#) e [abobrinha](#) (e legumes em geral, vem daí esse corpinho esguio que desfilo por aí) e dia desses, minha fome estava toda trabalhada na maldade. Eu queria fritura. Mais precisamente, **legumes empanados** e fritos. Mas eu não tinha sequer o óleo para fritar batatas, quiçá vontade de sujar minha cozinha.

Minha solução está na receita abaixo, que além de saborosa, adiou para mais alguns dias um provável entupimento de artérias. O processo para empanar é tradicional, mas compartilho alguns truques para deixar mais crocante e saboroso. Indico para apreciar como petisco ou acompanhamento. Medida serve duas pessoas.

## Palitos de Berinjela e Abobrinha Empanados e Assados

### ***Ingredientes***

- 1/2 berinjela;
- 1/2 abobrinha (comprida, da casca verde clara);
- 1 ovo grande;
- 2 colheres de água gelada;
- farofa pronta temperada;
- farinha de trigo;
- sal e pimenta branca.

### ***Modo de preparo***

Corte a berinjela em grossos, de aproximadamente 3 cm de largura de cada lado e 10 cm de comprimento. Salpique sal para liberar o amargor e reserve. Corte a abobrinha em palitos de 6 cm de comprimento por 2 cm de largura de cada lado. *Essas medidas não precisam ser precisas, são uma indicação aproximada de como cada palito deve ser, para o cozimento ideal e conjunto no forno.*

Bata o ovo com um garfo, coloque uma pitada de sal e outra de pimenta branca e adicione a água gelada. *Este é o segredinho para deixar os palitos de legumes mais crocantes por fora!* Em um prato fundo coloque a farinha de trigo (o quando baste para empanar os legumes, eu usei 1/2 xícara) e em outro a farofa pronta temperada – usei uma xícara. *Se desejar usar a farinha de mandioca pura, lembre de temperar levemente com sal e pimenta.*

Ligue o forno em 200 graus, para aquecer enquanto empana os legumes. Forre uma forma grande ou tabuleiro com papel manteiga e comece empanando os palitos de abobrinha. Primeiro passe na farinha, em seguida no ovo batido e por fim, na farofa pronta. Faça o mesmo com a berinjela, mas não sem antes secar com um papel toalha o líquido liberado.

Coloque no forno para assar por 20 minutos ou até que os

palitos de legumes estejam levemente dourados por fora e macios por dentro.



*Abobrinha já assada!*



*Berinjela pronta para entrar no forno!*

---

## **Receita de Coxinha**

*Veja como é fácil essa Receita de Coxinha!*



Coxinhas!!!

Não tenho vergonha de confessar: eu aprendi a fazer **Coxinha** com *gringos*. Me explico: uma vez morando fora do BR, tratamos de ir atrás das coisas que gostamos e que são bem brasileiras, como esta iguaria. Há alguns meses atrás tive a oportunidade de participar de uma “Oficina de Coxinhas” que aconteceu aqui em **Bruxelas** e quem nos ensinou foi um belga que morou no Brasil!

Quando me animei a fazer – já que com a mão na massa na oficina, não tive como anotar a receita – busquei a **receita de coxinha** da **Nigella**. Optei por ela depois de analisar muitas outras receitas que encontrei na web. E é esta que tentei seguir. Repasso como preparei, e ao final deixo algumas dicas essenciais. Apreciem sem moderação!

## **Receita de Coxinha**

### ***Ingredientes***

#### **Massa**

- 1l de caldo de galinha;
- 375ml de leite;
- 100g de manteiga;
- 450g de farinha de trigo.

## **Recheio**

- 400g de carne de frango (eu usei sobrecoxa);
- 1 cebola média;
- 1 dente de alho;
- azeite, sal e pimenta;
- salsa e cebolinha.

## **Para empanar**

- 2 ovos pequenos;
- 250ml de leite;
- 250g de farinha de rosca.

## ***Modo de preparo***

### **Recheio**

Aqueça o caldo de galinha. Cozinhe a carne de frango no caldo de galinha. Enquanto isso, corte e refogue em azeite de oliva a cebola e o alho, até que estejam bem macios. Quando o frango estiver cozido, retire do caldo de galinha e reserve até que esteja frio.



Caldo de galinha onde o frango foi cozido.

Desfie o frango e adicione na panela com a cebola e o alho refogados. Refogue por mais alguns minutos. Corte salsa e cebolinha finamente. Ajuste sal e pimenta no frango (se necessário) e desligue. Adicione salsa e cebolinha e misture bem. Deixe esfriar.



Recheio pronto: cortei, mas desfiado é mais fácil de modelar!

### **Massa**

Separe a parte do caldo de galinha (onde o frango foi cozido) e coloque em uma panela. alta. Adicione o leite e a manteiga. Aqueça até que a manteiga esteja derretida. Adicione a farinha lentamente, mexendo sempre, até que forme uma massa bem homogênea. Cozinhe por pelo menos mais 10min. em fogo de médio a baixo, para garantir que a massa esteja no ponto correto. Coloque a massa em uma forma ou refratário, para que esfrie mais rapidamente.



Tudo pronto para modelar as coxinhas!

### **Empanar**

Em um prato fundo, coloque a farinha de rosca. Em outro, bata os ovos e o leite.

### **Montagem**

Encha uma colher com a massa da coxinha. Coloque na palma da mão, enrole e no côncavo da mão, formate uma pequena concha. Adicione uma colher de chá bem cheia do recheio de frango. Feche e molde no formato de uma coxinha.



Massa formatada na palma da mão.



Recebendo recheio.



Coxinhas empanadas, prontas para fritar ou congelar!

Para empanar, passe primeiramente na mistura de ovo e leite e

por fim, na farinha de rosca. Frite em óleo quente a 180 graus.

### **Dicas**

- Aprendi a fazer cortado o frango em cubinhos, mas penso que se for desfiado, fica mais fácil de montar a coxinha;
- Esta receita rende aproximadamente 70 coxinhas pequenas (mini);
- Quanto mais conseguir cozinhar a massa – 10min. é ótimo! (que é difícil de mexer), melhor o ponto (do contrário, dá a sensação se estar crua e a massa gruda nos dentes);
- Você pode congelar parte das coxinhas e para fritar, não precisa descongelar. Apenas aqueça o óleo e frite congeladas;
- Esta temperatura de fritura é a ideal para fritar não muito rápido, garantindo que a parte interna esteja aquecida/descongelada;
- Como podem perceber nas fotos, fiz o recheio de frango picado. Mas indico nesta receita de coxinha que o frango seja desfiado, para que seja mais fácil moldar as coxinhas.

---

## **Como fazer Chicken Wings**

*Veja como fazer **coxinha e asinha de frango fritos**, ideal para reuniões com amigos e familiares na frente da TV, vendo competições esportivas.*



Dia de jogo é dia de Chicken Wings!

As **Chicken Wings** são a preferência nacional nos EUA quando o assunto é comida para acompanhar jogos de futebol americano. Aproveitando o fato de que neste final de semana acontecem as finais das conferências, dia 7 de fevereiro tem **Super Bowl** e no meio do ano tem **Olimpíadas**, fica a dica de como fazer **coxinha e asinha de frango frito** para petiscar na frente da TV!

Já testei muitos preparos diferentes de **Chicken Wings** e este é o que considerei mais fácil e de resultado mais satisfatório! Falo de coxinhas com carne suculenta e empanado crocante, sequinho e sem gosto de gordura. Com dicas de acompanhamento, para quem busca o preparo bem tradicional.

Medidas para 24 peças (12 coxinhas da asa e 12 asinhas).

## **Chicken Wings**

### ***Ingredientes***

- 24 coxinhas e/ou asinhas de frango;
- Sal e pimenta para temperar;
- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1/2 xícara de *corn flakes* moído;

- Páprica picante;
- [Páprica doce](#);
- Pimenta caiena;
- 1 ovo;
- Suco de meio limão;
- Óleo para fritar.

### **Extras**

Para acompanhamento e preparo de **Buffalo Wings**.

- 300ml de leite;
- 150 g de *blue cheese*;
- 150 de manteiga;
- Molho de pimenta;
- 1 talo de salsão;
- 2 cenouras.

### **Modo de preparo**

Tempere as asinhas e/ou coxinhas da asa de frango com sal e pimenta e reserve na geladeira, enquanto prepara os demais ingredientes. Duas horas é tempo suficiente para deixar “marinando”.



Chicken Wings temperadas.

Triture os *corn flakes* (uma xícara cheia, rende em quantidade suficiente para preparar seu empanado). Misture com a farinha

de trigo e tempere a parte seca do empanado com sal (eu usei um pouco de defumado, mas é opcional) as pápricas e a pimenta caiena. A quantidade vai depender da sua vontade e paladar. Coloque aos poucos e cuide para que a mistura fique picante, mas não o suficiente para “queimar” – uma vez que esse é o tipo de alimento que se prepara para comer com as mãos e pimenta demais pode ser problemático.



Mistura seca para empanar as *Chicken Wings*.

Bata o ovo e adicione o suco do limão. É ele quem vai ajudar a reduzir o gosto de fritura das **Chicken Wings**. Tempere o ovo também com uma pitada de sal e outra de pimenta.

Aqueça o óleo em temperatura um pouco abaixo da máxima (para evitar que toste por fora sem que esteja completamente passado por dentro). Quando estiver quente, comece a empanar, passando a coxinha primeiro no ovo, depois na farinha. Certifique-se de que está bem empanada (as partes que não estiverem bem empanadas, ficam ressecadas!).

Frite cada uma por pelo menos 7 min., até que estejam douradas. Teste uma das primeiras para ver se estão passadas dentro, para garantir que não estejam cruas. Depois de fritas, sirva acompanhado de molho de *blue cheese* e bastões de legumes (opcional).



*Chicken Wings!*

### **Extras**

- As **Chicken Wings** são geralmente servidas com um molho de queijo e legumes picados (salsão e cenoura). Estes elementos são muito importantes, caso goste de caprichar na pimenta, pois eles ajudam a aliviar a sensação de “queima” da pimenta.
- Uma dica extra, segundo os *experts* em comida apimentada (os indianos!): se a pimenta te pegar, tome/coma algo com leite e não água! É o leite e seus derivados que ajudam apagar o fogo da pimenta.
- O molho de queijo é extremamente simples: basta aquecer o leite com o queijo dentro, mexendo e misturando para que formem um molho espesso e bem homogêneo.



Molho de *Blue Cheese*.

- Para alternar com as coxinhas, corte o talo do salsão e as cenouras em pequenos bastões. Alterne a carne com os legumes, que serão responsáveis pela refrescância (e parte saudável, porque não?!) da refeição.



Bastões de cenoura e salsão.

- Para fazer **Buffalo Wings**: as coxinhas à moda de *Buffalo*, **EUA** tem um adendo (além de uma receita secreta que todos tentam reproduzir): depois de empanadas e fritas, as coxinhas são envoltas em um molho feito com manteiga derretida e molho de pimenta. Já fiz algumas vezes, mas a gordice, lambuzo e desperdício são grandes. Mas se quiser tentar, já conta com a receita completa!



*Buffalo Wings, tempos atrás.*

---

## **Receitas para Ceia de Natal: Aperitivos**

*Confira dica de quatro aperitivos fáceis de fazer para a **Ceia de Natal!***



Opção de aperitivo com figos, de preparo fácil e sem cozimento.

Nem acredito que já estamos na semana do Natal! Como gosto de me programar com antecedência, listei aqui as receitas que pretendo preparar este ano para a nossa **Ceia de Natal**. Será bem como costumamos fazer no Brasil: Peru, Arroz com Nozes, Farofa e Salada Verde.

Porém, sei que muitas vezes nos preocupamos tanto com o prato principal, como fazer um peru delicioso e suculento (já viu? tenho dicas neste post aqui!), que acabamos por esquecer de caprichar nos aperitivos, para aquele momento de começo de confraternização...Por isso seguem minhas dicas de **5 Aperitivos** muito fáceis de fazer para a sua **Ceia de Natal**!

*Espero que apreciem sem moderação e se fizerem, compartilhem a foto aqui comigo! Dicas sem medidas, pois vai depender do quanto e para quantas pessoas vai servir.*

## **5 Aperitivos para a Ceia de Natal**

— — — — —

### ***Enroladinhos de Ameixa Seca e Bacon***

#### **Você vai precisar de:**

- Bacon em fatias finas;
- Ameixa seca sem caroço;
- Palitos.

#### **0 que você precisa fazer:**

- Cortar as fatias de bacon em duas;
- Enrolar cada pedaço de bacon em uma ameixa;
- Prender com um palito;
- Levar ao forno em 180 graus por 20 min – ou até que o bacon esteja levemente dourado.



Enroladinhos de bacon antes de ir ao forno.



Combinação tem sabor de Natal.

— — — — —

### ***Enroladinhos de Berinjela, Camembert e Nozes***

#### **Você vai precisar de:**

- Berinjela;
- Queijo Camembert;
- Nozes pecan;
- Sal;
- Manteiga ou azeite de oliva;
- Palitos ou pequenos garfinhos.

#### **O que você precisa fazer:**

- Corte a berinjela em fatias finas e dividir as fatias em duas, mantendo o sentido do comprimento (se for bem gordinha);
- Salpicar sal nas fatias de berinjela e deixar liberar amargor;
- Grelhar a berinjela com manteiga na manteiga (levemente). Se preferir que fique mais *fit*, use grelha e não use manteiga;
- Corte o queijo em pequenas fatias;

- Faça um enroladinho com queijo + nozes e por fora, uma fatia de berinjela;
- Leve de volta para a frigideira/grelha e deixe aquecer até que o queijo comece derreter;
- Sirva em palitos ou pequenos garfinhos.



Enroladinhos de berinjela, servidos como entrada.

— — — — —

### ***Enroladinhos de Presunto Cru, Brie e Figos***

**Você vai precisar de:**

- Presunto cru em fatias;
- Figos;
- Queijo brie;
- Palitos ou pequenos garfinhos.

**O que você precisa fazer:**

- Cortar os figos em 8 pedaços (se forem grandes, se não corte ao meio ou em quatro partes);
- Cortar o queijo em pequenos pedaços;
- Separar as fatias de presunto cru e cortar em tiras;
- Unir queijo e figo e enrolar um pedaço de presunto;

- Prender e servir com um palito ou garfinho.



Aperitivo fresco não vai ao forno e é perfeito para o verão.

— — — — —

### ***Torradinhas de Salmão, Cream Cheese e Salsinha***

**Você vai precisar de:**

- Salmão defumado;
- Cream cheese;
- Cebolinha;
- Torradinhas.

**O que você precisa fazer:**

- Corte o salmão em cubinhos;
- Lave e corte a cebolinha;
- Passe uma camada de *cream cheese* nas torradinhas;
- Coloque um pouquinho de salmão em cada torradinha e finalize com cebolinha.



Combinação típica do Natal francês.

— — — — —

### ***Sanduíche Aberto Vegetariano***

#### **Você vai precisar de:**

- Fatias de pão fresco;
- Tomate italiano;
- Rúcula;
- Muçarela de Búfala;
- Sal, pimenta e azeite de oliva;
- Palitos.

#### **O que você precisa fazer:**

- Divida as fatias de pão em quatro partes;
- Lave e corte o tomate em rodela;
- Lave a rúcula;
- Corte a muçarela em rodela;
- Coloque uma fatia de tomate e algumas folhinhas de rúcula em cada quadrado de pão;
- Tempere com um pouquinho de azeite de oliva, sal e pimenta;
- Coloque um pedaço de queijo para finalizar e prenda com um palito.



Sabores da Itália, para quem não come carne.

---

# Queijo Camembert no forno

Queijo Camembert no forno é mais um clássico francês testado pelo blog! Veja como é fácil preparar esta delícia que serve como um aperitivo!+

---

# Patê de Semente de Abóbora

*Receita vegetariana, nutritiva e saborosa de Patê de Semente de Abóbora, que pode ser consumida como petisco, como base para sanduíches, tacos e o que mais agradar ao seu paladar.*



Apesar de adorar uma comida ogra (gordura, fritura, massa...), quando penso no cardápio e nos pratos que pretendo elaborar, sempre tento manter o equilíbrio das coisas. Tento não fazer massa mais que uma vez por semana, preparo muita salada e legumes, carnes. A sorte é que comemos de tudo e dá para

variar bastante.

O ruim é que se comemos salada no almoço, bem antes do jantar ou no horário em que estou preparando o mesmo, a fome vem e gosto de ter opções de petisco para dar uma enganadinha. Este **Patê de Sementes de Abóbora** e girassol apareceu no meu *feed* de **blogs de receitas** em um momento que estamos curtindo muito petiscar pastinhas de todos os tipos.

Por não ser cozido (só refoguei o alho!), acredito que se enquadra muito bem na dieta *raw food*, além de ser uma excelente opção de **receita vegetariana**. Veja como é fácil fazer!

### Receita de Patê de Sementes



### Ingredientes

- 1/2 xícara de sementes de girassol;
- 1 1/2 xícara de sementes de abóbora;
- 1l de água filtrada ou sem gás;
- 100ml de azeite de oliva;
- 1 dente de alho;
- Tomilho ou manjerona;
- 60 g de *missô* (pasta de soja);
- suco de 1 limão siciliano;

- sal e pimenta à gosto;
- pão tostado para acompanhar.

### ***Modo de preparo***



Lave bem as sementes e deixe de molho na água filtrada por no mínimo 6 horas. Ideal é que fique de molho desde a véspera. Depois disso, escorra a água e enxague bem mais uma vez. Descasque o alho e refogue brevemente. Coloque no processador, juntamente com todos os outros ingredientes, menos sal e pimenta, mais meia xícara de água.

Bata bem, até que forme uma pasta firme. Ajuste sal, pimenta e limão, para que fique do seu agrado. Sirva com pão tostado, torradinhas ou até mesmo como base para sanduíches e outros pratos. Na geladeira, dura por duas semanas.

