

10 Receitas mais buscadas de 2015, segundo o Google

Conheça as receitas mais pesquisadas no Google durante o ano passado.

O **Google** é uma ferramenta que contribui em muito com a nossa vida e a busca de **receitas** na internet através do buscador é um hábito bem natural para quem gosta de cozinhar hoje em dia. Não que se tenham abandonado os clássicos livros e cadernos de anotações – apenas porque com este procedimento um leque – ou pelo menos muitas páginas! de possibilidades se abre em segundos, diante dos nossos olhos.

Quem trabalha com conteúdo para internet sabe que esta ferramenta também coleta muitos dados (todos que puder, para ser mais precisa) e por isso, é capaz de observar tendências a partir de seu volume de buscas por determinada palavra ou expressão escrita em seu campo “buscar”. Com **receitas** não é diferente e recentemente o **Google** divulgou quais foram as mais buscadas no ano de 2015.

Para minha felicidade, algumas fizeram bonito por aqui no ano passado! Confira a lista, com link e imagens para as que você encontra no Receita de Viagem:

1 – Receitas com Semente de Abóbora

Depois de remover a casca, as **sementes de abóboras** são uma opção bem nutritiva, com sabor de nozes, que serve para complementar granolas, saladas, sopas e até mesmo, ser base de alguns pratos. Um exemplo é esta [Receita de Patê de Sementes](#) que publiquei em agosto. Saborosa e recomendadíssima!



Patê de Sementes.

2 – Batata-doce frita

A **batata-doce** ganhou o ano de 2015 no quesito “fonte preferida de carboidratos para quem quer entrar em forma”. Bem por isso, receitas com a mesma foram as mais buscadas na *web* durante o ano passado. O que me espanta é o segundo termo ligado a ela: **frita**. Mas o que importa é que este alimento é rico em vitaminas e o que não pode é faltar receitas para incluir o mesmo e seu cardápio!

3 – Philly Cheesesteak

Este sanduíche de carne grelhada e queijo, tão popular na Filadélfia, nos EUA, é uma das **receitas** mais buscadas no Google em 2015. Alguém aí já conhece ou provou? Estou bem a fim de testar, mas para isso, preciso primeiro encontrar A receita que me estimule.

4 – Receitas de Frango

Instintivamente ou por fazer uso recorrente deste tipo de proteína, acabei postando muitas receitas de frango em 2015 no blog! Confira lista completa neste [link](#).



Meu Poulet Basquaise, uma das minhas receitas favoritas com frango! Veja como fazer neste post aqui!

5 – Torta de Maçã

Está aí uma receita que estou me enrolando décadas para testar! Mas juro que deste ano não passa!

6 – Receitas de Brownie

Essa eu confesso que não postei ainda porque já testei muitas receitas, mas ainda não encontrei a ideal. Mas estou bem perto, mantenham as esperanças!

7 – Receita de Molho Pesto

Tem uma receita incrivelmente deliciosa, da minha sogra, que já publiquei com muito orgulho. Realmente, depois de conhecer esta, dificilmente terá vontade de testar outra. Veja como é fácil fazer este [Molho Pesto](#).



Receita de Molho Pesto da minha sogra!

8 – Receita de Panqueca Americana

Está aí algo que sempre faço e nunca publiquei! Vou aproveitar a deixa e colocar na minha lista de prioridades.

9 – Receitas com Repolho

Confesso que nessa o pessoal se puxou! Mas tenho uma receita de chucrute fácil que também, está na lista de prioridades para publicação.

10 – Receitas de Chili

Entenda *chili*, neste caso, como o prato e não a pimenta. Outra coisa que faço com uma certa frequência, mas nunca me dei ao trabalho de postar. Ideal para quem gosta de petiscar. Já na lista!

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.

