GUIA PARA A CEIA DE NATAL

Ceia sem *Novela*



Dois cardápios de Natal

12 receitas, listas de mercado e um cronograma para receber 4, 6 ou 10 pessoas.

Amostra do guia

Cardápio completo

Natal sem forno



Tudo vai frio para a mesa. O frango e o grão-de-bico entram já cozidos. Você só corta, mistura e gela.

Lista e orçamento

4 pessoas | **6 pessoas** | **10 pessoas**

Receitas desta mesa

- **Salpicão frio de maçã**
- **Pão com creme de cenoura**
- **Pepino e tomate ao limão**
- **Grão-de-bico de colher**
- **Pavê de limão no pote**
- **Água fresca de abacaxi**

Comece pela geladeira

Abra a ficha do pavê antes das outras. Ele precisa de pelo menos quatro horas para firmar.

Ceia para 4

Natal sem forno · lista 1 de 2

Ingrediente	Usar	Levar	R$
Frango cozido desfiado refrigerado	400 g	400 g	17,90
Maçã	160 g	160 g	1,76
Cenoura	180 g	180 g	1,08
Maionese pronta	105 g	250 g	5,99
Limão	260 g	260 g	1,79
Pão francês	200 g	200 g	3,38
Pepino	180 g	180 g	1,08
Tomate	260 g	260 g	2,33
Óleo	18 ml	900 ml	8,90

Compra completa para 4

R$ 85,86

R$ 21,47 por pessoa

Só o que entra nas receitas vale R$ 54,09. O caixa inclui as embalagens inteiras. Os preços variam por região e mercado.

Como ler a lista

Usar é a quantidade nas receitas. Levar é a compra prevista com a despensa vazia. Confira em casa o que já tem antes de sair.

Ceia para 4

Natal sem forno · lista 2 de 2

Ingrediente	Usar	Levar	R$
Sal	4 g	1000 g	3,49
Grão-de-bico cozido (peso drenado)	340 g	340 g	12,98
Cebola	40 g	40 g	0,22
Biscoito de maisena	60 g	170 g	4,49
Leite condensado	160 g	395 g	7,49
Creme de leite	100 g	200 g	3,99
Abacaxi inteiro	0,25 un.	1 un.	8,99

Compra completa para 4

R$ 85,86

R$ 21,47 por pessoa

Só o que entra nas receitas vale R$ 54,09. O caixa inclui as embalagens inteiras. Os preços variam por região e mercado.

Como ler a lista

Usar é a quantidade nas receitas. Levar é a compra prevista com a despensa vazia. Confira em casa o que já tem antes de sair.

Receita · Ceia sem forno

Pavê de limão no pote



15 min + 4 h de geladeira para a base de 4 porções. Por convidado, 1 potinho · cerca de 250 kcal.

Ingredientes para 4, 6 ou 10

Ingrediente	4 porções	6 porções	10 porções
Biscoito de maisena	60 g	90 g	150 g
Leite condensado	160 g	240 g	400 g
Creme de leite	100 g	150 g	250 g
Limão	80 g	120 g	200 g

Preparo

1. Misture o leite condensado com o creme de leite. Acrescente aos poucos o suco coado do limão, mexendo até encorpar.
2. Quebre os biscoitos. Alterne biscoito e creme em um potinho por convidado, terminando com creme.
3. Tampe e deixe na geladeira por pelo menos 4 horas para o biscoito amaciar.

Na véspera



Natal tradicional

Tempere as sobrecoxas e guarde tampadas na prateleira de baixo da geladeira. Fatie o pão da rabanada e reserve em pote fechado.

Natal sem forno

Monte os potinhos de pavê e deixe gelar por pelo menos 4 horas. Mantenha o frango pronto refrigerado até montar o salpicão.

Uma última conferida

Conte os potinhos e as colheres da sobremesa. Ponha juntos a panela do arroz e seu medidor. Deixe à mão a lista que escolheu para amanhã.