

Receitas para o Fim de Ano

5 Cardápios Completos para Ceias Inesquecíveis

Criado por Grok, xAI

Dezembro de 2025

Contents

1	Introdução	3
1.1	Dicas Gerais	3
2	Cardápio 1: Clássico Brasileiro	5
2.1	Entrada: Salpicão de Frango	5
2.2	Prato Principal: Peru Assado	5
2.3	Sobremesa: Rabanada	5
3	Cardápio 2: Leve e Fresco	7
3.1	Entrada: Ceviche de Peixe	7
3.2	Prato Principal: Chester com Farofa	7
3.3	Sobremesa: Pavê de Limão	7
4	Cardápio 3: Vegetariano Festivo	9
4.1	Entrada: Bruschetta de Tomate	9
4.2	Prato Principal: Lentilha com Arroz Colorido	9
4.3	Sobremesa: Mousse de Maracujá	9
5	Cardápio 4: Internacional	11
5.1	Entrada: Canapés de Salmão	11
5.2	Prato Principal: Tender com Abacaxi	11
5.3	Sobremesa: Panetone Recheado	11
6	Cardápio 5: Rápido e Prático	13
6.1	Entrada: Patê de Atum	13
6.2	Prato Principal: Bacalhau ao Forno	13
6.3	Sobremesa: Pudim de Leite Condensado	13
7	Conclusão	15

Chapter 1

Introdução

Está em dúvida do que preparar para as ceias de fim de ano? Vai receber amigos e família e não sabe o que servir ou deseja preparar algo diferente? Neste e-book você encontra 5 cardápios com entradas, prato principal e sobremesas, quantidades corretas dos ingredientes para você preparar tudo com carinho e sem desperdício. Cada cardápio é calculado para aproximadamente 6-8 pessoas, com receitas práticas e deliciosas para tornar sua celebração especial. Vamos tornar suas festas de Natal e Ano Novo memoráveis!

1.1 Dicas Gerais

- Compre ingredientes frescos com antecedência.
- Prepare sobremesas no dia anterior.
- Ajuste quantidades conforme o número de convidados.

Chapter 2

Cardápio 1: Clássico Brasileiro

2.1 Entrada: Salpicão de Frango

- **Ingredientes (8 pessoas):** 500g de peito de frango cozido e desfiado, 2 cenouras raladas, 1 lata de milho, 1 maçã picada, 1/2 xícara de uvas-passas, 1 xícara de maionese, sal.
- **Modo de Preparo:** Misture todos os ingredientes, refrigere por 2 horas.

2.2 Prato Principal: Peru Assado

- **Ingredientes:** 1 peru de 4kg, 1 xícara de manteiga, ervas (alecrim, sálvia), sal, pimenta.
- **Modo de Preparo:** Tempere o peru, asse a 180°C por 3-4 horas (20 minutos por kg).

2.3 Sobremesa: Rabanada

- **Ingredientes:** 10 fatias de pão amanhecido, 2 xícaras de leite, 2 ovos, açúcar e canela.
- **Modo de Preparo:** Mergulhe o pão no leite batido com ovos, frite e passe em açúcar com canela.

Chapter 3

Cardápio 2: Leve e Fresco

3.1 Entrada: Ceviche de Peixe

- **Ingredientes:** 500g de peixe branco, suco de 6 limões, 1 cebola roxa, coentro, pimenta.
- **Modo de Preparo:** Marine o peixe no limão por 30 minutos, misture os outros ingredientes.

3.2 Prato Principal: Chester com Farofa

- **Ingredientes:** 1 chester de 3kg, 2 xícaras de farofa pronta, frutas secas.
- **Modo de Preparo:** Asse o chester a 180°C por 2 horas, prepare farofa refogada.

3.3 Sobremesa: Pavê de Limão

- **Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, 1/2 xícara de suco de limão, 1 caixa de creme de leite, bolacha champagne.
- **Modo de Preparo:** Bata o leite com limão, monte camadas com bolacha e creme, refrigere.

Chapter 4

Cardápio 3: Vegetariano Festivo

4.1 Entrada: Bruschetta de Tomate

- **Ingredientes:** 8 fatias de pão italiano, 4 tomates, manjericão, azeite.
- **Modo de Preparo:** Torre o pão, cubra com tomate picado temperado.

4.2 Prato Principal: Lentilha com Arroz Colorido

- **Ingredientes:** 500g de lentilha, 2 xícaras de arroz, vegetais variados.
- **Modo de Preparo:** Cozinhe a lentilha com temperos, prepare arroz com legumes.

4.3 Sobremesa: Mousse de Maracujá

- **Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, 1 xícara de suco de maracujá, 1 caixa de creme de leite.
- **Modo de Preparo:** Bata tudo, refrigere por 4 horas.

Chapter 5

Cardápio 4: Internacional

5.1 Entrada: Canapés de Salmão

- **Ingredientes:** 200g de salmão defumado, cream cheese, pão de forma.
- **Modo de Preparo:** Monte os canapés com cream cheese e salmão.

5.2 Prato Principal: Tender com Abacaxi

- **Ingredientes:** 1 tender de 2kg, 1 abacaxi, cravos.
- **Modo de Preparo:** Asse o tender com abacaxi a 180°C por 1 hora.

5.3 Sobremesa: Panetone Recheado

- **Ingredientes:** 1 panetone, sorvete ou creme.
- **Modo de Preparo:** Corte o panetone, recheie com sorvete e sirva.

Chapter 6

Cardápio 5: Rápido e Prático

6.1 Entrada: Patê de Atum

- **Ingredientes:** 2 latas de atum, 1/2 xícara de maionese, torradas.
- **Modo de Preparo:** Misture o atum com maionese, sirva com torradas.

6.2 Prato Principal: Bacalhau ao Forno

- **Ingredientes:** 800g de bacalhau dessalgado, batatas, azeite.
- **Modo de Preparo:** Asse com batatas a 200°C por 40 minutos.

6.3 Sobremesa: Pudim de Leite Condensado

- **Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, 2 medidas de leite, 3 ovos, açúcar para calda.
- **Modo de Preparo:** Bata tudo, asse em banho-maria por 1 hora.

Chapter 7

Conclusão

Com estes 5 cardápios, suas ceias de fim de ano serão sucesso garantido. Prepare com carinho, compartilhe com quem ama e celebre em grande estilo. Feliz Natal e Próspero Ano Novo!