



Material desenvolvido e distribuído gratuitamente pelo blog

A Cozinha da Senhorini® conheça outras receitas em:

<https://acozinhadasinhorini.com/>

Instagram: [@acozinhadasinhorini](https://www.instagram.com/acozinhadasinhorini) Youtube: [@acozinhadasinhorini](https://www.youtube.com/acozinhadasinhorini)

## Sugestão de ceia de natal 2020

Esse ano foi totalmente atípico e as celebrações de fim de ano também serão. Pensei em um cardápio que atendesse 4 adultos e duas crianças. Claro que você pode ir dobrando as quantidades, de acordo com o seu número final. Não inclui o famoso peru, pois essa ave é grande e as sobras durariam por dias. Sinceramente, eu não gosto nem de desperdiçar comida e nem de repeti-la muitas vezes. Todo o menu abaixo foi pensado no padrão que eu já apresento no blog, boa comida e pouca louça suja. Espero que goste e aproveite esse material para inspirar na hora de criar seu próprio menu de festa!

### Menu

#### Entrada

(para petiscar por muitas horas antes de servir a ceia)

Melão com parma

Cubos de queijo no palitinho comestível

Catupiry assado com batata bolinha temperada, torradas e tomatinhos

#### Principal

Filé mignon com crosta de castanha e ervas

Quiche de brócolis com bacon

Cenoura assada com laranja e tomilho

Arroz com castanha de caju

#### Sobremesa

Bolo sorvete caseiro com panetone

#### Sugestão de drinks:

Caipirinha de limão siciliano e manjeriço e

Clericot não alcoólico



Material desenvolvido e distribuído gratuitamente pelo blog

A Cozinha da Senhorini® conheça outras receitas em:

<https://acozinhadasinhorini.com/>

Instagram: [@acozinhadasinhorini](https://www.instagram.com/acozinhadasinhorini) Youtube: [@acozinhadasinhorini](https://www.youtube.com/acozinhadasinhorini)

## Receitas

### Melão com parma

#### Ingredientes

Meio melão Rei

100grs de presunto cru tipo parma

Palitos de madeira pequenos



#### Preparo

Corte o melão em cubos médios e corte o presunto cru ao meio (verticalmente, obtendo fatias quadradas do presunto). Enrole cada fatia de presunto no melão e prenda com um palito. Mantenha em geladeira até o momento de servir.

### Cubos de queijo com palitos comestíveis

#### Ingredientes

300grs de queijo muçarela em cubos médios

1 pacote de salgadinho Stiksy Elma Chips  
(palitinhos com sal)



#### Preparo

Parta cada palitinho de salgadinho ao meio e com delicadeza insira no centro de cada cubo de queijo. Como esse processo é rápido, mantenha o queijo em cubos já no prato de servir na geladeira e coloque os palitinhos somente na hora de servir para não murchar. Aproveite!



Material desenvolvido e distribuído gratuitamente pelo blog

A Cozinha da Senhorini® conheça outras receitas em:

<https://acozinhadasinhorini.com/>

Instagram: [@acozinhadasinhorini](https://www.instagram.com/acozinhadasinhorini) Youtube: [@acozinhadasinhorini](https://www.youtube.com/acozinhadasinhorini)

### **Catupiry assado com batata bolinha temperada e tomatinhos**

#### Ingredientes

- 1 pacote de torradas ou crostata para servir
  - 1 caixa de tomatinhos cereja
  - 1 pacote de batata bolinha cozida
  - 1 colher de sopa de ervas frescas (ou secas) picadas
  - 1 colher de chá de pimenta calabresa
  - 1 embalagem de 250grs de catupiry
- Azeite
- Sal



#### Preparo

Para temperar a batata bolinha assim que terminar de cozinhar, escorra, tempere com sal, azeite, pimenta calabresa e mix de ervas que estiver disponível (eu usei o mesmo mix do filé, mas do contrário usaria mix de ervas da Provence). Misture bem e deixe reservado em temperatura ambiente até o momento de servir. Para preparar o catupiry, ligue o forno a 200°C, coloque o catupiry em um refratário grande, ajeitando o catupiry em somente um dos cantos (para ter espaço para o acompanhamento depois). Asse por 10 minutos. Regue com azeite, distribua as torradas, batatas e tomates no refratário e sirva a seguir (Eu decorei também com creme de aceto balsâmico)



Material desenvolvido e distribuído gratuitamente pelo blog

A Cozinha da Senhorini® conheça outras receitas em:

<https://acozinhadasinhorini.com/>

Instagram: [@acozinhadasinhorini](https://www.instagram.com/acozinhadasinhorini) Youtube: [@acozinhadasinhorini](https://www.youtube.com/acozinhadasinhorini)

## Filé mignon em crosta de ervas

vídeo de receita clicando

[https://www.youtube.com/watch?v=w\\_Whr2h99I4](https://www.youtube.com/watch?v=w_Whr2h99I4)

### Ingredientes

1 kg de filé mignon em medalhões

Azeite e manteiga para selar

½ maço de manjeriço picado

½ maço de tomilho picado

½ maço de salsa picada

100 grs de castanha de caju picada

2 fatias de pão torradas(ou 1/3 xícara de farinha de rosca)

1 colher de sopa de manteiga

Azeite, sal e pimenta do reino



### Preparo

Tempere os medalhões com sal e reserve em geladeira. Em uma tigela, misture todas as ervas que você decidiu usar(não se prenda nas que eu falei, faça sua mistura), a torrada esfarelada, a manteiga, a castanha e misture bem. Reserve em geladeira. Retire a carne da geladeira, aqueça muito bem uma frigideira com um fio de azeite e sele os medalhões. Não é para cozinhar a carne, somente fazer aquela casquinha dourada, depois vamos terminar no forno. Quando todos os filés estiverem selados, disponha no refratário que você pretende já servir na mesa e aguarde uns 10 minutos para amornar e reabsorver os sucos(caldo da carne que escorre nos primeiros minutos). Distribua a farofa de ervas que estava reservada, cubra com alumínio e mantenha em geladeira até o momento de iniciar o jantar, quando vamos finalizar a cocção e aquecer no forno. No momento em que for finalizar, retire a carne da geladeira 20 minutos antes. Ligue o forno a 200°C e coloque os filés ainda com alumínio. O tempo de forno depende do ponto desejado. Ao ponto, cerca de 15 minutos e bem passado de 20 a 25 minutos. Prepare-se para uma casa perfumada e um filé delicioso, aproveite!



Material desenvolvido e distribuído gratuitamente pelo blog

A Cozinha da Senhorini® conheça outras receitas em:

<https://acozinhadasinhorini.com/>

Instagram: [@acozinhadasinhorini](https://www.instagram.com/acozinhadasinhorini) Youtube: [@acozinhadasinhorini](https://www.youtube.com/acozinhadasinhorini)

## Quiche de brócolis com bacon

### Vídeo da receita clicando

<https://www.youtube.com/watch?v=HFpfWPNIqbE>

### Ingredientes

- 1 pacote de massa folheada  
(encontrada no setor de freezer do mercado)
- 1 cabeça de brócolis
- 1 cebola picada
- 150grs de bacon em cubos
- 2 ovos
- 1 caixa de creme de leite
- 200grs de muçarela em cubos
- Azeite, tempero italiano e sal



### Preparo

Retire a massa folheada do freezer e deixe no balcão para descongelar. Separe uma parte da cabeça do brócolis para enfeitar, cortando em pedaços grandes, refogue essa decoração rapidamente em fio de azeite e reserve. Pique o restante do brócolis em pedaços pequenos. Aqueça uma frigideira, frite o bacon até soltar bastante gordura (cerca de 5 minutos), adicione a cebola, espere dourar (5 minutos) e adicione o brócolis e refogue até murchar (3 minutos). Tempere com sal e mix italiano e reserve para esfriar. Em um copo de liquidificador, adicione os ovos, o queijo e o creme de leite. Bata por 1 minuto e reserve. Para a montagem da torta, ligue o forno a 180°C, distribua a massa no fundo e nas laterais da sua forma, adicione o brócolis refogado e cubra com o creme de ovos, decore com os pedaços maiores de brócolis que estavam reservados. Leve ao forno por cerca de 35 minutos ou até que doure levemente. Pode ser servida quente ou gelada. Aproveite!



Material desenvolvido e distribuído gratuitamente pelo blog

A Cozinha da Senhorini® conheça outras receitas em:

<https://acozinhadasinhorini.com/>

Instagram: [@acozinhadasinhorini](https://www.instagram.com/acozinhadasinhorini) Youtube: [@acozinhadasinhorini](https://www.youtube.com/acozinhadasinhorini)

## **Cenoura assada com laranja e tomilho**

**Vídeo com a receita clicando**

<https://www.youtube.com/watch?v=plqY5-FcdiQ>

### **Ingredientes**

4 cenouras descascadas e cortadas em fatias

2 laranjas (raspas e suco)

2 ramos de tomilho

1 colher de sopa de mel

1 colher de sopa de azeite

Sal



### **Preparo**

Em uma assadeira, distribua as cenouras, as raspas e suco de laranja, as folhas de tomilho, o mel, o azeite e o sal. Misture bem e leve ao forno por cerca de 30 minutos. Essa salada fica divina quente ou gelada. Aproveite para fazer essa receita quando já for ligar o forno para assar um bolo, torta ou algo do tipo. Aproveite!



Material desenvolvido e distribuído gratuitamente pelo blog

A Cozinha da Senhorini® conheça outras receitas em:

<https://acozinhadasinhorini.com/>

Instagram: [@acozinhadasinhorini](https://www.instagram.com/acozinhadasinhorini) Youtube: [@acozinhadasinhorini](https://www.youtube.com/acozinhadasinhorini)

## Arroz com castanha de caju

### Ingredientes

2 xícaras de arroz

4 xícaras de água

150grs de castanha de caju picada  
grosseiramente

4 dentes de alho picados

1 colher de sopa de manteiga

Azeite, salsinha picada e sal

### Preparo

Em uma panela, aqueça o azeite, doure o alho e refogue o arroz. Adicione a água e o sal e cozinhe em panela semi-tampada por cerca de 15 minutos em fogo médio. Quando a água estiver praticamente seca, desligue o fogo, coloque a castanha, a manteiga e a salsinha, misture muito bem, tampe e deixe o arroz descansar para terminar a cocção. Sirva ainda quente. Aproveite!





Material desenvolvido e distribuído gratuitamente pelo blog

A Cozinha da Senhorini® conheça outras receitas em:

<https://acozinhadasinhorini.com/>

Instagram: [@acozinhadasinhorini](https://www.instagram.com/acozinhadasinhorini) Youtube: [@acozinhadasinhorini](https://www.youtube.com/acozinhadasinhorini)

## **Bolo sorvete caseiro com panetone**

**Vídeo com a receita clicando**

<https://www.youtube.com/watch?v=tsZakmJZx6Y&t=4s>

### **Ingredientes**

1 vidro de creme de leite fresco (500ml)

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de extrato ou essência de baunilha

1 xícara de morangos picados (opcional\*)

½ panetone em fatias finas (ou bolo)

Morangos para decorar

Calda para sorvete para decorar (troquei por creme de aceto balsâmico)



### **Preparo**

Em uma batedeira bata o creme de leite em ponto de chantilly mole (cerca de 5 minutos). Desligue. Adicione a baunilha e ligue a batedeira e despeje o leite condensado em fios. Quando misturar bem, desligue a batedeira, misture os morangos picados e despeje a mistura em uma forma de bolo inglês com plástico filme no fundo, espalhe bem e cubra com as fatias de panetone. Enrole tudo em plástico filme e leve ao freezer por 4 horas. Desenforme e decore com frutas e calda. Sirva a seguir e aproveite esse clássico do final dos anos 90!

\* Pode trocar os morangos por gotas de chocolate, uva passa, outras frutas vermelhas, uva ou qualquer coisa que congele bem, pode não colocar nada também pois o creme já tem sabor ótimo.



Material desenvolvido e distribuído gratuitamente pelo blog

A Cozinha da Senhorini® conheça outras receitas em:

<https://acozinhadasinhorini.com/>

Instagram: [@acozinhadasinhorini](#) Youtube: [@acozinhadasinhorini](#)

### Caipirinha de limão siciliano com manjeriço

Vídeo da receita clicando

[https://www.youtube.com/watch?v=mJT90uyz\\_44](https://www.youtube.com/watch?v=mJT90uyz_44)

Receita para 1 copo

½ limão siciliano sem as membranas centrais e sementes

1 colher de sopa de açúcar

10 folhas de manjeriço

75ml de cachaça

5 pedras de gelo



### Preparo

Em um copo adicione o limão, o açúcar e o manjeriço e macere bem com a ajuda de um socador. Adicione o gelo e a cachaça, misture e sirva. Aproveite!



Material desenvolvido e distribuído gratuitamente pelo blog

A Cozinha da Senhorini® conheça outras receitas em:

<https://acozinhadasinhorini.com/>

Instagram: [@acozinhadasinhorini](https://www.instagram.com/acozinhadasinhorini) Youtube: [@acozinhadasinhorini](https://www.youtube.com/acozinhadasinhorini)

### **Clericot não alcoólico**

8 saquinhos de chá de frutas vermelhas

1 litro de água

10 Morangos picados

1 Maça picada

1 cacho de uva picado

1 limão picado

Açúcar a gosto

Muitos cubos de gelo



### **Preparo**

Ferva 1 litro de água, deligue o fogo e adicione os saquinhos de chá. Deixe tampado para infundir por 5 minutos, retire os saquinhos e reserve. Quando o chá estiver frio, coloque em uma jarra, adoce se desejar, coloque as frutas picadas e complete a jarra com gelo. Sirva a seguir!

Espero que esse cardápio consiga te inspirar. Muito obrigada por estar aqui comigo, nesse blog. Que venha 2021 com muito mais bençãos, saúde, alegrias e comida boa com pouca louça suja!

Vou amar se você fizer alguma receita e me marcar com a hashtag #acozinhadasinhorini e se quiser falar comigo, meu e-mail é [falecom@acozinhadasinhorini.com](mailto:falecom@acozinhadasinhorini.com) .