

Receitas de NATAL

Arroz natalino. Ingredientes:

2 xícaras de arroz
4 xícaras de água
1 colher de sopa de óleo
½ cebola picada
Sal a gosto
Passas, cenoura, beterraba e talos de espinafre cozidos e em cubinhos e talos de agrião (picado e cru).

Modo de preparo:

Cozinhe o arroz normalmente. Ainda quente misture as passas, os legumes cozidos e os talos com sal. Coloque em uma forma redonda (tipo as de pudim). Pressione o arroz com as mãos e desenforme sobre um prato ou travessa.

Salada de Maionese Com Beterraba

Ingredientes:

1k de beterraba
1 pote de maionese
1 cebola pequena
Coentro ou salsa
Sal
Azeite

Modo de Preparo

Cozinhe a beterraba em seguida deixe esfriar. Corte em cubos e misture com a maionese. Pique a cebola o coentro e misture com o azeite. Junte tudo e misture a beterraba. Sirva a vontade, é simples mais fica uma delicia e nutritiva

Estrelinhas com beterraba e limão

Ingredientes:

2 colheres de chá de casca de limão ralada
suco de 1/2 limão
1 beterraba média cozida e bem amassada
150 g de açúcar
1/4 colher de chá de sal
175 g de manteiga
1 ovo
300-350 g farinha

Modo de preparo:

Misture a casca de limão, açúcar e sal bem direitinho numa bacia. Separado, bata a manteiga em temperatura ambiente e junte a mistura com o açúcar, o ovo, o suco de limão e a beterraba amassada, batendo até ficar uma massa homogênea e um pouco areada. Por último adicione a farinha até ficar macia e forme a massa. Deixe descansar, de preferência em lugar fresco (geladeira, por exemplo) por uma hora. Retire do fresco e separe a massa em 3 partes. Abra uma delas com rolo de macarrão e com as forminhas ou com a boca de um copo faça os biscoitos. Em forno pré-aquecido, 175°C, asse os biscoitos de 12 a 15 minutos. Colocar os biscoitos para esfriar. Se quiser, misture ainda 50 g de açúcar de confeitiro com 1 colher de suco de limão e misture bem. Passe esse glacê sobre os biscoitos ainda quentes. Pode-se também polvilhar confeito granulado, se preferir.

Creme de beterraba:

Ingredientes:

3 colher (sopa) de azeite de oliva
10 colher (sopa) de maionese
4 colher (sopa) de leite
1 beterraba média em cubos
4 dentes de alho amassados

Modo de preparo:

Colocar no liquidificador a beterraba, o alho, o leite e a maionese. Bater por 2 minutos, ou até obter um mistura homogênea. Retirar. Distribuir os medalhões nos pratos e sirva-os acompanhados do creme de beterraba.