

**Especial
Fim de
Ano**



É festa que você quer?

Então é festa que você vai ter.

E para deixar seu Natal e Réveillon ainda melhores, preparamos este e-book especial com dicas e receitas. Confira e...

Boas Festas!



- 1** Como preparar a casa para as festas de fim de ano **pág. 03**
- 2** Dicas para deixar a sua casa mais bonita para as festas **pág. 08**
- 3** Como calcular a quantidade de comida para a ceia de Natal e Ano Novo **pág. 13**
- 4** Receitas especiais para as festas de fim de ano **pág. 17**
 - Bacalhau gratinado **pág. 18**
 - Peito de peru recheado **pág. 19**
 - Pernil de cordeiro à moda canadense **pág. 21**
 - Tender de Natal **pág. 22**
 - Bolo natalino **pág. 23**
 - Rabanadas **pág. 25**



Como preparar a casa para as festas de fim de ano

Enfim dezembro, tempo de reunir a família, brindar e festejar. E é hora também de organizar e preparar a casa para o Natal e virada do ano.

Por isso, trazemos algumas dicas essenciais para deixar sua casa confortável, bonita e no clima que as festas pedem.



WOR GRILL

Garanta lugar para todo mundo

Antes de começar a preparar a casa para as festas, é importante saber se tem espaço para todos em sua casa. É importante ter em mente o número certo de assentos disponíveis e o número de convidados.

Se o número de convidados excede o número de assentos, é a hora de correr atrás de bancos e cadeiras.

Importante também pensar no tamanho da mesa e, se for o caso, providenciar o aluguel de mesas extras. Mas se essa não for uma opção viável pra você, uma boa ideia é optar pelo serviço americano. Assim, todos ficam à vontade e podem se servir em uma mesa central, onde os pratos salgados estarão dispostos.



Escolha o cardápio

Na hora de montar o cardápio da ceia, o ideal é oferecer:

- 4 opções de aperitivos;
- 2 entradas (saladas, carpaccios, etc.);
- 2 ou 3 pratos principais
(peru, bacalhau, pernil e mais um tipo de massa ou torta);
- 2 ou 3 acompanhamentos
(farofa, arroz, risoto, batatas coradas, vegetais grelhados ou assados, etc.);
- 2 sobremesas (torta de frutas, bolo natalino, rabanada, etc);
- Frutas frescas;
- Frutas da estação.

Escolha pratos que agradem todos os convidados e que sejam práticos e fáceis de preparar na sua **Wok Grill**.

E claro, lembre-se sempre procurar saber se algum convidado tem alergia ou restrições a determinados alimentos.



Faça suas compras

Com o cardápio elaborado, monte a lista de compras com as quantidades necessárias. E aqui, para otimizar seu tempo, uma boa dica é inserir os itens natalinos à sua lista de compras regular da casa.

Mas se o tempo realmente estiver curto, aproveite as facilidades das compras on-line, especialmente para as bebidas. Nesta época do ano, é muito comum as promoções de Natal e os sites especializados costumam oferecer vinhos, por exemplo, com um ótimo preço e ainda com a facilidade de entregarem em casa.



O que não pode faltar

Definido o número de convidados, escolhido o menu e todos os ingredientes, é hora de pensar no visual da mesa e da escolha dos acessórios.

Separe as louças, taças, talheres, toalhas de mesa e guardanapos que você pretende usar na sua celebração.

Se não tiver a quantidade suficiente de acessórios ou modelos criativos, você pode alugar, comprar ou até mesmo garimpar com os amigos e familiares.

O que não pode de maneira alguma é faltar pratos, talheres ou copos.





Dicas para deixar a sua casa mais bonita para as festas

Natal chegando e é hora de preparar e decorar a casa para receber com carinho e alegria amigos e familiares.

Veja a seguir algumas dicas e sugestões de decoração natalina para deixar sua casa ainda mais bonita para as festas.



WOK GRILL

Guirlandas

As guirlandas são círculos de galhos secos, entrelaçados de folhagens e flores que são usadas para decorar as portas das casas na época do Natal.

O formato em círculo das guirlandas significa a perfeição, sem começo e sem fim, o ciclo do tempo, do ano. Já o verde, tão usado nas guirlandas, traz esperança e o anúncio de vida nova. E por conta desse simbolismo tão bonito que guirlandas não podem faltar na sua decoração natalina.

As guirlandas podem ser feitas de diversos materiais e conter diversos tipos de enfeites: fitas, frutas, ciprestes, bolas coloridas, ramos de pinheiro, flores secas, motivos natalinos recortados em feltro, flores em fuxico ou crochê e até mesmo balas e chocolates, para a alegria das crianças.



Árvore de Natal

A árvore de Natal tem sido usada há séculos pelos cristãos e é um dos principais símbolos do Natal. Como as árvores em geral, é representada por um eixo vertical que une o mundo espiritual e material. Por isso, os presentes devem ficar na base da árvore de Natal.

Confira agora o passo a passo para montar sua árvore de Natal, a estrela de uma decoração natalina.

- Tente envolver toda a família na “operação árvore de Natal”, principalmente as crianças. A tarefa pode ser muito divertida e ótima para estreitar os laços.
- Se a ideia é usar um pinheiro artificial dos anos anteriores, comece abrindo seus ramos e desamassando os galhos.
- Coloque primeiro as luzes, evitando assim que os fios apareçam por cima dos enfeites. Acenda o cordão e vá enrolando em volta da árvore.
- Quanto mais luzes, mais bonita sua árvore vai ficar. Porém, por segurança, só emende no máximo 3 cordões um no outro.
- Outra dica é usar luzes de led que são mais seguras, não esquentam e gastam menos energia.
- Comece a colocar os enfeites com a árvore acesa, assim fica mais fácil de preencher a decoração de forma harmônica e sem deixar buracos.



Árvore de Natal - continuação

- Coloque primeiro os enfeites maiores e depois vá colocando os outros por ordem de tamanho, até chegar nos bem pequenos, preenchendo assim os espaços que sobraram.
- Enfeites mais pesados devem ser colocados do meio para baixo da árvore.
- Enrole firmemente os fios das bolas e enfeites nos galhos. Isso dificulta a ação das crianças pequenas ou animais de estimação que adoram puxar e arrancar os enfeites.
- Arremate o topo da árvore com o enfeite mais importante: uma estrela, um Papai Noel ou uma ponteira.
- Durante a arrumação, faça pequenas pausas para olhar de longe como está ficando o conjunto e perceber os lugares em que será preciso colocar mais enfeites.
- Lembre-se que quanto mais enfeites, mais bonita e encantadora a árvore fica.
- Se quiser dar um toque bem pessoal, coloque na árvore fotos das pessoas queridas e cartões de Natal recebidos. Fica uma graça!



Natal em todo canto

Os detalhes vão fazer toda a diferença na sua decoração natalina e vão contribuir para que toda a casa entre no clima das festas.

Use e abuse de castiçais, velas, arranjos de flores, pinhas, bolas coloridas e todos os símbolos natalinos. Na hora de decorar a mesa use toalhas e guardanapos que também remetam ao Natal.

Aposte nas cores tradicionais do Natal: vermelho, verde e dourado. Mas se você quer ousar um pouco, tente algo diferente, como azul, prata ou roxo. Vale também fazer uma decoração predominantemente branca que tem tudo a ver com a noite de Réveillon e fica um luxo.

E para surpreender seus convidados, espalhe objetos natalinos em lugares inusitados, como por exemplo:

- Laços vermelhos nas maçanetas das portas;
- Imãs de geladeira com temas natalinos;
- Toalhas de banho e panos de prato com estampas e cores que remetam ao Natal;
- Luzes coloridas na cabeceira das camas;
- Arranjos natalinos sobre a bancada do lavabo e dos banheiros;
- Velas vermelhas ou douradas nas mesas de apoio na sala, na escrivaninha ou mesa de cabeceira;
- Pequenos objetos natalinos na estante em meio aos livros.





Como calcular a quantidade de comida para a ceia de Natal e Ano Novo

Para organizar uma ceia de Natal ou Ano Novo de sucesso é preciso calcular a quantidade de comida e de bebida que será necessária para satisfazer todos os seus convidados.



Mas antes de qualquer cálculo...

Responda as perguntas abaixo:

- Qual o número de convidados?
- Qual a idade dos convidados?
- Quantos homens e quantas mulheres?
- Os convidados costumam beber muito?

Leve em consideração também os seguintes itens:

- Em uma festa com duração de 5 horas as pessoas irão comer e beber bem mais do que em uma festa de 2 ou 3 horas;
- Quanto mais jovens forem os convidados, maior será o consumo de comida;
- Homens, geralmente, comem bem mais que as mulheres. Por isso, quanto maior a quantidade de homens na sua festa, maior a quantidade de comida necessária.

Com isso e mente, você já terá um indício da quantidade de comida e bebida que deverá ser servida durante a ceia, e agora é só aplicar, para mais ou para menos, os números a seguir para cada um dos itens.



Petiscos

- Frutas secas, nozes e castanhas: 100 gramas por pessoa
- Salgadinhos: 4 a 6 por pessoa
- Canapés: 4 a 5 unidades por pessoa
- Frios: 80 a 100 gramas por pessoa
- Queijos: 150 gramas por pessoa
- Pães: 50 gramas por pessoa

Aves, carnes e peixes

- Carne: 180 a 200 gramas por pessoa
- Aves: 180 a 200 gramas por pessoa
- Peixe: 250 gramas por pessoa

Atenção!! Ultrapassando o número de 10 convidados, o recomendado é ter mais de uma opção de carne, ave ou peixe.

Acompanhamentos

- Arroz (cru): 50 gramas por pessoa
- Batatas: 150 gramas por pessoa
- Salada verde: 30 gramas por pessoa
- Vegetais: 150 gramas por pessoa.
- Massa seca: 150 gramas por pessoa
- Farofa: 60 gramas por pessoa



Sobremesas

- Sorvetes: 150 gramas por pessoa
- Bolo ou panetone: 60 a 80 gramas por pessoa se tiver outra sobremesa; 100 gramas se for a única sobremesa.
- Docinhos: 3 por pessoa se tiver outra sobremesa; 6 a 8 se for a única sobremesa.
- Mousse e pudim: 120 gramas por pessoa

Bebidas

- Suco e água: 350 ml por pessoa
- Refrigerante: 500 ml por pessoa
- Cerveja: 700 ml (2 latinhas) por pessoa
- Vinho tinto: 1 garrafa serve 4 pessoas
- Espumante: 1 garrafa serve 2 pessoas



Receitas especiais para as Festas de fim de ano



WOK GRILL

Bacalhau gratinado

Que tal inovar no cardápio da ceia de Natal com um delicioso e prático bacalhau gratinado na **Wok Grill**? Este prato é garantia de sucesso, toda a família vai adorar e você corre perigo de ter que preparar de novo na virada do ano.

Ingredientes

800 gramas de bacalhau demolhado (sem sal)
2 cebolas cortadas de forma rústica
6 dentes de alho
2 tomates em pedaços grandes
Azeitonas
Pimenta biquinho
Azeite de oliva
Pimenta do reino preta, branca ou rosa
Sal
Purê de mandioquinha, batata, batata doce ou mandioca
Queijo ralado de sua preferência

Modo de preparo

Colocar todos os ingredientes em uma assadeira e levar para a **Wok Grill** pré-aquecida a 180°C. Asse por 15 minutos na temperatura de 200°C ou até o tomate e o bacalhau ficarem macios.

Retirar da **Wok Grill** e cobrir com purê de mandioquinha ou outro de sua preferência. Por cima do purê colocar uma camada generosa de queijo ralado. Colocar na sua **Wok Grill** a 250° para gratinar.



Peito de peru recheado

Uma receita deliciosa e diferente para você surpreender seus convidados nas festas natalinas.

Ingredientes

1 peito de peru (chester ou frango)
1 xícara de chá de tomate cereja
1 laranja
1 xícara de chá de castanha de caju
1 colher de sopa de salsinha picada
1 xícara de chá de cranberries (ou passas)
1 xícara de chá de ricota
1 xícara de chá de azeite de oliva
1 colher de sopa de mostarda
Sal, pimenta do reino e cominho em pó

Modo de preparo

Abra o peito de peru num bife grande.
Ponha a ricota e tempere com salsinha, cominho em pó, raspas de casca de laranja, sal e pimenta. Ponha então os tomates, castanhas, cranberries e feche como um rocambole.
Amarre com o barbante culinário, ponha numa assadeira e besunte com azeite. Tempere com sal e pimenta por fora.
Leve a **Wok Grill** a 180 graus até dourar.



Peito de peru recheado - continuação

Miolho para salada de acompanhamento

Sumo da laranja

Raspas da casca da laranja

1 colher de sopa do azeite que assamos o peito de peru

1 colher de sopa de mostarda

sal e pimenta

Misture tudo e sirva com uma bela salada.



Pernil de cordeiro à canadense

Para o seu Natal ser inesquecível e saboroso, um pernil de cordeiro à moda canadense pode ser uma ótima pedida.

Ingredientes

- 1 pernil de cordeiro – 1,5 kg
- 1 kg de batata bolinha (ou batata normal)
- 1 garrafa de vinho tinto seco
- 2 cebolas grandes em rodela
- 4 tangerinas
- 4 maçãs
- 1 maço de alecrim
- 10 tiras de bacon
- 1 colher de chá de cominho em pó
- 1 colher de chá de anis estrelado em pó
- 1 colher de chá de semente de coentro em pó
- 1 colher de chá de cravo em pó
- 2 paus de canela
- Sal e pimenta do reino

Modo de preparo

Na panela **Wok Grill**, faça uma cama com as cebolas e metade do alecrim. Tempere o pernil de cordeiro de ambos os lados com sal e pimenta. Esfregue bem em ambos os lados a mistura de especiarias.

Ponha então as maçãs cortadas em quatro, a canela em pau, o vinho, as batatas, o resto do alecrim. Cubra com bacon e leve ao fogo por 40 minutos em fogo médio.

Leve então para a **Wok Grill** para gratinar a 250 graus por 15 minutos.



Tender de natal

Para algumas pessoas, Natal sem tender nem é Natal. E foi justamente pensando nelas que trouxemos esta deliciosa receita feita na **Wok Grill**.

E vale lembrar que o tender, que nada mais é do que pernil defumado do porco, começou a ser vendido durante o Natal no Brasil na década de 1960 e, desde então, tornou-se comum no país, até por ser uma alternativa ao peru. Tradicionalmente, o tender é preparado com frutas ou marinado em outros ingredientes doces, o que cria um contraste agradável com a carne salgada, defumada e forte. Ele pode ser acompanhado por frutas secas ou tropicais, cuidando sempre de equilibrar o ácido e o doce.

Ingredientes

- 1 tender sem osso
- Cravos da Índia quanto baste
- 1 laranja baía – suco e raspas
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 2 colheres de sopa de mel
- 1 xícara de chá de vinho branco seco
- Abacaxi e ameixa preta para decorar

Modo de preparo

Riscar a superfície do tender com uma faca, formando pequenos losangos e espetar cravos da Índia para perfumar. Preparar uma mistura do suco e raspas da laranja com o mel e a mostarda e espalhar pelas superfícies do tender. Regar com vinho branco. Colocar em uma assadeira com o abacaxi e a ameixa preta e regar com os temperos.

Colocar na **Wok Grill** e programar 40 minutos a 180 graus. Decorar e servir fatiado.



Bolo natalino

Ótima opção para a ceia, o bolo natalino é uma sobremesa tradicional que não pode faltar.

A receita desenvolvida pela nossa Chef Tânia de Paula e preparada na **Wok Grill** é uma delícia, pois leva frutas secas (ameixas, damascos e figos), e também nozes, castanhas de caju e do Pará, entre outras delícias.

Ingredientes

Frutas

300 gramas de mix de frutas oleaginosas: nozes, castanhas de caju e do Pará e amêndoas

130 gramas de frutas secas: ameixas, damascos, figos, tâmaras e passas

100 gramas de mel, melaço de açúcar ou demerara

100 gramas de água

2 maçãs sem casca cortadas em fatias

Massa

4 ovos

200 gramas de açúcar branco ou mascavo

60 gramas de manteiga

280 gramas de farinha de trigo integral

100 ml de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de sopa de canela em pó



Bolo natalino - continuação

Modo de preparo

Unte com manteiga uma forma desmontável de 26 cm de diâmetro. Forre com papel manteiga e unte o papel. Reserve.

Coloque o mix de frutas oleaginosas no processador e pique deixando pedaços grandes. Espalhe no fundo da forma.

Coloque o mix de frutas secas no processador e pique deixando pedaços grandes. Espalhe sobre as frutas oleaginosas. Espalhe mel e água. Cubra com as fatias de maçã.

Aqueça a **Wok Grill** por 5 minutos a 180ª C.

Bata na batedeira os ovos, o açúcar e a manteiga até formar um creme.

Adicione a farinha integral, o leite, o fermento e a canela, batendo até formar uma massa homogênea.

Despejar a massa sobre as frutas e levar para assar por 30 a 40 minutos na **Wok Grill** a 160º C.

Desenformar morno.

Decorar e servir.



Rabanadas

Conhecida também como fatia dourada ou fatia de parida, a famosa rabanada é um prato de origem portuguesa e foi criada devido a necessidade de se reaproveitar o pão amanhecido, já que esse sempre foi visto como um alimento sagrado pelos católicos.

No Brasil, a rabanada pode ser encontrada de norte a sul, porém é mais consumida no nordeste.

Ingredientes

13 pães amanhecidos cortados em fatias (pão italiano ou português)

2 ovos

2 xícaras de chá de leite

3/4 de xícara de chá de açúcar

Gotas de baunilha

Manteiga para untar

Cobertura:

1/2 xícara de chá de açúcar mascavo

1 colher de sopa de canela em pó

Modo de preparo

Forrar o fundo de um refratário untado com manteiga com fatias de pão.

Aquecer a **Wok Grill** por 5 minutos a 180 graus.

Em uma tigela, bater com fouet os ovos, acrescentar o açúcar e o leite. Aromatizar com a baunilha e despejar sobre o pão.

Cobrir com açúcar mascavo misturado com a canela em pó e levar para a **Wok Grill** por 25 minutos a 150 graus.

Servir morna.



Gostou? E para ter acesso a mais dicas interessantes e ótimas receitas, não deixe de acompanhar o [blog da Wok Grill](#). Temos sempre muitas novidades por lá.

**Boas Festas e um
maravilhoso Ano Novo!**

