

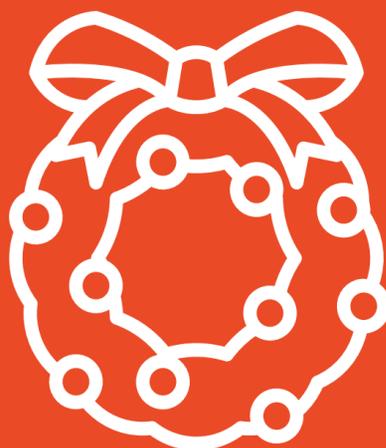


**MINHA
RECEITA**



Receitas de Natal Swift

Pratos perfeitos para tornar sua ceia ainda mais perfeita



O Natal é o momento perfeito para celebrar com quem amamos, criar memórias especiais e saborear pratos que encantam a todos. Com a Swift, você pode elevar sua ceia a outro nível, preparando pratos que misturam praticidade, sabor e uma pitada de sofisticação.

Neste e-book, reunimos receitas criadas especialmente para tornar sua celebração ainda mais marcante, com ideias que agradam todos os gostos, sempre com o toque especial da Swift.



Agora, é hora de descobrir como tornar seu Natal ainda mais saboroso.



Índice

Carré de Cordeiro ao Molho Escuro de Hortelã	04
Pernil de Cordeiro com Molho de Damasco e Cenouras Aromatizadas	06
Picanha com Farofa Natalina de Couve-Flor	08
Tender ao molho de laranja e mel acompanhado de mistura de 4 legumes Swift na manteiga e ervas	10
Lombo Swift ao molho de frutas vermelhas e Rondelli	12
Bacalhau com Frutos do Mar	14
Lombo de Bacalhau com Batata e Molho Escabeche	16





Carré de Cordeiro ao Molho Escuro de Hortelã



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
40 minutos



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

500 gramas de **carré curto de Cordeiro da Patagônia Swift**

1 sachê de **Caldo de Legumes Swift**

2 xícaras de folhas de hortelã

2 colheres de sopa de manteiga

2 colheres sopa de azeite de oliva

200 ml de conhaque

1 colher (sopa) de farinha de trigo

Sal e pimenta a gosto

1 **cuscuz Marroquino Swift**

1 xícara de vinagre branco

Salsinha gosto

1 dente de alho

1 galho de alecrim





Modo de preparo

- 1.** Tempere o carré com sal e pimenta.
- 2.** A parte, bata no liquidificador o caldo com a hortelã e 100 ml de água.
- 3.** Derreta em 1 frigideira 1 colher (sopa) de manteiga e acrescente o azeite. Doure o carré por 2 minutos de cada lado. Retire e reserve.
- 4.** Acrescente o conhaque na frigideira e flambe. Adicione a manteiga restante e a farinha.
- 5.** Prepare a panelinha de cuscuz marroquino.
- 6.** Acrescente o caldo batido, o vinagre e vá batendo com o fouet. Deixe cozinhar por 5 minutos.
- 7.** Sirva a seguir com o carré e o cuscuz.



Pernil de Cordeiro com Molho de Damasco e Cenouras Aromatizadas



Rendimento
8 porções



Tempo de preparo
3 horas



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Pernil

1 peça de **Pernil de Cordeiro Temperado Natalino Swift**

Cenouras

600 g de **Cenouras Baby Swift**

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de azeite

Folhas de alecrim fresco a gosto

Sal a gosto

Pimenta Preta Swift a gosto

Molho

500 g de damascos secos (metade picados)

500 ml de vinho branco seco

2 colheres (sopa) de mostarda amarela

2 colheres (sopa) de mel

1/2 colher (sopa) de amido de milho

Sal a gosto

Pimenta Preta Swift a gosto





Modo de preparo

- 1.** Coloque o **Pernil de Cordeiro Temperado Natalino Swift** em uma assadeira e cubra com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido à 180° por 2h.
- 2.** Em uma frigideira coloque a manteiga para derreter, coloque o azeite, o alecrim e as **Cenouras Baby Swift** e depois tempere com sal e pimenta.
- 3.** Em um processador coloque os damascos, o vinho branco, mel, mostarda amarela, sal e pimenta. Bata tudo.
- 4.** Leve a mistura para um frigideira e deixe ferver. Em seguida adicione o amido de milho já dissolvido em um pouco de água. Deixe engrossar.
- 5.** Retire o pernil do forno, retire o papel alumínio e leve novamente ao forno por 30 minutos para dourar.
- 6.** Retire o pernil do forno, sirva as cenouras no refratário e, por cima, despeje o molho.



Picanha com Farofa Natalina de Couve-Flor



Rendimento
4 porções



Tempo de preparo
30 minutos



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para a Picanha

1 **Picanha Ouro Swift**

1 xícara de vinho branco seco

1 ramo de alecrim fresco

2 colheres de **alho picados Swift**

1/2 xícara de castanha-de-caju picada

1/2 xícara de uvas-passas brancas

1/2 xícara de **cenoura baby Swift picada**

Para a Farofa de Couve-Flor

1 **couve-flor Swift picadinha**

3 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de **cebola picada Swift**

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Salsinha fresca picada para finalizar





Modo de preparo

- 1.** Sele a peça de picanha na churrasqueira por todos os lados e depois corte em bifés de dois dedos.
- 2.** Grelhe os bifés dos dois lados até atingir o ponto mal passado.
- 3.** Em uma frigideira grande, derreta a manteiga em fogo médio.
- 4.** Adicione a cebola e refogue até que esteja translúcida. Em seguida, acrescente o alho e refogue por mais 1 minuto.
- 5.** Junte a couve-flor ralada e refogue até que comece a ficar dourada e levemente crocante.
- 6.** Adicione a castanha-de-caju, as uvas-passas e a cenoura ralada. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto e misture bem.
- 7.** Cozinhe por mais alguns minutos, mexendo ocasionalmente, até que todos os ingredientes estejam incorporados e a farofa esteja dourada.
- 8.** Finalize com salsinha fresca picada para dar um toque de cor e frescor.
- 9.** Sirva a farofa com o bife cortado.



Tender ao molho de laranja e mel acompanhado de mistura de 4 legumes Swift na manteiga e ervas



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
2 horas



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para o Tender

- 1 peça de **Tender Swift**
- 300ml de suco de laranja
- 3 colheres de sopa de mel
- 2 colheres de sopa de mostarda
- Rodelas de laranja para decorar (opcional)

Mistura de 4 legumes na manteiga e ervas

- 1 pacote de **mistura de 4 legumes Swift**
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de ervas finas
- Sal a gosto
- Mix de **pimentas Swift** a gosto





Modo de preparo

- 1.** Com uma faca, faça cortes superficiais em formato de losangos sobre o tender.
- 2.** Em uma tigela, misture o suco de laranja, o mel e a mostarda dijon até ficar homogêneo. Pincele o tender com essa mistura.
- 3.** Coloque o tender em uma assadeira, cubra com papel-alumínio e leve ao forno por 40 minutos, regando com o molho da assadeira a cada 15 minutos.
- 4.** Retire o papel-alumínio e aumente a temperatura para 200°C. Asse por mais 10 minutos ou até dourar, continuando a regar com o molho.
- 5.** Enquanto o tender assa, prepare os legumes: em uma panela, derreta a manteiga e adicione os legumes Swift. Tempere com sal, mix de pimentas e as ervas finas.
- 6.** Refogue os legumes na manteiga até ficarem macios.
- 7.** Sirva o tender fatiado com o molho de laranja e mel por cima, acompanhado da mistura de legumes na manteiga e ervas.



Lombo Swift ao molho de frutas vermelhas e Rondelli



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
1 h e 20 min



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 **Lombo temperado Swift** (aproximadamente 1 kg)

1 xícara de vinho tinto

1 **pacote de frutas vermelhas Swift**

2 colheres de sopa de açúcar mascavo

1 ramo de alecrim

1 colher de chá de amido de milho (opcional)

Panela de **Rondelli Swift**





Modo de preparo

- 1.** Coloque o lombo em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 180°C, por 30 a 40 minutos ou até estar assado. Depois abra o plástico e deixe por mais 20 minutos, ou até dourar.
- 2.** Enquanto o lombo assa, prepare o molho: em uma panela, adicione as frutas vermelhas, o açúcar mascavo, o vinho tinto e o ramo de alecrim.
- 3.** Cozinhe em fogo médio, mexendo de vez em quando, até as frutas se desmancharem e o molho reduzir (aproximadamente 10 a 15 minutos).
- 4.** Se preferir o molho mais espesso, dissolva o amido de milho em uma colher de sopa de água fria e misture ao molho, mexendo até engrossar.
- 5.** Retire o lombo do forno e fatie.
- 6.** Prepare a panela de Rondelli no microondas.
- 7.** Sirva as fatias de lombo com o molho de frutas vermelhas por cima, acompanhado do Rondelli.



Bacalhau com Frutos do Mar



Rendimento
4 porções



Tempo
de preparo
40 minutos



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Azeite a gosto

1 Pacote de **Cebola Picadas Swift**

1 pacote de **Cenoura Baby Swift picadas**

1 talo de alho poró

2 colheres (sopa) de **Alho Picados Swift**

4 tomates picados

Sal a gosto

Mix de **Pimenta Swift** a gosto

400g de **Kit Paella Swift**

1kg de **Postas de Bacalhau Dessalgado Swift**





Modo de preparo

- 1.** Em uma panela média, em fogo baixo, coloque o azeite e refogue a cebola, a cenoura, o alho poró e o alho, até que todos tenham murchado.
- 2.** Acrescente os tomates, aumente o fogo para médio e refogue até que comecem a se desfazer. Tempere com sal e pimenta a gosto, desligue o fogo e reserve.
- 3.** Escorra a embalagem da paella, junte aos demais ingredientes na panela, misture com cuidado, tampe e reserve.
- 4.** Enquanto isso, com a ajuda de uma faca afiada, retire a pele do bacalhau e corte as postas ao meio. Na sequência, aqueça uma frigideira média e doure apenas a parte superior (costas) das postas de bacalhau no azeite.
- 5.** Coloque o bacalhau na panela, junto com os demais ingredientes. Afunde-o no caldo, ligue o fogo para aquecer e finalize o cozimento. Sirva na sequência.



Lombo de Bacalhau com Batata e Molho Escabeche



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
40 minutos



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

3 **Lombos de bacalhau Swift**

1 pacote de **Batatas Rústica Swift**

3 cebolas

2 colheres de **Alho Picado Swift**

1 pacote de tomate picado

Azeite de oliva o quanto baste

Mix de **Pimenta Swift**

1 colher de chá de **Páprica Picante Swift**

Sal o quanto baste



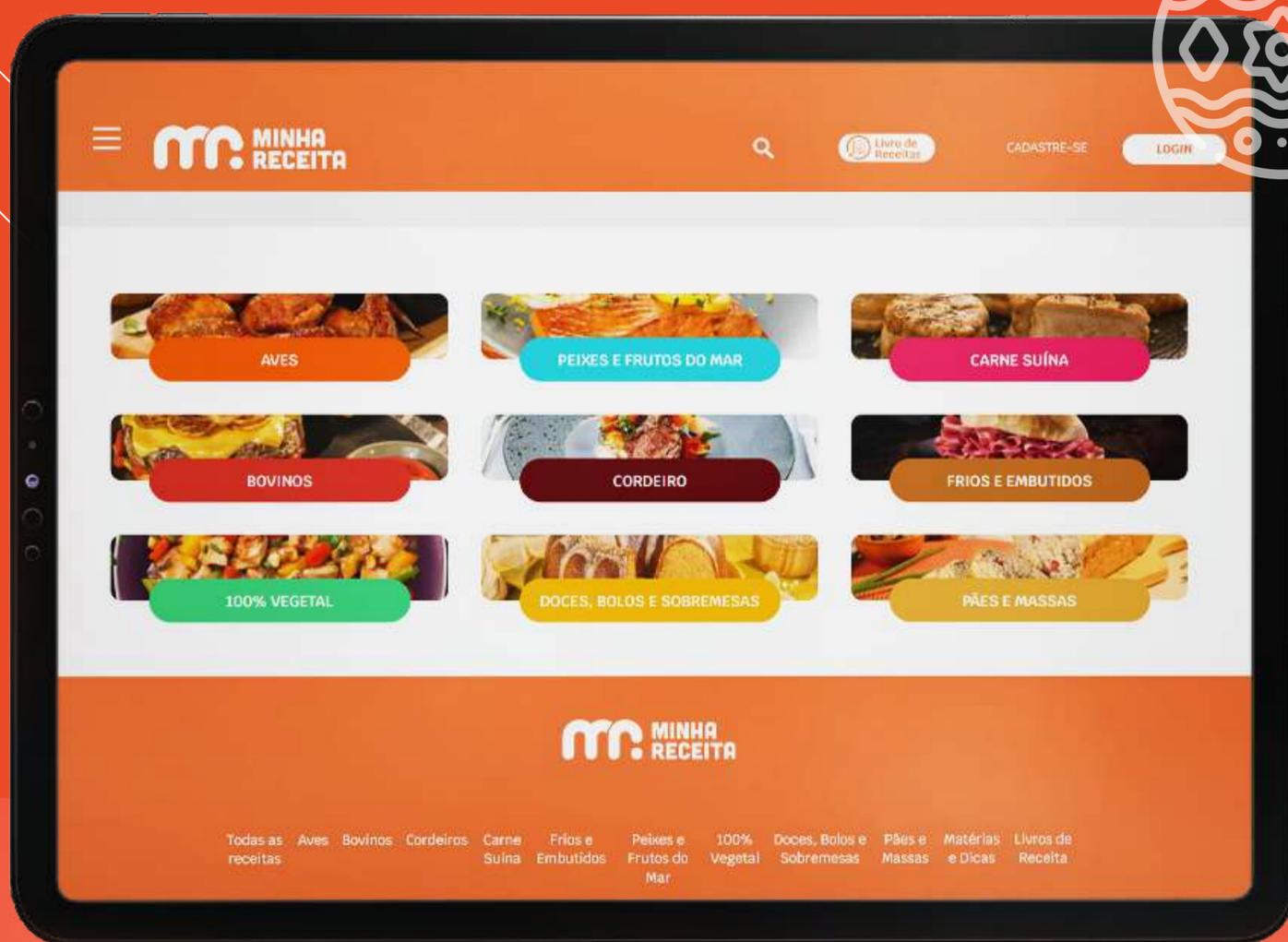


Modo de preparo

- 1.** Prepare o molho escabeche. Comece por cortar as cebolas em meias luas.
- 2.** Numa panela, aqueça o azeite e refogue as cebolas e os dentes de alho e os tomates picados.
- 3.** Cozinhe por 10 minutos em fogo baixo, tempere com sal e pimenta e a páprica.
- 4.** Coloque os lombos semi-descongelados num tabuleiro de forno e regue com azeite e leve ao forno a 180° por 10min.
- 5.** Salteie as batatas rústicas na frigideira com manteiga e páprica.
- 6.** Ao fim dos 10min adicione o molho de escabeche e as batatas cortadas e cozinhe por mais 15min.

Ficou com vontade de experimentar essas delícias?

Agora que você já sabe como a Swift pode fazer parte da sua ceia, visite nosso site e descubra muitas outras receitas incríveis para completar seu Natal!



Acesse agora e torne suas festas ainda mais especiais.



MINHA RECEITA