

MAITAL Panelinha





GUIAS DE NATAL DO PANELINHA

O prato principal, como o nome sugere, é a estrela da refeição. Mas pra Ceia de Natal, temos acompanhamentos que roubam a cena! A farofa caprichada, um arroz festivo e saladas diferentes que dão um charme especial pra mesa. Este Guia foi pensado pra ajudar você a completar o cardápio com receitas de preparo simples, mas cheias de personalidade.

Assim como nos outros Guias, todas as fotos são clicáveis e levam direto pra página da receita, vídeo ou produto. Bora descobrir como esses pequenos grandes detalhes fazem toda a diferença?

[Acesse o site Panelinha e resgate os primeiros Guias de Natal.](#)

1 ^{8/11} Planejamento sem estresse

2 ^{15/11} Presentes de Natal

3 ^{22/11} Decoração de Natal

4 ^{29/11} Petiscos e drinques

5 ^{6/12} Sobremesas natalinas

6 ^{13/12} Acompanhamentos para todos os gostos

7 ^{18/12} Pratos principais para a ceia

8 ^{23/12} É hora de curtir!

O brilho está nos detalhes

6

Em filmes, peças teatrais ou livros, os personagens coadjuvantes ajudam a construir a trama, destacar as características do protagonista e adicionar profundidade à história. E num cardápio, ainda que os acompanhamentos pareçam secundários, eles são insubstituíveis. Pense num molho que deixa o assado suculento, ou na textura crocante da farofa, num arroz festivo que entrega sabores inesperados ou até numa salada que traz leveza e frescor à composição do prato.

Percebeu a importância dos acompanhamentos? No fim do ano, muitas dessas receitas ainda trazem alimentos simbólicos, como a romã, que representa prosperidade e justiça, a lentilha, símbolo de sorte e fartura. Eles representam o nosso desejo por um futuro melhor, mais justo e até mais doce.

Os acompanhamentos que selecionamos pra sua ceia são tão completos que nem precisam de um prato principal pra brilhar. Vamos juntos?

Salada de pepino
com uva e iogurte



Que delícia de molho!

O molho certo é a dupla perfeita de todo assado. Dá pra fazer direto da assadeira, a partir do líquido da marinada, como o molho de laranja e mel do tender, ou apostar em receitas versáteis, como o molho de damasco com vinho, que combina com tudo. Independente da escolha, o sucesso é garantido.

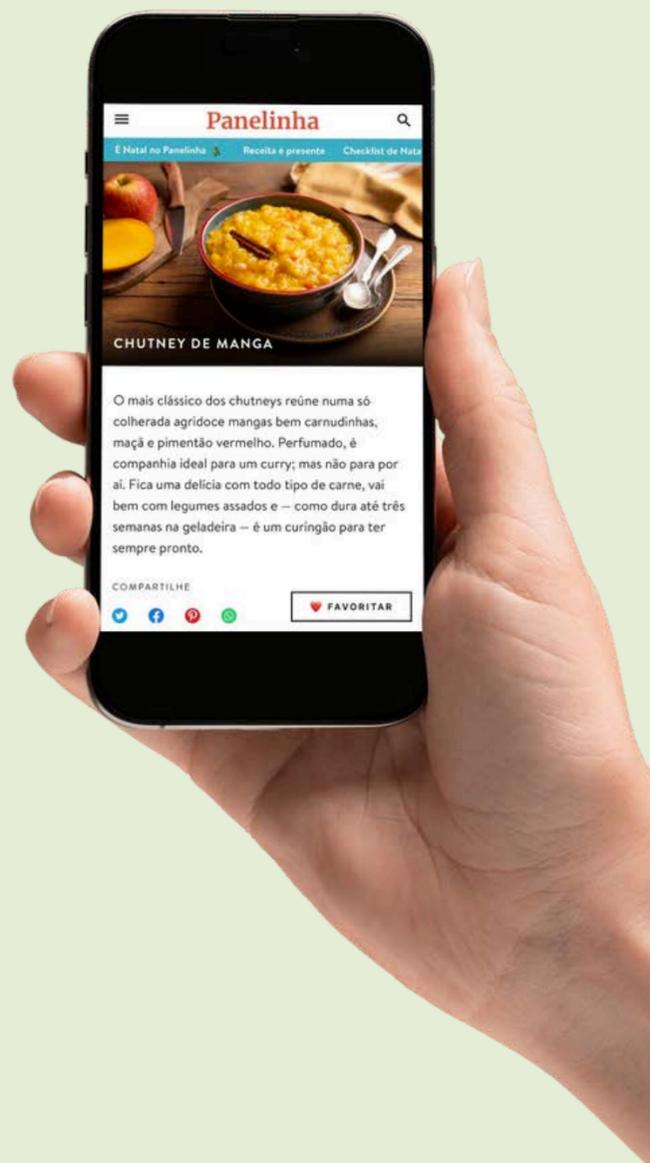
#ReceitaDesafioDeNatal

Agridoce e perfumado

Na #ReceitaDesafioDeNatal desta semana, a escolha é pra quem quer surpreender na ceia: chutney de manga! Essa receita foi pensada pra trazer um toque tropical e sofisticado à mesa, combinando perfeitamente com os assados de Natal.

O chutney de manga é aquele acompanhamento versátil que faz tudo brilhar: vai bem com carnes, queijos ou até como presente gourmet. A mistura do doce da fruta com os temperos marcantes é um jeito delicioso de dar um ar festivo aos pratos e mostrar que a sua ceia tá cheia de capricho.

(Poste nas redes e marque [@panelinha_ritalobo](#) pra gente acompanhar o resultado!)



Uma salada de sucesso

Quer uma opção perfeita pra ceia fria e refrescante? A salada de feijão-branco com amêndoas, chuchu e romã é um sucesso. Cremosa, crocante e cheia de frescor, ela combina sabores e texturas incríveis. E tem mais: a romã traz aquele toque de prosperidade que não pode faltar nas festas. O passo a passo em vídeo você encontra no Canal Panelinha no YouTube. É só clicar na foto e preparar essa delícia pra arrasar na ceia!



Salada de feijão-branco com chuchu em vídeo



Especial de Natal

Clique na foto e prepare-se pra
arrasar nas festas de fim de ano!

Uva-passa: a polêmica que nunca sai de moda

Ah, o Natal... época de reunir a família, celebrar e, claro, lembrar a velha questão: uva-passa, sim ou não? Esse pequeno ingrediente divide opiniões como nenhum outro. Pra uns, é o toque especial que deixa qualquer prato mais festivo. Pra outros, é o intruso que insiste em aparecer onde não foi convidado. O fato é que a uva-passa já virou tradição. Tá na farofa, no arroz, na salada... às vezes até no lugar onde você menos espera. Ela é audaciosa, atrevida e, goste ou não, marca presença. De qual lado você está? Time uva-passa ou “passa longe”? Afinal, Natal sem essa discussão nem parece Natal!



Salada de arroz com pepino e uva-passa

ARROZES & FAROFAS



Arroz com couve e coco



Arroz com ervas (sabzi polo)



Arroz com figo seco e especiarias



Arroz com passas e limão



Arroz vermelho festivo



Farofa de banana-passa e castanha-de-caju



Farofa de cebola, castanha e ameixa

Que trio!

Cebola dourada, castanha-do-pará e figo seco. Pode até não parecer o trio mais tradicional do Natal, mas convenhamos: é impossível resistir a essa combinação na farofa festiva. O crocante das castanhas, o docinho do figo e o sabor marcante da cebola fazem dessa receita o acompanhamento perfeito pra brilhar na ceia.



[Farofa de cebola, castanha e figo](#)



Ainda dá tempo!

Garanta seu presente de Natal na Loja Panelinha e surpreenda quem você ama!

O PRÓXIMO
GUIA DE
NATAL DO
CHEGA NO
DIA 18/12!

