



RECEITAS DE NATAL

GRUPO
MC
EMPREENDIMENTOS
& PARTICIPAÇÕES

União Avícola
Agroindustrial

FRANGO
SELETO

QUICK
Stick

Ave Natalina Seletó temperada na maionese

Ingredientes

- 1 ave natalina Seletó
- 1 xícara de maionese
- 3 colheres de sopa de mostarda
- Sal, pimenta-do-reino e ervas finas a gosto
- 4 dentes de alho amassados
- Suco de 1 limão
- 1 xícara de vinho branco
- 1 cebola em rodelas

Modo de Preparo

1. Tempere a ave natalina Seletó com sal, pimenta-do-reino e o suco do limão.
2. Em uma tigela, misture a maionese, a mostarda, o alho e as ervas finas até formar uma pasta homogênea.
3. Espalhe a mistura de maionese por toda a ave natalina Seletó, cobrindo-a bem.
4. Coloque a ave natalina Seletó em uma assadeira, regue com o vinho branco e disponha a cebola ao redor.
5. Cubra com papel alumínio e asse por 1 hora.
6. Retire o papel alumínio e asse por mais 30 minutos, ou até dourar.



Dica: Decore com frutas para um toque especial!



Ave Natalina com Recheio de Farofa de Frutas

Ingredientes

- 1 ave natalina (aprox. 3,5 kg)
- 2 xícaras de farofa pronta
- 1/2 xícara de frutas secas picadas (damasco, uva-passa)
- 1 cebola picada
- Sal e pimenta a gosto
- Manteiga para untar

Modo de Preparo

1. Tempere a ave com sal e pimenta.
2. Misture a farofa com as frutas secas e a cebola.
3. Recheie a ave e feche com palitos.
4. Unte a ave com manteiga e asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 2 horas.



Dica: Sirva com purê de maçã para realçar o sabor da ave.

QuickStick é o Q que faltava

Natal também pode ser saudável sem perder a magia da mesa farta.

Petiscos / Entradas

Tábua Fit de Frios:

Substituir parte dos embutidos tradicionais por QuickStick cortado em rodelas.

Dip de Queijo & QuickStick: sticks servidos como “palitinhos de dippagem” em pastinhas natalinas (creme de ricota, homus, molho de cranberry).

Saladas.

Salada Colorida de Natal: folhas verdes, frutas secas, nozes e pedaços de QuickStick como topping crocante.

Pratos Principais / Acompanhamentos

Farofa Natalina Proteica: farofa com castanhas, uvas-passas e pedaços de QuickStick.

Arroz Festivo: arroz com damasco, amêndoas e cubinhos de QuickStick.

Finger Food / Coquetel

Mini Espetinhos de Natal: QuickStick + tomatinho + queijo + azeitona + folhinha de hortelã



Picanha Suína com Alho e Ervas

Ingredientes

- 1 peça de picanha suína (aprox. 1 kg)
- 4 dentes de alho picados
- 3 ramos de alecrim
- Sal e pimenta a gosto
- Azeite de oliva

Modo de Preparo

1. Tempere a picanha com sal, pimenta, alho picado e alecrim.
2. Deixe marinar por pelo menos 1 hora na geladeira.
3. Pré-aqueça o forno a 180°C.
4. Coloque a picanha em uma assadeira e regue com azeite.
5. Asse por 40 a 50 minutos ou até a carne ficar dourada e macia.



Dica: Sirva com batatas assadas ou purê de batata para uma refeição completa.

Costela Suína com Molho Barbecue Caseiro

Ingredientes

- 1 kg de costela suína
- Sal e pimenta a gosto
- 1 xícara de molho barbecue
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo

Modo de Preparo

1. Tempere a costela com sal e pimenta e deixe descansar por 1 hora.
2. Pré-aqueça o forno a 160°C.
3. Coloque a costela em uma assadeira coberta com papel alumínio e asse por 2 horas
4. Misture o molho barbecue com o açúcar mascavo e pincele sobre a costela.
5. Aumente a temperatura para 200°C e asse por mais 20 minutos para caramelizar.



Dica: Para uma textura mais macia, asse a costela lentamente.

Panceta Suína Pururuca

Ingredientes

- 700 g de panceta suína
- Sal grosso a gosto
- 1 colher de sopa de vinagre

Modo de Preparo

1. Tempere a panceta com sal grosso e vinagre.
2. Coloque em uma assadeira com a pele para cima.
3. Asse em forno pré-aquecido a 220°C por cerca de 1 hora, até a pele ficar crocante.



Dica: Para garantir a pururuca, pincele a pele com mais vinagre antes de colocar no forno.

Sobrepaleta Suína com Batatas e Alecrim

Ingredientes

- 1 kg de sobrepaleta suína
- 500 g de batatas cortadas em cubos
- Alecrim fresco a gosto
- Sal e pimenta a gosto
- Azeite de oliva

Modo de Preparo

1. Tempere a sobrepaleta com sal, pimenta e alecrim.
2. Em uma assadeira, misture as batatas com azeite, sal e pimenta.
3. Asse a sobrepaleta e as batatas juntas a 200°C por 1 hora.



Dica: Para um toque especial, adicione alho com casca para assar junto.

Sobrecoxa Especial

Ingredientes

- 1 kg de sobrecoxa desossada
- 4 dentes de alho
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 100 g de manteiga
- 60 g de bacon
- 1 cebola picada

Modo de Preparo

1. Coloque a sobrecoxa em um recipiente
2. Tempere com o alho, pimenta e sal
3. Misture bem e reserve
4. Em uma frigideira, junte a manteiga
5. Deixe derreter e coloque o bacon
6. Junte a cebola, as uvas-passas e, por fim, a farinha
7. Finalize com a salsinha e mexa bem
8. Coloque as sobrecoxas em cima de uma tábua e recheie com delicadeza usando a farofa preparada
9. Feche com palitos de dente
10. Unte uma forma com óleo e disponha com cuidado as sobrecoxas
11. Cubra tudo com papel-alumínio e leve ao forno por 40 minutos
12. Enquanto isso, em uma panela, junte o suco de laranja, o shoyu e o mel
13. Mexa e deixe cozinhar por 6 minutos
14. Retire o frango do forno e finalize com o molho por cima

Coxinha de Frango na Mostarda

Ingredientes

- 1 kg de coxinha da asa de frango
- 1 Cebola
- 2 Limões (suco)
- 2 Colheres (sopa) de mostarda
- 2 Colheres (sopa) de salsinha
- 2 Colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 3 Dentes de alho
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Coloque a cebola, o suco dos limões e a mostarda no liquidificador e bata por 1 minuto.
2. Acrescente a salsinha, o alho e o queijo, batendo por mais 1 minuto.
3. Tempere o molho com sal e pimenta-do-reino a gosto.
4. Coloque o molho sobre o frango e deixe marinar por pelo menos 30 minutos.
5. Coloque o frango na airfryer aquecida a 200° C, e deixe fritar por 15 minutos, reservando o restante de molho.
5. Vire o frango para dourar, e acrescente o restante do molho, deixe fritar por mais 15 minutos.
6. Sirva com o acompanhamento e a salada de sua preferência.

Coração de frango grelhado com queijo coalho e melaço

Ingredientes

- 1/2kg Coração de frango
- 1 Cebola roxa grande (cortada em rodelas)
- 5 Dentes de alho picados
- 1/2 Pacote de azeitonas sem caroço
- 1 Xícara de farofa
- Melaço de cana a gosto
- Azeite a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta em pó a gosto
- Pimenta Calabresa a gosto
- Cebolinha e salsinha a gosto
- Palitos de churrasco

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira, asse os pedaços de queijo até ficarem dourados. (Reserve)
2. Coloque um fio de azeite e frite as rodelas de cebola roxa e o alho picado até ficarem macios. (Reserve)
3. Na mesma frigideira, coloque mais azeite e frite os corações de frango, aproveite para temperar com sal, pimenta em pó e pimenta calabresa.
4. Finalize o prato com cebolinha, salsinha e o melaço de cana por cima do queijo.
5. Acompanhe o prato com a farofinha e as azeitonas. Se preferir, você pode utilizar palitos de churrasco para criar espetinhos de coração.

Tulipa de Frango com Logurte Natural

Ingredientes

- 800g de tulipas de frango (aproximadamente 20 unidades)
- 40g de logurte natural (2 colheres de sopa rasas)
- 16g de sal (1 colher de sopa rasa)
- 10g de mostarda (1 colher de sobremesa)
- 5g de alho em pó (1 colher de sopa)
- 5g de páprica (1 colher de sobremesa)

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, coloque as tulipas de frango.
2. Adicione o sal, o alho em pó, a páprica, a mostarda e a maionese.
3. Misture bem até que todas as tulipas estejam cobertas pelos temperos.
4. Coloque as tulipas em uma forma antiaderente ou forrada com papel alumínio.
5. Preaqueça o forno a 180 graus Celsius e asse por aproximadamente 45 minutos ou até que estejam douradas e crocantes.