



Jantar Especial em Casa

Crie uma noite inesquecível em casa. Com sabor, elegância e muito amor. Prepare um jantar memorável, com um cardápio elegante e simples de executar.



Bebidas de Boas-Vindas

Coquetel com ou sem álcool

Experimente um Spritz de hibisco ou um mocktail cítrico.

Como servir com charme

Apresente as bebidas de forma elegante e convidativa.

Entrada

Mini tábua de queijos e frutas

Sirva com mel trufado para um toque especial.

Bruschetta de tomate confit

Com manjeriço fresco para um sabor vibrante.



Prato Principal

Filé mignon ao molho de vinho tinto

Acompanhado de purê de mandioquinha. Um clássico sofisticado.

Ravióli artesanal

Recheado de ricota e nozes com molho de manteiga e sálvia.
Opção vegetariana.

Acompanhamentos



Salada de folhas nobres

Com figos, nozes e vinagrete de mel.



Legumes assados

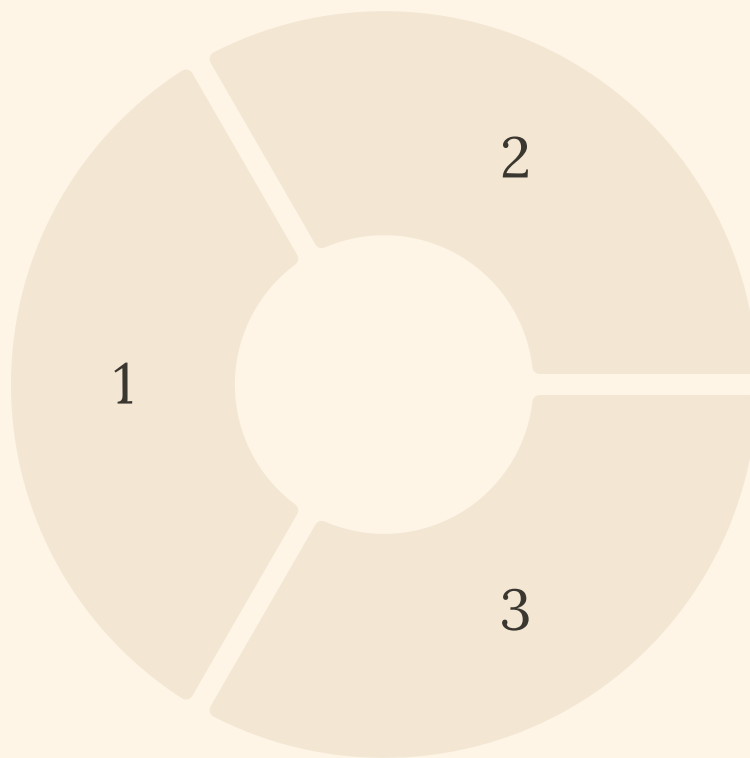
Com toque de azeite de limão e alecrim.



Harmonização

Vinhos para cada prato

Sugestões com e sem álcool.



Dicas de taças

Escolha a taça ideal para cada bebida.

Temperatura ideal

Sirva os vinhos na temperatura perfeita.



Sobremesa

1

Tacinhas de frutas vermelhas

Com chantilly de baunilha. Charmosa e fácil.

2

Petit gâteau

Com sorvete de creme e raspas de laranja. Sofisticada.

Detalhes que Encantam

Cartãozinho na mesa

Um toque pessoal para seus convidados.

Flor em mini vaso individual

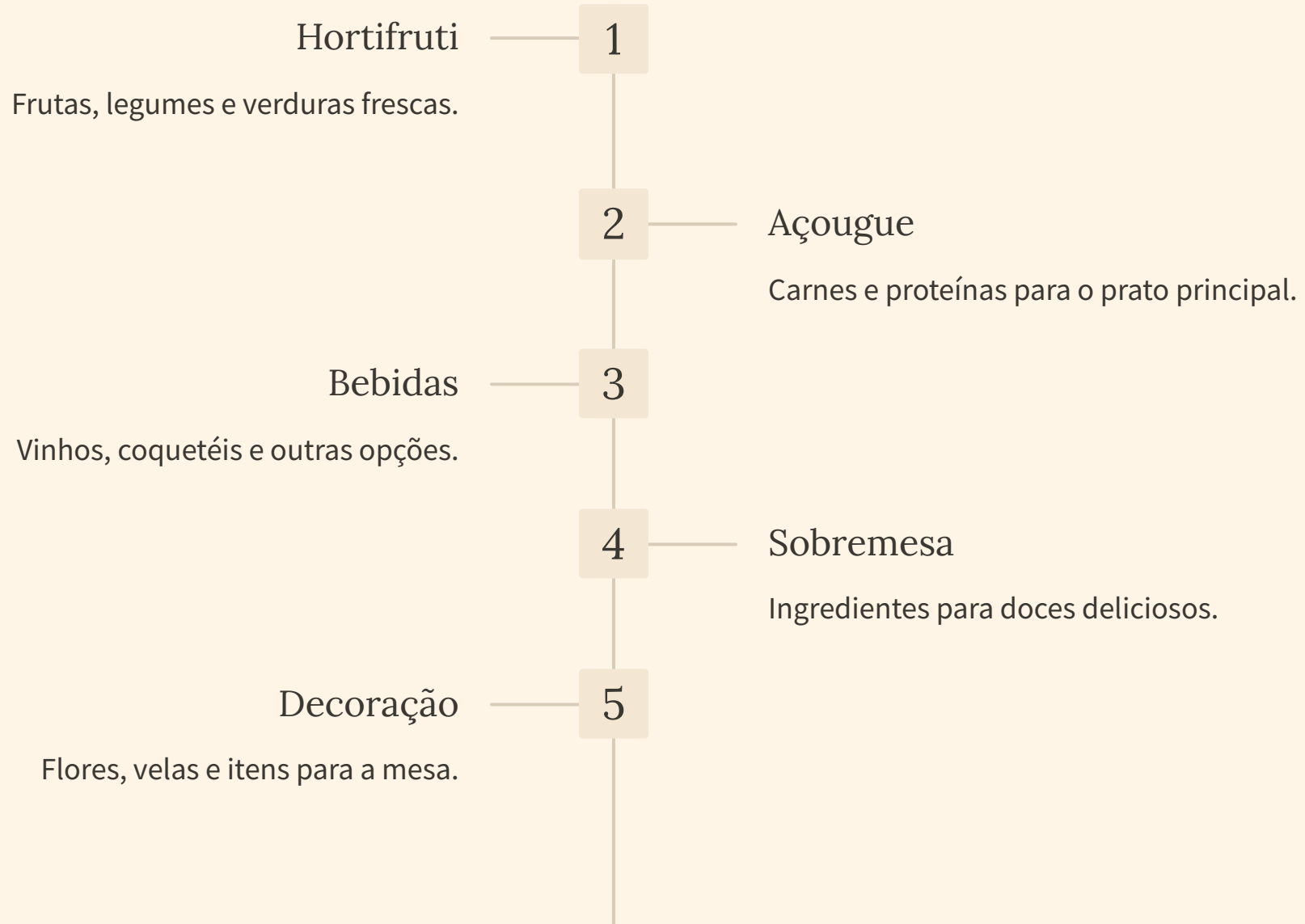
Adicione charme à mesa.

Playlist sugerida

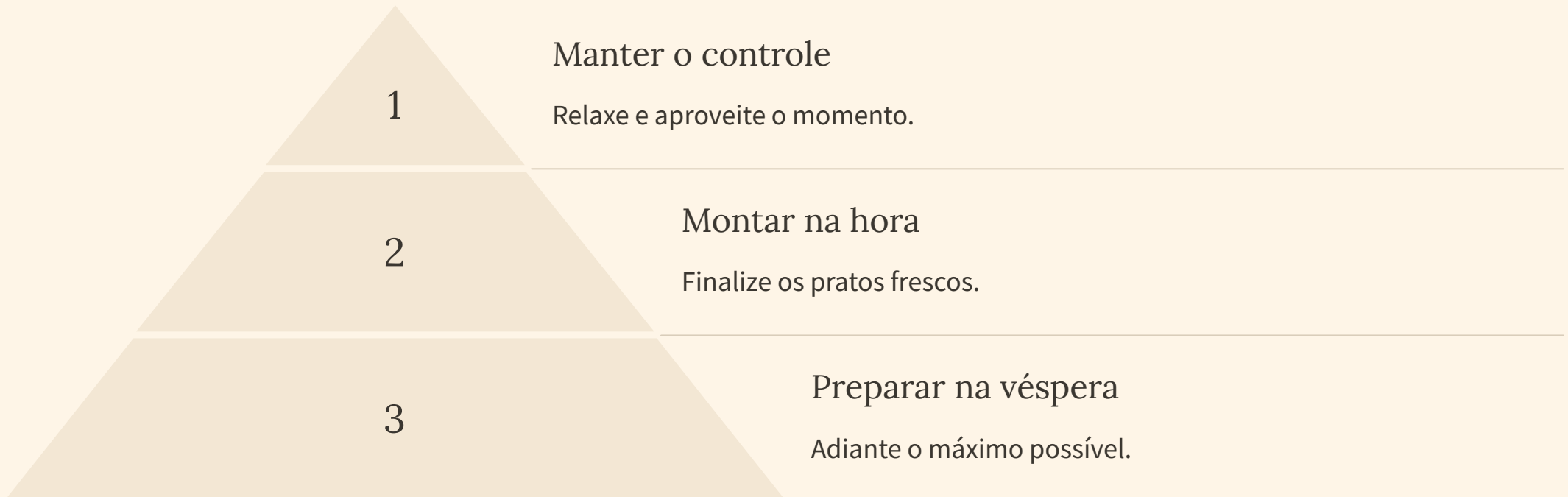
Crie o ambiente perfeito com música.



Checklist de Compras



Cronograma do Dia



Receitas Detalhadas para o Jantar Especial



Bruschetta de Tomate Confit com Manjericão

Ingredientes (para 6 unidades):

- 1 baguete em fatias diagonais
- 2 tomates maduros picados
- 1 dente de alho
- Azeite de oliva extravirgem
- Sal e pimenta a gosto
- Folhas de manjericão fresco
- Queijo parmesão ralado (opcional)

Modo de preparo:

- Regue os tomates com azeite, sal e pimenta e leve ao forno baixo (150°C) por 30 minutos.
- Torre as fatias da baguete e esfregue o dente de alho cru sobre elas.
- Distribua os tomates confitados sobre as fatias, decore com manjericão e, se quiser, polvilhe parmesão.
- Sirva morna, com um fio de azeite.



Filé Mignon ao Molho de Vinho Tinto com Purê de Mandioquinha

Ingredientes:

- **Para o filé:**
- 4 medalhões de filé mignon
- Sal, pimenta-do-reino e alecrim
- 1 colher (sopa) de manteiga
- ½ taça de vinho tinto seco
- ½ cebola picada
- **Para o purê:**
- 500g de mandioquinha cozida e amassada
- 1 colher (sopa) de manteiga
- ½ xícara de leite
- Sal a gosto

Modo de preparo:

- Tempere os medalhões com sal, pimenta-do-reino e alecrim. Sele-os em manteiga quente até dourarem (cozinhando do malpassado ao ponto).
- Retire a carne da panela, doure a cebola na mesma panela e acrescente o vinho. Reduza até formar um molho encorpado.
- Para o purê: misture a mandioquinha amassada, a manteiga e o leite em uma panela em fogo baixo, mexendo até obter uma consistência cremosa. Ajuste o sal.
- Monte o prato com uma porção do purê, o medalhão por cima e regue com o molho de vinho tinto.



Petit Gâteau com Sorvete e Raspas de Laranja

Ingredientes (rende 4 unidades):

- 200g de chocolate meio amargo
- 100g de manteiga
- 2 ovos inteiros
- 2 gemas
- ¼ xícara de açúcar
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Sorvete de creme
- Raspas de laranja para decorar

Modo de preparo:

- Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria.
- Bata os ovos, as gemas e o açúcar até formar um creme claro e volumoso.
- Incorpore o chocolate derretido à mistura de ovos e, em seguida, adicione a farinha de trigo, misturando delicadamente.
- Unte e enfarinhe forminhas individuais. Preencha com a massa e leve ao forno pré-aquecido (220°C) por 7 a 9 minutos, ou até as bordas estarem firmes e o centro macio.
- Sirva imediatamente com uma bola de sorvete de creme e raspas de laranja.



Drink de Boas-Vindas: Spritz de Frutas Vermelhas com Hortelã

Ingredientes:

- ½ xícara de frutas vermelhas (frescas ou congeladas)
- Suco de ½ limão
- 1 colher (sopa) de mel ou açúcar mascavo
- Gelo a gosto
- 150 ml de água com gás (ou espumante seco)
- Hortelã fresca para decorar

Modo de preparo:

- Amasse levemente as frutas vermelhas com o suco de limão e o mel no fundo do copo.
- Adicione bastante gelo.
- Complete com água com gás ou espumante.
- Decore com folhas de hortelã e sirva gelado.



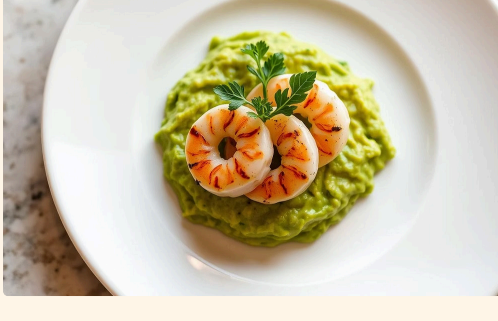
Guarnição: Salada de Rúcula com Pera Grelhada e Nozes

Ingredientes:

- 1 maço de rúcula
- 1 pera madura cortada em fatias
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de nozes picadas
- Queijo gorgonzola ou lascas de parmesão
- Azeite e vinagre balsâmico para temperar

Modo de preparo:

- Grelhe as fatias de pera na manteiga até dourarem.
- Em uma tigela, misture a rúcula com as peras grelhadas, adicione as nozes e o queijo.
- Regue com azeite e vinagre balsâmico a gosto e sirva.



Entrada: Tartar de Abacate com Camarões Grelhados

Ingredientes (serve 2):

- 1 abacate maduro
- ½ cebola roxa picada
- Suco de ½ limão
- 1 colher (chá) de azeite
- Sal e pimenta a gosto
- 6 camarões médios limpos
- Páprica ou lemon pepper (opcional)

Modo de Preparo:

- Amasse o abacate grosseiramente e misture com a cebola roxa, o suco de limão, o azeite, sal e pimenta. Reserve.
- Tempere os camarões com sal, pimenta e páprica (se usar) e grelhe rapidamente em uma frigideira quente (1-2 minutos de cada lado), até ficarem rosados.
- Monte o tartar no centro do prato utilizando um aro culinário (ou molde com uma colher) e acomode os camarões grelhados por cima ou ao lado.



Salmão ao Molho de Maracujá com Arroz de Coco e Amêndoas

Serve: 2 pessoas | Tempo total: 40 minutos

Ingredientes:

- **Para o Salmão:**
- 2 filés de salmão (150 a 180g cada)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Suco de ½ limão
- 1 colher (sopa) de azeite
- Ramos de tomilho ou alecrim (opcional)
- **Para o Molho de Maracujá:**
- 1 maracujá grande (ou ½ xícara de polpa com sementes)
- 1 colher (sopa) de mel ou açúcar mascavo
- ½ colher (sopa) de manteiga
- ½ xícara de água
- 1 colher (chá) de amido de milho (dissolvido em 1 colher de água)
- **Para o Arroz de Coco com Amêndoas:**
- 1 xícara de arroz branco ou jasmim
- 1 colher (sopa) de óleo de coco
- 1 ½ xícara de leite de coco
- ½ xícara de água
- Sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de amêndoas laminadas ou picadas (levemente tostadas)

Modo de Preparo:

- Salmão:** Tempere os filés com sal, pimenta e suco de limão. Em uma frigideira quente, coloque o azeite e sele o salmão com a pele para baixo por 3 a 4 minutos. Vire e doure o outro lado por mais 2 minutos. Reserve aquecido.
- Molho de Maracujá:** Em uma panela pequena, adicione a polpa de maracujá, o mel e a água. Deixe ferver por 3 minutos em fogo médio. Acrescente o amido diluído, mexendo até engrossar. Finalize com manteiga e desligue o fogo.
- Arroz de Coco com Amêndoas:** Aqueça o óleo de coco e refogue o arroz por 1 minuto. Adicione o leite de coco, a água e o sal. Cozinhe em fogo baixo até secar. Solte com um garfo e misture as amêndoas tostadas por cima na hora de servir.

Sugestão de Montagem no Prato:

- Sirva o salmão no centro do prato, regue com o molho de maracujá.
- Ao lado, molde o arroz com um aro ou em formato de timbal.
- Decore com folhas de salsinha ou lascas extras de amêndoas.



Panna Cotta de Coco com Calda de Frutas Vermelhas

Ingredientes:

- **Para a panna cotta:**
- 200 ml de leite de coco
- 200 ml de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12g)
- **Para a calda:**
- 1 xícara de frutas vermelhas (congeladas ou frescas)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- Suco de ½ limão

Modo de Preparo:

- Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem.
- Aqueça o leite de coco, creme de leite, açúcar e baunilha em uma panela. Não deixe ferver.
- Misture a gelatina hidratada na panela e mexa até dissolver completamente.
- Distribua a mistura em taças ou forminhas individuais e leve à geladeira por no mínimo 4 horas, ou até firmar.
- Para a calda:** Leve as frutas vermelhas ao fogo com o açúcar e o suco de limão. Cozinhe em fogo médio até formar uma geleia leve. Deixe esfriar completamente.
- Sirva a panna cotta gelada, regada com a calda de frutas vermelhas.

Sugestão de Harmonização

- **Entrada:** vinho branco leve (Sauvignon Blanc)
- **Prato principal:** vinho branco encorpado ou espumante brut
- **Sobremesa:** espumante rosé suave ou vinho de sobremesa leve

Este guia completo oferece tudo para um jantar especial em casa, desde receitas detalhadas para entrada, prato principal e sobremesa, até sugestões de harmonização de vinhos e um cronograma prático para uma noite perfeita.