

## **Entrada: Salada Caesar**

### **Ingredientes da receita de salada caesar**

- 300g de peito de frango em cubos
- Sal a gosto
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 maço de alface americana lavada em tiras
- 100g de queijo parmesão ralado grosso

### **Molho**

- 1 dente de alho picado
- Suco de 1/2 limão
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 60g de aliche
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva
- Sal a gosto

### **Croutons**

- 4 fatias de pão de forma sem casca em cubos
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (café) de orégano
- Azeite de oliva para untar

### **Modo de preparo**

Para os croutons, misture, em uma vasilha, o pão, o azeite e o orégano. Espalhe em uma fôrma untada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 5 minutos ou até dourar levemente. Retire e reserve. Para o molho, no liquidificador, bata o alho, o suco de limão, a mostarda, o creme de leite, o aliche, o azeite e o sal até formar um creme. Reserve. Tempere o peito de frango com sal e frite em uma frigideira com o azeite até dourar. Reserve. Arrume em uma saladeira grande a alface, por cima coloque os cubos de frango, os croutons, o parmesão e regue com o molho. Sirva em seguida.

## **Prato Principal: Talharim ao molho de Limão e bacon**

### Ingredientes do talharim ao molho de limão com bacon

- 1 pacote de talharim cozido al dente (500g) (reserve a água do cozimento)
- 2 xícaras (chá) de bacon em cubos médios
- 1 colher (sopa) de alho
- 3 colheres (sopa) de raspas de casca de limão
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 3 ovos
- Sal a gosto
- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco
- 1/2 xícara (chá) de salsa picada
- Queijo parmesão ralado para polvilhar
- Raspas de casca de limão para decorar

### Modo de preparo

Em uma panela grande, frite o bacon na própria gordura. Retire o bacon. Na gordura do bacon, frite o alho e as raspas da casca de limão. Adicione o suco de limão. Coloque os ovos batidos e acerte o sal. Adicione o creme de leite, mexendo sempre. Coloque o talharim e 1/2 xícara (chá) do líquido do cozimento. Misture a salsa e coloque em uma travessa funda. Polvilhe com queijo parmesão ralado e decore com as raspas de casca de limão. Sirva em seguida.

## **Sobremesa: Pavê de Chocolate**

### Ingredientes do pavê de chocolate

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 2 latas de creme de leite gelado (300g cada)
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de chantilly pronto
- 1 pacote de biscoito champanhe (150g)
- 1 xícara (chá) de leite
- Raspas de chocolate branco para decorar

### Modo de preparo

No liquidificador, bata a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem com o creme de leite, o leite condensado e o chocolate até homogeneizar. Desligue, acrescente o chantilly e misture delicadamente com uma colher. Em um refratário médio, intercale camadas de creme e de biscoito umedecido no leite, terminando em creme. Decore com raspas de chocolate e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.