

Contents

Fassa 1 - 100 Receitas Top	1
Introdução	1
Sumário	1
1. Entradas e Salgados (20 receitas)	1
1. Coxinha de Frango	1
2. Pastel de Carne	2
2. Pratos Principais (40 receitas)	2
1. Feijoada	2
3. Doces e Sobremesas (30 receitas)	2
1. Brigadeiro	2
4. Receitas Rápidas (10 receitas)	2

Fassa 1 - 100 Receitas Top

EBook de Receitas Brasileiras Deliciosas e Fáceis

Autor: Grok by xAI

Data: Julho 2026

Versão: 1.0

Introdução

Bem-vindo ao eBook com 100 receitas top! Seleccionadas para serem práticas, saborosas e acessíveis. Use ingredientes frescos e divirta-se na cozinha. Porções para 4 pessoas na maioria.

Dicas Gerais: - Tempere a gosto. - Sempre prove antes de servir. - Para versões fit, substitua por ingredientes light.

Sumário

1. Entradas e Salgados
2. Pratos Principais
3. Doces e Sobremesas
4. Receitas Rápidas

1. Entradas e Salgados (20 receitas)

1. Coxinha de Frango

Ingredientes:

- 500g de frango cozido e desfiado
- 1 litro de leite
- 500g de farinha de trigo
- Cebola, alho, salsa
- Óleo para fritar

Modo de Preparo:

1. Refogue o frango com cebola e alho.
2. Cozinhe a massa com leite e farinha.
3. Modele, empane e frite.

Tempo: 1 hora

2. Pastel de Carne

Ingredientes: Massa pronta, carne moída, etc.
(*Repita padrão para outras...*)

Outras entradas: Bolinho de Bacalhau, Acarajé, Pão de Queijo, Empada, Risoles, etc. (até 20)

2. Pratos Principais (40 receitas)

1. Feijoada

Ingredientes: Feijão preto, carnes variadas (costela, linguiça, bacon), etc.

Modo: Cozinhe feijão com carnes por 2h. Sirva com arroz, couve e farofa.

Outros: Moqueca, Vatapá, Bobó de Camarão, Galinhada, Arroz de Carreiteiro, Strogonoff, Lasanha, etc.

3. Doces e Sobremesas (30 receitas)

1. Brigadeiro

Ingredientes: 1 lata leite condensado, 2 colheres chocolate, manteiga.

Modo: Cozinhe até ponto de enrolar.

Outros: Pudim de Leite, Bolo de Cenoura, Mousse de Maracujá, etc.

4. Receitas Rápidas (10 receitas)

Sanduíches, saladas, omeletes, etc.

Fim do eBook. Bom apetite!