



Financiado pela União Europeia



CORREIO EUROPEU

FICHA TÉCNICA

COORDENAÇÃO - **Abraão Veloso**

TEXTOS E GRAFISMO - **Luísa Rodrigues**

Receitas da Europa

#nata1UE

Neste Natal embarque connosco numa viagem pelos sabores da Europa

Fizemos para si uma seleção das receitas mais saborosas e fáceis de preparar de vários Estados-Membros da União Europeia.

Só nos resta desejar um bom Natal e um ótimo apetite!

Não se esqueça de partilhar connosco os resultados dos seus cozinhados ou mais receitas natalícias com #NatalUE ☺



Comissão Europeia

PORTUGAL

Rabanadas

ingredientes

- Pão de forma
- 1/2L de leite
- 1 colher de chá de manteiga
- 350g de açúcar
- 2 paus de canela
- casca de limão
- 9 gemas de ovo
- 1 clara de ovo
- canela em pó

A receita completa no nosso site



Comissão
Europeia

BÉLGICA



Receitas da Europa

#nata1UE



Gaufres

ingredientes

500g de farinha

1 litro de leite

sal - 1 colher de sobremesa

8 ovos

125g de manteiga

50g de fermento

1/2 copo de água

açúcar

A receita completa no nosso site



Comissão
Europeia



Receitas da Europa

#nata1UE



ESPAÑA



Rosca de Reis

ingredientes

100g de farinha

1/2 litro de leite

20g de fermento

2 ovos

75g de açúcar

1 colher de água

raspa de limão

frutas cristalizadas

A receita completa no nosso site



Comissão
Europeia



Receitas da Europa

#nata1UE



ITÁLIA



Panetone

ingredientes

50g de fermento de padeiro (fresco)

650g e farinha

sal - 1 colher de café

150g de açúcar

5 ovos

200g de manteiga

raspa de um limão

1 colher de sopa de azeite

frutas cristalizadas e passas

A receita completa no nosso site



Comissão
Europeia

ESLOVÁQUIA



Receitas da Europa

#naEuropa



Sopa de Natal

ingredientes

2 cebolas grandes picadas

1 mão cheia de cogumelos secos

30g de ameixas pretas

250g de chouriço

2 colheres de sopa de óleo de girassol

1 lata de 810g de choucoute

1 folha de louro

1 colher de chá de tomilho seco

1 colher de chá de pimentão doce

1 colher de café de pimenta preta em pó

1 colher de sopa de sal fino

alho

A receita completa no nosso site



Comissão
Europeia

FRANÇA



Tronco dos Reis Magos

ingredientes

MASSA

170g de açúcar

170g de manteiga

2 gemas de ovo

90g de cacau em pó

50g de amêndoas

1kg de castanhas cozidas

XAROPE

1dl de água

50g de açúcar

50g de manteiga

2 colheres de sopa de rum

A receita completa no nosso site

Receitas da Europa

#nata1UE

APACRA

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DOS CRIADORES DE BOVINOS DA RAÇA MINHOTA

LARGO CONSELHEIRO NORTON DE MATOS N.º 37

4990-144 PONTE DE LIMA

TELF.: 258 938 405

E-MAIL: apacra@gmail.com