

Meal Plan - Dieta de jejum intermitente de 3200 calorias



Grocery List Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 Day 5 Day 6 Day 7 Recipes

Não esqueça de gerar seu plano para a próxima semana em <https://www.strongrfastr.com>

Day 1 3223 kcal ● 272g proteína (34%) ● 126g gordura (35%) ● 208g carboidrato (26%) ● 43g fibra (5%)

Almoço

1590 kcal, 139g proteína, 146g carboidratos líquidos, 39g gordura



Salada de tomate e abacate

293 kcal



Batatas-doces recheadas com frango ao molho BBQ

2 1/2 batata(s)- 1299 kcal

Jantar

1630 kcal, 133g proteína, 62g carboidratos líquidos, 87g gordura



Leite

2 1/2 xícara(s)- 373 kcal



Almôndegas de gyro de carne com tzatziki

10 almôndega(s)- 875 kcal



Salada simples de couve e abacate

384 kcal

Day 2 3166 kcal ● 248g proteína (31%) ● 183g gordura (52%) ● 93g carboidrato (12%) ● 39g fibra (5%)

Almoço

1535 kcal, 115g proteína, 31g carboidratos líquidos, 96g gordura



Iogurte grego proteico

1 pote- 139 kcal



Amendoins torrados

2/3 xícara(s)- 633 kcal



Salada de atum com abacate

764 kcal

Jantar

1630 kcal, 133g proteína, 62g carboidratos líquidos, 87g gordura



Leite

2 1/2 xícara(s)- 373 kcal



Almôndegas de gyro de carne com tzatziki

10 almôndega(s)- 875 kcal



Salada simples de couve e abacate

384 kcal

Day 3 3132 kcal ● 275g proteína (35%) ● 185g gordura (53%) ● 49g carboidrato (6%) ● 45g fibra (6%)

Almoço

1535 kcal, 115g proteína, 31g carboidratos líquidos, 96g gordura



Iogurte grego proteico

1 pote- 139 kcal



Amendoins torrados

2/3 xícara(s)- 633 kcal



Salada de atum com abacate

764 kcal

Jantar

1595 kcal, 159g proteína, 18g carboidratos líquidos, 89g gordura



Peito de frango básico

24 oz- 952 kcal



Salada de tomate e abacate

645 kcal

Day 4

3174 kcal ● 272g proteína (34%) ● 189g gordura (54%) ● 56g carboidrato (7%) ● 41g fibra (5%)

Almoço

1575 kcal, 113g proteína, 37g carboidratos líquidos, 100g gordura



Salada simples de couve e abacate
460 kcal



Coxas de frango com pele ao mel e mostarda
16 oz- 1116 kcal

Jantar

1595 kcal, 159g proteína, 18g carboidratos líquidos, 89g gordura



Peito de frango básico
24 oz- 952 kcal



Salada de tomate e abacate
645 kcal

Day 5

3199 kcal ● 277g proteína (35%) ● 161g gordura (45%) ● 126g carboidrato (16%) ● 35g fibra (4%)

Almoço

1575 kcal, 113g proteína, 37g carboidratos líquidos, 100g gordura



Salada simples de couve e abacate
460 kcal



Coxas de frango com pele ao mel e mostarda
16 oz- 1116 kcal

Jantar

1620 kcal, 164g proteína, 88g carboidratos líquidos, 61g gordura



Peito de frango ao balsâmico
24 oz- 947 kcal



Batatas fritas assadas
676 kcal

Day 6

3167 kcal ● 326g proteína (41%) ● 121g gordura (34%) ● 161g carboidrato (20%) ● 33g fibra (4%)

Almoço

1545 kcal, 162g proteína, 73g carboidratos líquidos, 60g gordura



Peito de frango com limão e pimenta
24 oz- 888 kcal



Purê de batata-doce
275 kcal



Tomates salteados com alho e ervas
382 kcal

Jantar

1620 kcal, 164g proteína, 88g carboidratos líquidos, 61g gordura



Peito de frango ao balsâmico
24 oz- 947 kcal



Batatas fritas assadas
676 kcal

Day 7

3164 kcal ● 243g proteína (31%) ● 157g gordura (45%) ● 139g carboidrato (18%) ● 56g fibra (7%)

Almoço

1545 kcal, 162g proteína, 73g carboidratos líquidos, 60g gordura



Peito de frango com limão e pimenta
24 oz- 888 kcal



Purê de batata-doce
275 kcal



Tomates salteados com alho e ervas
382 kcal

Jantar

1620 kcal, 82g proteína, 66g carboidratos líquidos, 98g gordura



Tigela de frango, brócolis e batata-doce
572 kcal



Amendoins torrados
1/2 xícara(s)- 403 kcal



Salada de tomate e abacate
645 kcal

Lista de Compras



Vegetais e produtos vegetais

- cebola
2 médio (diâ. 6,5 cm) (204g)
- tomates
13 1/3 médio inteiro (6 cm diâ.) (1636g)
- batata-doce
6 1/2 batata-doce, 13 cm de comprimento (1365g)
- folhas de couve
3 2/3 maço (624g)
- batatas
3 1/2 grande (7,5-11 cm diâ.) (1292g)
- alho
3 dente(s) (de alho) (9g)
- brócolis congelado
1/2 embalagem (142g)

Frutas e sucos de frutas

- suco de limão
5 fl oz (mL)
- abacates
10 abacate(s) (2044g)
- limão
3 2/3 pequeno (213g)

Gorduras e óleos

- azeite
1/4 lbs (mL)
- óleo
1/4 lbs (mL)
- vinagrete balsâmico
3/4 xícara (mL)

Especiarias e ervas

- alho em pó
1 colher de sopa (10g)
- sal
1 oz (31g)
- pimenta-do-reino
1/4 oz (8g)
- orégano seco
1 colher de chá, moído (2g)
- endro seco (dill)
1 colher de chá (1g)
- cebola em pó
1 colher de chá (2g)
- alecrim seco
1 colher de chá (1g)

Sopas, molhos e caldos

- molho barbecue
6 3/4 colher de sopa (119g)

Produtos de aves

- peito de frango sem pele e sem osso, cru
10 3/4 lbs (4833g)
- coxa de frango com osso e pele, crua
2 lbs (907g)

Produtos lácteos e ovos

- leite integral
5 xícara(s) (mL)

Outro

- tzatziki
1 1/4 xícara(s) (280g)
- iogurte grego proteico aromatizado
2 recipiente (300g)
- folhas verdes variadas
3 1/2 xícara (105g)
- tempero italiano
1 recipiente (~21 g) (22g)

Produtos bovinos

- carne moída (93% magra)
2 lbs (908g)

Leguminosas e produtos derivados

- amendoim torrado
2 xícara (265g)

Peixes e mariscos

- atum enlatado
3 1/2 lata (602g)

Doces

- mel
2 colher de sopa (42g)

- cominho em pó**
1 colher de chá (2g)
 - mostarda marrom tipo deli**
3 colher de sopa (45g)
 - tomilho seco**
2 colher de chá, moído (3g)
 - tempero de limão e pimenta**
3 colher de sopa (21g)
 - páprica**
4 pitada (1g)
-

Almoço 1 ↗

Comer em dia 1

Salada de tomate e abacate

293 kcal ● 4g proteína ● 23g gordura ● 8g carboidrato ● 10g fibra



cebola
1 1/4 colher de sopa, picado (19g)
suco de limão
1 1/4 colher de sopa (mL)
azeite
1 colher de chá (mL)
alho em pó
1/3 colher de chá (1g)
sal
1/3 colher de chá (2g)
pimenta-do-reino
1/3 colher de chá, moído (1g)
abacates, cortado em cubos
5/8 abacate(s) (126g)
tomates, cortado em cubinhos
5/8 médio inteiro (6 cm diâ.) (77g)

1. Adicione a cebola picada e o suco de limão a uma tigela. Deixe descansar alguns minutos para reduzir o sabor forte da cebola.
2. Enquanto isso, prepare o abacate e o tomate.
3. Adicione o abacate em cubos, o tomate em cubos, o óleo e todos os temperos à cebola com limão; misture até envolver.
4. Sirva gelado.

Batatas-doces recheadas com frango ao molho BBQ

2 1/2 batata(s) - 1299 kcal ● 135g proteína ● 16g gordura ● 138g carboidrato ● 17g fibra



Rende 2 1/2 batata(s)

molho barbecue

6 2/3 colher de sopa (119g)

peito de frango sem pele e sem osso, cru

1 1/4 lbs (560g)

batata-doce, cortado ao meio

2 1/2 batata-doce, 13 cm de comprimento (525g)

1. Coloque peitos de frango crus na panela e cubra com cerca de 2,5 cm de água. Leve para ferver e cozinhe por 10-15 minutos até o frango ficar totalmente cozido.

2. Transfira o frango para uma tigela e deixe esfriar. Quando estiver frio, use dois garfos para desfiar o frango. Reserve.

3. Enquanto isso, pré-aqueça o forno a 425°F (220°C) e coloque as batatas-doces com o lado cortado para cima em uma assadeira.

4. Asse até ficarem macias, cerca de 35 minutos.

5. Em uma panela em fogo médio-baixo, misture o frango desfiado e o molho barbecue até aquecer, 5-10 minutos.

6. Cubra cada batata com porções iguais do frango.

7. Sirva.

Almoço 2 ↗

Comer em dia 2 e dia 3

logurte grego proteico

1 pote - 139 kcal ● 20g proteína ● 3g gordura ● 8g carboidrato ● 0g fibra



Para uma única refeição:

logurte grego proteico aromatizado
1 recipiente (150g)

Para todas as 2 refeições:

logurte grego proteico aromatizado
2 recipiente (300g)

1. Aproveite.

Amendoins torrados

2/3 xícara(s) - 633 kcal ● 24g proteína ● 50g gordura ● 13g carboidrato ● 9g fibra



Para uma única refeição:

amendoim torrado

2/3 xícara (100g)

Para todas as 2 refeições:

amendoim torrado

1 1/2 xícara (201g)

1. A receita não possui instruções.

Salada de atum com abacate

764 kcal ● 71g proteína ● 42g gordura ● 10g carboidrato ● 15g fibra



Para uma única refeição:

abacates

7/8 abacate(s) (176g)

suco de limão

1 3/4 colher de chá (mL)

sal

1/4 colher de chá (1g)

pimenta-do-reino

1/4 colher de chá (0g)

folhas verdes variadas

1 3/4 xícara (53g)

atum enlatado

1 3/4 lata (301g)

tomates

1/2 xícara, picada (79g)

cebola, picado

1/2 pequeno (31g)

Para todas as 2 refeições:

abacates

1 3/4 abacate(s) (352g)

suco de limão

3 1/2 colher de chá (mL)

sal

1/2 colher de chá (1g)

pimenta-do-reino

1/2 colher de chá (0g)

folhas verdes variadas

3 1/2 xícara (105g)

atum enlatado

3 1/2 lata (602g)

tomates

14 colher de sopa, picada (158g)

cebola, picado

7/8 pequeno (61g)

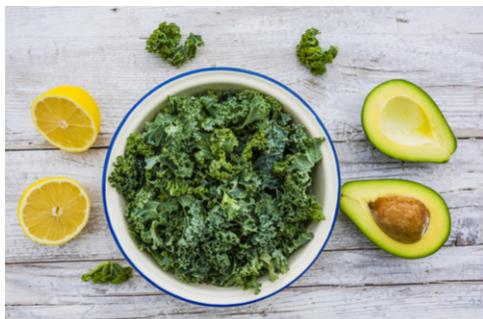
1. Em uma tigela pequena, misture o atum, o abacate, o suco de limão, a cebola picada, sal e pimenta até ficar bem combinado.
2. Coloque a mistura de atum sobre uma cama de folhas verdes e cubra com tomates picados.
3. Sirva.

Almoço 3 ↗

Comer em dia 4 e dia 5

Salada simples de couve e abacate

460 kcal ● 9g proteína ● 31g gordura ● 19g carboidrato ● 18g fibra



Para uma única refeição:

folhas de couve, picado
1 maço (170g)
abacates, picado
1 abacate(s) (201g)
limão, espremido
1 pequeno (58g)

Para todas as 2 refeições:

folhas de couve, picado
2 maço (340g)
abacates, picado
2 abacate(s) (402g)
limão, espremido
2 pequeno (116g)

1. Coloque todos os ingredientes em uma tigela.
2. Usando os dedos, massageie o abacate e o limão na couve até o abacate ficar cremoso e envolver a couve.
3. Tempere com sal e pimenta, se desejar. Sirva.

Coxas de frango com pele ao mel e mostarda

16 oz - 1116 kcal ● 103g proteína ● 69g gordura ● 19g carboidrato ● 1g fibra



Para uma única refeição:

mostarda marrom tipo deli
1 1/2 colher de sopa (23g)
mel
1 colher de sopa (21g)
tomilho seco
1 colher de chá, moído (1g)
sal
2 pitada (2g)
coxa de frango com osso e pele, crua
1 lbs (454g)

Para todas as 2 refeições:

mostarda marrom tipo deli
3 colher de sopa (45g)
mel
2 colher de sopa (42g)
tomilho seco
2 colher de chá, moído (3g)
sal
4 pitada (3g)
coxa de frango com osso e pele, crua
2 lbs (907g)

1. Preaqueça o forno a 375 F (190 C).
2. Bata o mel, a mostarda, o tomilho e o sal em uma tigela média. Adicione as coxas de frango e envolva-as.
3. Arrume o frango em uma assadeira forrada com papel manteiga.
4. Asse o frango até ficar completamente cozido, de 40 a 45 minutos. Deixe descansar de 4 a 6 minutos antes de servir.

Almoço 4 ↗

Comer em dia 6 e dia 7

Peito de frango com limão e pimenta

24 oz - 888 kcal ● 152g proteína ● 28g gordura ● 4g carboidrato ● 3g fibra



Para uma única refeição:

peito de frango sem pele e sem osso, cru
1 1/2 lbs (672g)
azeite
3/4 colher de sopa (mL)
tempo de limão e pimenta
1 1/2 colher de sopa (10g)

Para todas as 2 refeições:

peito de frango sem pele e sem osso, cru
3 lbs (1344g)
azeite
1 1/2 colher de sopa (mL)
tempo de limão e pimenta
3 colher de sopa (21g)

1. Primeiro, esfregue o frango com azeite e tempere de limão e pimenta. Se for cozinhar no fogão, reserve um pouco do óleo para a frigideira.\r\nFOGÃO\r\nAqueça o restante do azeite em uma frigideira média em fogo médio, coloque os peitos de frango e cozinhe até as bordas ficarem opacas, cerca de 10 minutos.\r\nVire para o outro lado, cubra a frigideira, abaixe o fogo e cozinhe por mais 10 minutos.\r\nASSADO\r\nPreaqueça o forno a 400 graus Fahrenheit.\r\nColoque o frango em uma assadeira com grelha (recomendado) ou em uma forma.\r\nAsse por 10 minutos, vire e asse por mais 15 minutos (ou até a temperatura interna atingir 165 graus Fahrenheit).\r\nGRELHADO/NA GRELHA\r\nAjuste o forno para que a prateleira superior fique a 3-4 polegadas do elemento de aquecimento.\r\nDefina o forno para grelhar e pré-aqueça em alta.\r\nGrelhe o frango por 3-8 minutos de cada lado. O tempo real varia conforme a espessura dos peitos e a proximidade ao elemento de aquecimento.

Purê de batata-doce

275 kcal ● 5g proteína ● 0g gordura ● 54g carboidrato ● 9g fibra



Para uma única refeição:

batata-doce
1 1/2 batata-doce, 13 cm de comprimento (315g)

Para todas as 2 refeições:

batata-doce
3 batata-doce, 13 cm de comprimento (630g)

1. Fure a batata-doce com um garfo algumas vezes para ventilar e leve ao micro-ondas em potência alta por cerca de 5-10 minutos ou até que a batata-doce esteja macia por completo. Reserve para esfriar um pouco.
2. Quando estiver fria o suficiente para manusear, retire a casca da batata-doce e descarte. Transfira a polpa para uma tigela pequena e amasse com as costas de um garfo até ficar homogêneo. Tempere com uma pitada de sal e sirva.

Tomates salteados com alho e ervas

382 kcal ● 4g proteína ● 31g gordura ● 15g carboidrato ● 6g fibra



Para uma única refeição:

pimenta-do-reino
1 1/2 pitada, moído (0g)
azeite
2 1/4 colher de sopa (mL)
tomates
1 1/2 pint, tomatinhos (447g)
tempero italiano
3/4 colher de sopa (8g)
sal
1/4 colher de sopa (5g)
alho, picado
1 1/2 dente(s) (de alho) (5g)

Para todas as 2 refeições:

pimenta-do-reino
3 pitada, moído (1g)
azeite
1/4 xícara (mL)
tomates
3 pint, tomatinhos (894g)
tempero italiano
1 1/2 colher de sopa (16g)
sal
1/2 colher de sopa (9g)
alho, picado
3 dente(s) (de alho) (9g)

1. Aqueça o óleo em uma frigideira grande. Adicione o alho e cozinhe por menos de um minuto, até ficar perfumado.
2. Adicione os tomates e todos os temperos à panela e cozinhe em fogo baixo por 5-7 minutos, mexendo ocasionalmente, até os tomates amolecerem e perderem a forma firme e arredondada.
3. Sirva.

Jantar 1 ↗

Comer em dia 1 e dia 2

Leite

2 1/2 xícara(s) - 373 kcal ● 19g proteína ● 20g gordura ● 29g carboidrato ● 0g fibra



Para uma única refeição:

leite integral
2 1/2 xícara(s) (mL)

Para todas as 2 refeições:

leite integral
5 xícara(s) (mL)

1. A receita não possui instruções.

Almôndegas de gyro de carne com tzatziki

10 almôndega(s) - 875 kcal ● 106g proteína ● 42g gordura ● 18g carboidrato ● 1g fibra



Para uma única refeição:

orégano seco
4 pitada, moído (1g)
endro seco (dill)
4 pitada (1g)
alho em pó
4 pitada (2g)
cebola em pó
4 pitada (1g)
alecrim seco
4 pitada (1g)
cominho em pó
4 pitada (1g)
óleo
1/2 colher de chá (mL)
tzatziki
5/8 xícara(s) (140g)
carne moída (93% magra)
1 lbs (454g)

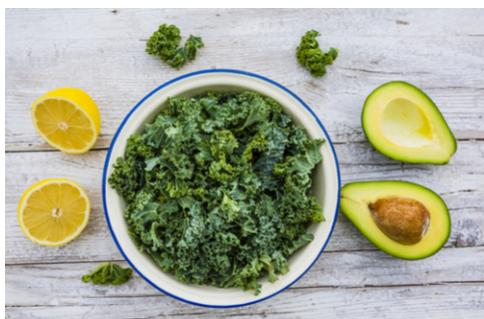
Para todas as 2 refeições:

orégano seco
1 colher de chá, moído (2g)
endro seco (dill)
1 colher de chá (1g)
alho em pó
1 colher de chá (3g)
cebola em pó
1 colher de chá (2g)
alecrim seco
1 colher de chá (1g)
cominho em pó
1 colher de chá (2g)
óleo
1 colher de chá (mL)
tzatziki
1 1/4 xícara(s) (280g)
carne moída (93% magra)
2 lbs (908g)

1. Adicione a carne, os temperos e uma boa pitada de sal a uma tigela grande e amasse até os temperos ficarem bem incorporados.
Modele em pequenas almôndegas (use a quantidade indicada nos detalhes da receita acima).
Aqueça óleo em uma frigideira em fogo médio. Adicione as almôndegas e cozinhe, virando suavemente, até todos os lados ficarem dourados e as almôndegas cozidas por completo.
Retire da panela e sirva com tzatziki.

Salada simples de couve e abacate

384 kcal ● 8g proteína ● 26g gordura ● 16g carboidrato ● 15g fibra



Para uma única refeição:

folhas de couve, picado
5/6 maço (142g)
abacates, picado
5/6 abacate(s) (168g)
limão, espremido
5/6 pequeno (48g)

Para todas as 2 refeições:

folhas de couve, picado
1 2/3 maço (284g)
abacates, picado
1 2/3 abacate(s) (335g)
limão, espremido
1 2/3 pequeno (97g)

1. Coloque todos os ingredientes em uma tigela.
2. Usando os dedos, massageie o abacate e o limão na couve até o abacate ficar cremoso e envolver a couve.
3. Tempere com sal e pimenta, se desejar. Sirva.

Jantar 2 ↗

Comer em dia 3 e dia 4

Peito de frango básico

24 oz - 952 kcal ● 151g proteína ● 39g gordura ● 0g carboidrato ● 0g fibra



Para uma única refeição:

peito de frango sem pele e sem osso, cru
1 1/2 lbs (672g)
óleo
1 1/2 colher de sopa (mL)

Para todas as 2 refeições:

peito de frango sem pele e sem osso, cru
3 lbs (1344g)
óleo
3 colher de sopa (mL)

1. Primeiro, esfregue o frango com óleo, sal e pimenta, e quaisquer outros temperos de sua preferência. Se for cozinhar no fogão, reserve um pouco de óleo para a panela.
2. NO FOGÃO: Aqueça o restante do óleo em uma frigideira média em fogo médio, coloque os peitos de frango e cozinhe até as bordas ficarem opacas, cerca de 10 minutos. Vire para o outro lado, então tampe a panela, reduza o fogo e cozinhe por mais 10 minutos.
3. ASSADO: Pré-aqueça o forno a 400°F (200°C). Coloque o frango em uma assadeira. Asse por 10 minutos, vire e asse por mais 15 minutos ou até que a temperatura interna alcance 165°F (75°C).
4. GRELHADO/NO GRILL: Ajuste o forno para grelhar (broil) e pré-aqueça em alta. Grelhe o frango por 3-8 minutos de cada lado. O tempo real varia conforme a espessura dos peitos e a proximidade do elemento de aquecimento.
5. GERAL: Por fim, deixe o frango descansar por pelo menos 5 minutos antes de cortá-lo. Sirva.

Salada de tomate e abacate

645 kcal ● 8g proteína ● 50g gordura ● 18g carboidrato ● 22g fibra



Para uma única refeição:

cebola
2 3/4 colher de sopa, picado (41g)
suco de limão
2 3/4 colher de sopa (mL)
azeite
2 colher de chá (mL)
alho em pó
1/4 colher de sopa (2g)
sal
1/4 colher de sopa (4g)
pimenta-do-reino
1/4 colher de sopa, moído (2g)
abacates, cortado em cubos
1 1/2 abacate(s) (276g)
tomates, cortado em cubinhos
1 1/2 médio inteiro (6 cm diâ.)
(169g)

Para todas as 2 refeições:

cebola
1/3 xícara, picado (83g)
suco de limão
1/3 xícara (mL)
azeite
4 colher de chá (mL)
alho em pó
1/2 colher de sopa (4g)
sal
1/2 colher de sopa (8g)
pimenta-do-reino
1/2 colher de sopa, moído (3g)
abacates, cortado em cubos
2 3/4 abacate(s) (553g)
tomates, cortado em cubinhos
2 3/4 médio inteiro (6 cm diâ.)
(338g)

1. Adicione a cebola picada e o suco de limão a uma tigela. Deixe descansar alguns minutos para reduzir o sabor forte da cebola.
2. Enquanto isso, prepare o abacate e o tomate.
3. Adicione o abacate em cubos, o tomate em cubos, o óleo e todos os temperos à cebola com limão; misture até envolver.
4. Sirva gelado.

Jantar 3 ↗

Comer em dia 5 e dia 6

Peito de frango ao balsâmico

24 oz - 947 kcal ● 153g proteína ● 36g gordura ● 2g carboidrato ● 0g fibra



Para uma única refeição:

peito de frango sem pele e sem osso, cru
1 1/2 lbs (680g)
vinagrete balsâmico
6 colher de sopa (mL)
óleo
1 colher de sopa (mL)
tempero italiano
1/4 colher de sopa (3g)

Para todas as 2 refeições:

peito de frango sem pele e sem osso, cru
3 lbs (1361g)
vinagrete balsâmico
3/4 xícara (mL)
óleo
2 colher de sopa (mL)
tempero italiano
1/2 colher de sopa (5g)

1. Em um saco vedável, coloque o frango, o vinagrete balsâmico e o tempero italiano. Deixe o frango marinar na geladeira por pelo menos 10 minutos ou até durante a noite.
2. Aqueça óleo em uma grelha ou frigideira em fogo médio. Retire o frango da marinada (descarte o excesso de marinada) e coloque na panela. Cozinhe cerca de 5-10 minutos de cada lado (dependendo da espessura) até que o centro não esteja mais rosado. Sirva.

Batatas fritas assadas

676 kcal ● 11g proteína ● 25g gordura ● 86g carboidrato ● 15g fibra



Para uma única refeição:

batatas

1 3/4 grande (7,5-11 cm diâ.)
(646g)

óleo

1 3/4 colher de sopa (mL)

Para todas as 2 refeições:

batatas

3 1/2 grande (7,5-11 cm diâ.)
(1292g)

óleo

1/4 xícara (mL)

1. Preaqueça o forno a 450°F (230°C) e forre uma assadeira com papel alumínio.
2. Corte a batata em palitos finos e coloque-os na assadeira. Regue um pouco de óleo sobre as batatas e tempere generosamente com sal e pimenta. Misture as batatas para cobrir de maneira uniforme.
3. Asse as batatas por cerca de 15 minutos, vire-as com uma espátula e continue assando por mais 10-15 minutos até ficarem macias e douradas. Sirva.

Jantar 4

Comer em dia 7

Tigela de frango, brócolis e batata-doce

572 kcal ● 58g proteína ● 15g gordura ● 40g carboidrato ● 11g fibra



brócolis congelado

1/2 embalagem (142g)

sal

4 pitada (3g)

pimenta-do-reino

4 pitada, moído (1g)

azeite

2 colher de chá (mL)

páprica

4 pitada (1g)

peito de frango sem pele e sem osso, cru, cortado em cubos do tamanho de uma mordida

1/2 lbs (224g)

batata-doce, cortado em cubos do tamanho de uma mordida

1 batata-doce, 13 cm de comprimento (210g)

1. Preaqueça o forno a 425 F (220 C)

2. Em uma tigela pequena, misture o azeite, o sal, a pimenta e a páprica até ficar homogêneo.

3. Pegue metade da mistura e cubra as batatas-doces.

4. Espalhe as batatas-doces em uma assadeira em uma única camada. Asse por 20 minutos.

5. Enquanto isso, pegue a mistura de temperos restante e cubra o frango. Espalhe o frango em outra assadeira e coloque no forno junto com as batatas-doces. Cozinhe o frango por 12-15 minutos ou até ficar pronto.

6. Prepare o brócolis conforme as instruções da embalagem. Reserve.

7. Quando todos os itens estiverem prontos, junte o frango, o brócolis e as batatas-doces; misture (ou mantenha separado – como preferir!). Sirva.

Amendoins torrados

1/2 xícara(s) - 403 kcal ● 15g proteína ● 32g gordura ● 8g carboidrato ● 5g fibra



Rende 1/2 xícara(s)

amendoim torrado

1/2 xícara (64g)

1. A receita não possui instruções.

Salada de tomate e abacate

645 kcal ● 8g proteína ● 50g gordura ● 18g carboidrato ● 22g fibra



cebola

2 3/4 colher de sopa, picado (41g)

suco de limão

2 3/4 colher de sopa (mL)

azeite

2 colher de chá (mL)

alho em pó

1/4 colher de sopa (2g)

sal

1/4 colher de sopa (4g)

pimenta-do-reino

1/4 colher de sopa, moído (2g)

abacates, cortado em cubos

1 1/2 abacate(s) (276g)

tomates, cortado em cubinhos

1 1/2 médio inteiro (6 cm diâ.) (169g)

1. Adicione a cebola picada e o suco de limão a uma tigela. Deixe descansar alguns minutos para reduzir o sabor forte da cebola.
2. Enquanto isso, prepare o abacate e o tomate.
3. Adicione o abacate em cubos, o tomate em cubos, o óleo e todos os temperos à cebola com limão; misture até envolver.
4. Sirva gelado.