

Meal Plan - Dieta de 30 g de carboidratos

[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

1549 kcal ● 149g proteína (38%) ● 93g gordura (54%) ● 22g carboidrato (6%) ● 7g fibra (2%)

Café da manhã

235 kcal, 18g proteína, 4g carboidratos líquidos, 16g gordura



Tomates-cereja

6 tomates-cereja- 21 kcal



Ovos mexidos básicos

2 2/3 ovo(s)- 212 kcal

Lanches

200 kcal, 8g proteína, 9g carboidratos líquidos, 14g gordura



Queijo em tiras

1 palito(s)- 83 kcal



Chocolate amargo

2 quadrado(s)- 120 kcal

Almoço

520 kcal, 69g proteína, 4g carboidratos líquidos, 25g gordura



Peito de frango básico

10 2/3 oz- 423 kcal



Vagem com manteiga

98 kcal

Jantar

595 kcal, 54g proteína, 6g carboidratos líquidos, 39g gordura



Wrap de alface com frango estilo jalapeño popper

2 wrap(s) de alface- 478 kcal



Queijo

1 oz- 114 kcal

Day 2

1549 kcal ● 149g proteína (38%) ● 93g gordura (54%) ● 22g carboidrato (6%) ● 7g fibra (2%)

Café da manhã

235 kcal, 18g proteína, 4g carboidratos líquidos, 16g gordura



Tomates-cereja

6 tomates-cereja- 21 kcal



Ovos mexidos básicos

2 2/3 ovo(s)- 212 kcal

Lanches

200 kcal, 8g proteína, 9g carboidratos líquidos, 14g gordura



Queijo em tiras

1 palito(s)- 83 kcal



Chocolate amargo

2 quadrado(s)- 120 kcal

Almoço

520 kcal, 69g proteína, 4g carboidratos líquidos, 25g gordura



Peito de frango básico

10 2/3 oz- 423 kcal



Vagem com manteiga

98 kcal

Jantar

595 kcal, 54g proteína, 6g carboidratos líquidos, 39g gordura



Wrap de alface com frango estilo jalapeño popper

2 wrap(s) de alface- 478 kcal



Queijo

1 oz- 114 kcal

Day 3

1465 kcal ● 183g proteína (50%) ● 68g gordura (42%) ● 24g carboidrato (7%) ● 6g fibra (2%)

Café da manhã

235 kcal, 18g proteína, 4g carboidratos líquidos, 16g gordura



Tomates-cereja
6 tomates-cereja- 21 kcal



Ovos mexidos básicos
2 2/3 ovo(s)- 212 kcal

Lanches

175 kcal, 10g proteína, 10g carboidratos líquidos, 10g gordura



Clementina
1 clementina(s)- 39 kcal



Torresmo com molho French Onion
134 kcal

Almoço

565 kcal, 78g proteína, 5g carboidratos líquidos, 25g gordura



Peito de frango ao balsâmico
12 oz- 473 kcal



Tomates assados
1 1/2 tomate(s)- 89 kcal

Jantar

495 kcal, 77g proteína, 6g carboidratos líquidos, 17g gordura



Vagem regada com azeite de oliva
72 kcal



Peito de frango marinado
12 oz- 424 kcal

Day 4

1528 kcal ● 173g proteína (45%) ● 77g gordura (45%) ● 28g carboidrato (7%) ● 8g fibra (2%)

Café da manhã

295 kcal, 8g proteína, 7g carboidratos líquidos, 25g gordura



Mirtilos com creme
161 kcal



Sementes de girassol
135 kcal

Lanches

175 kcal, 10g proteína, 10g carboidratos líquidos, 10g gordura



Clementina
1 clementina(s)- 39 kcal



Torresmo com molho French Onion
134 kcal

Almoço

565 kcal, 78g proteína, 5g carboidratos líquidos, 25g gordura



Peito de frango ao balsâmico
12 oz- 473 kcal



Tomates assados
1 1/2 tomate(s)- 89 kcal

Jantar

495 kcal, 77g proteína, 6g carboidratos líquidos, 17g gordura



Vagem regada com azeite de oliva
72 kcal



Peito de frango marinado
12 oz- 424 kcal

Day 5

1473 kcal

90g proteína (24%)


108g gordura (66%)

20g carboidrato (6%)

14g fibra (4%)


Café da manhã

295 kcal, 8g proteína, 7g carboidratos líquidos, 25g gordura



Mirtos com creme

161 kcal




Sementes de girassol

135 kcal

Lanches

190 kcal, 7g proteína, 6g carboidratos líquidos, 14g gordura




Pistaches

188 kcal


Almoço

435 kcal, 30g proteína, 4g carboidratos líquidos, 32g gordura



Vagem com manteiga

98 kcal




Asas de frango ao molho Buffalo

8 oz- 338 kcal

Jantar

555 kcal, 46g proteína, 3g carboidratos líquidos, 37g gordura



Couve-de-bruxelas assada

58 kcal



Asas de frango ao estilo indiano

12 oz- 495 kcal

Day 6

1544 kcal

87g proteína (22%)


113g gordura (66%)

24g carboidrato (6%)

21g fibra (6%)

Café da manhã

325 kcal, 15g proteína, 4g carboidratos líquidos, 24g gordura




Ovos com tomate e abacate

326 kcal

Lanches

190 kcal, 7g proteína, 6g carboidratos líquidos, 14g gordura




Pistaches

188 kcal

Almoço

480 kcal, 20g proteína, 11g carboidratos líquidos, 37g gordura



Linguiça italiana

1 unidade(s)- 257 kcal



Espinafre salteado simples

100 kcal



Arroz de couve-flor

2 xícara(s)- 121 kcal

Jantar

555 kcal, 46g proteína, 3g carboidratos líquidos, 37g gordura



Couve-de-bruxelas assada

58 kcal



Asas de frango ao estilo indiano

12 oz- 495 kcal

Day 7

1492 kcal ● 96g proteína (26%) ● 105g gordura (63%) ● 22g carboidrato (6%) ● 18g fibra (5%)

Café da manhã

325 kcal, 15g proteína, 4g carboidratos líquidos, 24g gordura



Ovos com tomate e abacate
326 kcal

Lanches

190 kcal, 7g proteína, 6g carboidratos líquidos, 14g gordura



Pistaches
188 kcal

Almoço

480 kcal, 20g proteína, 11g carboidratos líquidos, 37g gordura



Linguiça italiana
1 unidade(s)- 257 kcal



Espinafre salteado simples
100 kcal



Arroz de couve-flor
2 xícara(s)- 121 kcal

Jantar

500 kcal, 55g proteína, 1g carboidratos líquidos, 29g gordura



Minced cauliflower com espinafre e manteiga
1 xícara(s)- 64 kcal



Peru moído básico
9 1/3 oz- 438 kcal

Vegetais e produtos vegetais

- ☐ tomates
5 1/2 médio inteiro (6 cm diâ.) (687g)
- ☐ vagens verdes congeladas
3 1/3 xícara (403g)
- ☐ alface romana (romaine)
4 folha interna (24g)
- ☐ pimenta jalapeño
1/2 xícara, picada (47g)
- ☐ couve-de-bruxelas
4 oz (113g)
- ☐ espinafre fresco
8 1/2 xícara(s) (255g)
- ☐ alho
2 dente (de alho) (6g)

Gorduras e óleos

- ☐ óleo
3 oz (mL)
- ☐ maionese
2 colher de sopa (mL)
- ☐ vinagrete balsâmico
6 colher de sopa (mL)
- ☐ azeite
1 oz (mL)
- ☐ molho para marinar
3/4 xícara (mL)

Produtos lácteos e ovos

- ☐ ovos
12 grande (600g)
- ☐ manteiga
1/4 vara (32g)
- ☐ queijo em tiras
2 vara (56g)
- ☐ iogurte grego desnatado, natural
4 colher de sopa (70g)
- ☐ queijo cheddar
4 colher de sopa, ralado (28g)
- ☐ queijo cremoso
2 oz (57g)
- ☐ queijo
2 oz (57g)
- ☐ creme de leite fresco
1/3 xícara (mL)

Produtos de aves

Especiarias e ervas

- ☐ pimenta-do-reino
1/8 oz (2g)
- ☐ sal
1/2 oz (15g)
- ☐ alho em pó
4 pitada (2g)
- ☐ curry em pó
2 1/4 colher de sopa (14g)
- ☐ manjeriço fresco
4 folhas (2g)

Doces

- ☐ chocolate amargo 70–85%
4 quadrado(s) (40g)

Frutas e sucos de frutas

- ☐ clementinas
2 fruta (148g)
- ☐ mirtilos
1/2 xícara (74g)
- ☐ abacates
1 abacate(s) (201g)

Outro

- ☐ molho de cebola francês
4 colher de sopa (59g)
- ☐ torresmo
1 oz (28g)
- ☐ tempero italiano
1/4 colher de sopa (3g)
- ☐ Linguiça italiana de porco, crua
2 linguiça (215g)
- ☐ couve-flor congelada
4 xícara (454g)
- ☐ couve-flor ralada congelada
1 xícara, congelada (106g)

Produtos de nozes e sementes

- ☐ miolos de girassol
1 1/2 oz (43g)
- ☐ pistaches sem casca
3/4 xícara (92g)

Sopas, molhos e caldos

☐ peito de frango sem pele e sem osso, cru
5 lbs (2290g)

☐ asas de frango, com pele, cruas
2 lbs (908g)

☐ peru moído, cru
9 1/3 oz (265g)

☐ molho Frank's Red Hot
4 colher de chá (mL)

Café da manhã 1 [↗](#)

Comer em dia 1, dia 2 e dia 3

Tomates-cereja

6 tomates-cereja - 21 kcal ● 1g proteína ● 0g gordura ● 3g carboidrato ● 1g fibra



Para uma única refeição:

tomates
6 tomatinhos (102g)

Para todas as 3 refeições:

tomates
18 tomatinhos (306g)

1. Enxágue os tomates, remova os cabinhos e sirva.

Ovos mexidos básicos

2 2/3 ovo(s) - 212 kcal ● 17g proteína ● 16g gordura ● 1g carboidrato ● 0g fibra



Para uma única refeição:

óleo
1/4 colher de sopa (mL)
ovos
2 2/3 grande (133g)

Para todas as 3 refeições:

óleo
2 colher de chá (mL)
ovos
8 grande (400g)

1. Bata os ovos em uma tigela média até ficarem homogêneos.
Aqueça o óleo em uma frigideira antiaderente grande em fogo médio até ficar quente.
Despeje a mistura de ovos.
Quando os ovos começarem a firmar, mexa-os.
Repita (sem mexer constantemente) até que os ovos estejam firmes e não restem líquidos. Tempere com sal/pimenta.

Café da manhã 2 [↗](#)

Comer em dia 4 e dia 5

Mirtilos com creme

161 kcal ● 1g proteína ● 14g gordura ● 6g carboidrato ● 1g fibra



Para uma única refeição:

creme de leite fresco
2 2/3 colher de sopa (mL)
mirtilos
4 colher de sopa (37g)

Para todas as 2 refeições:

creme de leite fresco
1/3 xícara (mL)
mirtilos
1/2 xícara (74g)

1. Coloque os mirtilos em uma tigela e despeje o creme por cima. Você também pode bater o creme antes, se preferir.

Sementes de girassol

135 kcal ● 6g proteína ● 11g gordura ● 2g carboidrato ● 2g fibra



Para uma única refeição:

miolos de girassol
3/4 oz (21g)

Para todas as 2 refeições:

miolos de girassol
1 1/2 oz (43g)

1. A receita não possui instruções.

Café da manhã 3

Comer em dia 6 e dia 7

Ovos com tomate e abacate

326 kcal  15g proteína  24g gordura  4g carboidrato  7g fibra



Para uma única refeição:

- sal
- 2 pitada (1g)
- ovos
- 2 grande (100g)
- pimenta-do-reino
- 2 pitada (0g)
- tomates
- 2 fatia(s), grossa/grande (≈1,3 cm de espessura) (54g)
- abacates, fatiado
- 1/2 abacate(s) (101g)
- manjerição fresco, picado
- 2 folhas (1g)

Para todas as 2 refei  es:

- sal
- 4 pitada (2g)
- ovos
- 4 grande (200g)
- pimenta-do-reino
- 4 pitada (0g)
- tomates
- 4 fatia(s), grossa/grande (≈1,3 cm de espessura) (108g)
- abacates, fatiado
- 1 abacate(s) (201g)
- manjeriço fresco, picado
- 4 folhas (2g)

1. Cozinhe os ovos conforme sua preferência, temperando com sal e pimenta.
2. Disponha as fatias de tomate em um prato e cubra com abacate, manjeriço e então os ovos.
3. Sirva.

Almoço 1 [🔗](#)

Comer em dia 1 e dia 2

Peito de frango básico

10 2/3 oz - 423 kcal ● 67g proteína ● 17g gordura ● 0g carboidrato ● 0g fibra



Para uma única refeição:

peito de frango sem pele e sem osso, cru
2/3 lbs (299g)
óleo
2 colher de chá (mL)

Para todas as 2 refeições:

peito de frango sem pele e sem osso, cru
1 1/3 lbs (597g)
óleo
4 colher de chá (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.

Vagem com manteiga

98 kcal ● 2g proteína ● 8g gordura ● 4g carboidrato ● 2g fibra



Para uma única refeição:

manteiga
2 colher de chá (9g)
pimenta-do-reino
1/2 pitada (0g)
sal
1/2 pitada (0g)
vagens verdes congeladas
2/3 xícara (81g)

Para todas as 2 refeições:

manteiga
4 colher de chá (18g)
pimenta-do-reino
1 pitada (0g)
sal
1 pitada (0g)
vagens verdes congeladas
1 1/3 xícara (161g)

1. Prepare a vagem de acordo com as instruções da embalagem.
2. Cubra com manteiga e tempere com sal e pimenta.

Almoço 2

Comer em dia 3 e dia 4

Peito de frango ao balsâmico

12 oz - 473 kcal  77g proteína  18g gordura  1g carboidrato  0g fibra



Para uma única refeição:

peito de frango sem pele e sem osso, cru
3/4 lbs (340g)
vinagrete balsâmico
3 colher de sopa (mL)
óleo
1/2 colher de sopa (mL)
tempero italiano
3 pitada (1g)

Para todas as 2 refeições:

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)

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.

Tomates assados

1 1/2 tomate(s) - 89 kcal  1g proteína  7g gordura  4g carboidrato  2g fibra



Para uma única refeição:

óleo
1/2 colher de sopa (mL)
tomates
1 1/2 pequeno inteiro (6 cm diâ.) (137g)

Para todas as 2 refeições:

óleo
1 colher de sopa (mL)
tomates
3 pequeno inteiro (6 cm diâ.) (273g)

1. Pré-aqueça o forno a 450°F (230°C).
2. Corte os tomates ao meio pelo caule e esfregue-os com óleo. Tempere com uma pitada de sal e pimenta.
3. Asse por 30-35 minutos até ficarem macios. Sirva.

Almoço 3

Comer em dia 5

Vagem com manteiga

98 kcal ● 2g proteína ● 8g gordura ● 4g carboidrato ● 2g fibra



manteiga

2 colher de chá (9g)

pimenta-do-reino

1/2 pitada (0g)

sal

1/2 pitada (0g)

vagens verdes congeladas

2/3 xícara (81g)

1. Prepare a vagem de acordo com as instruções da embalagem.
2. Cubra com manteiga e tempere com sal e pimenta.

Asas de frango ao molho Buffalo

8 oz - 338 kcal ● 29g proteína ● 25g gordura ● 0g carboidrato ● 0g fibra



Rende 8 oz

óleo

1/4 colher de sopa (mL)

sal

1 pitada (1g)

pimenta-do-reino

1 pitada, moído (0g)

asas de frango, com pele, cruas

1/2 lbs (227g)

molho Frank's Red Hot

4 colher de chá (mL)

1. Preaqueça o forno a 400 F (200 C).
2. Coloque as asas em uma assadeira grande e tempere com sal e pimenta.
3. Cozinhe no forno por cerca de 1 hora, ou até que a temperatura interna alcance 165 F (75 C). Escorra os sucos da assadeira algumas vezes enquanto cozinha para obter asas mais crocantes.
4. Quando o frango estiver quase pronto, adicione o molho de pimenta e o óleo de sua preferência a uma panela. Aqueça e misture.
5. Retire as asas do forno quando estiverem prontas e envolva-as no molho picante para cobrir.
6. Sirva.

Almoço 4

Comer em dia 6 e dia 7

Linguiça italiana

1 unidade(s) - 257 kcal  14g proteína  21g gordura  3g carboidrato  0g fibra



Para uma única refeição:

Linguiça italiana de porco, crua
1 linguiça (108g)

Para todas as 2 refeições:

Linguiça italiana de porco, crua
2 linguiça (215g)

1. Cozinhe a linguiça na frigideira ou no forno. Frigideira: Coloque a linguiça em uma frigideira e adicione água até ½" de profundidade. Leve para ferver em fogo brando e tampe. Cozinhe por 12 minutos. Retire a tampa e continue cozinhando até a água evaporar e a linguiça dourar. Forno: Coloque a linguiça em uma assadeira forrada com papel alumínio. Coloque em um forno frio e ajuste para 350°F (180°C). Cozinhe por 25–35 minutos ou até não haver mais rosa no interior.

Espinafre salteado simples

100 kcal  4g proteína  7g gordura  2g carboidrato  3g fibra



Para uma única refeição:

pimenta-do-reino
1 pitada, moído (0g)
sal
1 pitada (1g)
azeite
1/2 colher de sopa (mL)
espinafre fresco
4 xícara(s) (120g)
alho, cortado em cubos
1/2 dente (de alho) (2g)

Para todas as 2 refeições:

pimenta-do-reino
2 pitada, moído (1g)
sal
2 pitada (2g)
azeite
1 colher de sopa (mL)
espinafre fresco
8 xícara(s) (240g)
alho, cortado em cubos
1 dente (de alho) (3g)

1. Aqueça o óleo na frigideira em fogo médio.
2. Adicione o alho e refogue por um ou dois minutos até ficar perfumado.
3. Em fogo alto, adicione o espinafre, o sal e a pimenta e mexa rapidamente até o espinafre murchar.
4. Sirva.

Arroz de couve-flor

2 xícara(s) - 121 kcal  2g proteína  9g gordura  6g carboidrato  2g fibra



Para uma única refeição:

couve-flor congelada

2 xícara (227g)

óleo

2 colher de chá (mL)

Para todas as 2 refeições:

couve-flor congelada

4 xícara (454g)

óleo

4 colher de chá (mL)

1. Cozinhe a couve-flor conforme as instruções da embalagem.
2. Misture com óleo e um pouco de sal e pimenta.
3. Sirva.

Lanches 1 [🔗](#)

Comer em dia 1 e dia 2

Queijo em tiras

1 palito(s) - 83 kcal ● 7g proteína ● 6g gordura ● 2g carboidrato ● 0g fibra



Para uma única refeição:

queijo em tiras

1 vara (28g)

Para todas as 2 refeições:

queijo em tiras

2 vara (56g)

1. A receita não possui instruções.

Chocolate amargo

2 quadrado(s) - 120 kcal ● 2g proteína ● 9g gordura ● 7g carboidrato ● 2g fibra



Para uma única refeição:

chocolate amargo 70–85%

2 quadrado(s) (20g)

Para todas as 2 refeições:

chocolate amargo 70–85%

4 quadrado(s) (40g)

1. A receita não possui instruções.

Lanches 2

Comer em dia 3 e dia 4

Clementina

1 clementina(s) - 39 kcal 1g proteína 0g gordura 8g carboidrato 1g fibra



Para uma única refeição:

clementinas
1 fruta (74g)

Para todas as 2 refeições:

clementinas
2 fruta (148g)

1. A receita não possui instruções.

Torresmo com molho French Onion

134 kcal 10g proteína 10g gordura 2g carboidrato 0g fibra



Para uma única refeição:

molho de cebola francês
2 colher de sopa (29g)
torresmo
1/2 oz (14g)

Para todas as 2 refeições:

molho de cebola francês
4 colher de sopa (59g)
torresmo
1 oz (28g)

1. A receita não possui instruções.

Lanches 3

Comer em dia 5, dia 6 e dia 7

Pistaches

188 kcal 7g proteína 14g gordura 6g carboidrato 3g fibra



Para uma única refeição:

pistaches sem casca
4 colher de sopa (31g)

Para todas as 3 refeições:

pistaches sem casca
3/4 xícara (92g)

- 1. A receita não possui instruções.

Jantar 1

Comer em dia 1 e dia 2

Wrap de alface com frango estilo jalapeño popper

2 wrap(s) de alface - 478 kcal 48g proteína 29g gordura 5g carboidrato 1g fibra



Para uma única refeição:

peito de frango sem pele e sem osso, cru
6 oz (170g)
iogurte grego desnatado, natural
2 colher de sopa (35g)
maionese
1 colher de sopa (mL)
alho em pó
2 pitada (1g)
alface romana (romaine)
2 folha interna (12g)
queijo cheddar
2 colher de sopa, ralado (14g)
queijo cremoso, amolecido
1 oz (28g)
pimenta jalapeño, sem sementes
4 colher de sopa, picada (24g)

Para todas as 2 refeições:

peito de frango sem pele e sem osso, cru
3/4 lbs (340g)
iogurte grego desnatado, natural
4 colher de sopa (70g)
maionese
2 colher de sopa (mL)
alho em pó
4 pitada (2g)
alface romana (romaine)
4 folha interna (24g)
queijo cheddar
4 colher de sopa, ralado (28g)
queijo cremoso, amolecido
2 oz (57g)
pimenta jalapeño, sem sementes
1/2 xícara, picada (47g)

1. Tempere o frango com um pouco de sal/pimenta e cozinhe em uma frigideira antiaderente ou asse a 350°F (180°C) por 25-30 minutos até o frango ficar totalmente cozido. Reserve para esfriar.
2. Em uma tigela grande, misture o cream cheese, o iogurte grego, a maionese, o alho em pó e os jalapeños (você pode modular o nível de picância omitindo ou incluindo as sementes. Quanto mais sementes, mais picante). Reserve.
3. Quando o frango estiver frio o suficiente para manusear, corte em cubos e adicione à tigela. Misture até incorporar.
4. Misture delicadamente o queijo cheddar ralado e tempere com sal/pimenta a gosto.
5. Distribua a mistura uniformemente sobre as folhas de alface. Sirva.
6. Dica de preparo: guarde a mistura de salada de frango separadamente em um recipiente hermético na geladeira. Monte os wraps de alface pouco antes de servir.

Queijo

1 oz - 114 kcal ● 7g proteína ● 9g gordura ● 1g carboidrato ● 0g fibra



Para uma única refeição:

queijo
1 oz (28g)

Para todas as 2 refeições:

queijo
2 oz (57g)

1. A receita não possui instruções.

Jantar 2 [🔗](#)

Comer em dia 3 e dia 4

Vagem regada com azeite de oliva

72 kcal ● 1g proteína ● 5g gordura ● 4g carboidrato ● 2g fibra



Para uma única refeição:

pimenta-do-reino
1/2 pitada (0g)
sal
1/2 pitada (0g)
vagens verdes congeladas
2/3 xícara (81g)
azeite
1 colher de chá (mL)

Para todas as 2 refeições:

pimenta-do-reino
1 pitada (0g)
sal
1 pitada (0g)
vagens verdes congeladas
1 1/3 xícara (161g)
azeite
2 colher de chá (mL)

1. Prepare a vagem conforme as instruções da embalagem.
2. Cubra com azeite de oliva e tempere com sal e pimenta.

Peito de frango marinado

12 oz - 424 kcal ● 76g proteína ● 13g gordura ● 2g carboidrato ● 0g fibra



Para uma única refeição:

peito de frango sem pele e sem osso, cru
3/4 lbs (336g)
molho para marinar
6 colher de sopa (mL)

Para todas as 2 refeições:

peito de frango sem pele e sem osso, cru
1 1/2 lbs (672g)
molho para marinar
3/4 xícara (mL)

1. Coloque o frango em um saco tipo ziplock com a marinada e mexa para garantir que o frango esteja totalmente coberto.
2. Refrigere e marine por pelo menos 1 hora, mas de preferência durante a noite.
3. ASSAR
4. Pré-aqueça o forno a 400°F (200°C).
5. Retire o frango do saco, descartando o excesso de marinada, e asse por 10 minutos no forno preaquecido.
6. Após os 10 minutos, vire o frango e asse até que não esteja mais rosado no centro e os sucos saiam claros, cerca de mais 15 minutos.
7. GRELHAR/BRASAS
8. Pré-aqueça o grill.
9. Retire o frango do saco, descartando o excesso de marinada, e grelhe até que não esteja mais rosado por dentro, geralmente 4-8 minutos por lado.

Jantar 3 [↗](#)

Comer em dia 5 e dia 6

Couve-de-bruxelas assada

58 kcal ● 2g proteína ● 3g gordura ● 3g carboidrato ● 2g fibra



Para uma única refeição:

sal
1/2 pitada (0g)
pimenta-do-reino
1/3 pitada, moído (0g)
couve-de-bruxelas
2 oz (57g)
azeite
1/4 colher de sopa (mL)

Para todas as 2 refeições:

sal
1 pitada (1g)
pimenta-do-reino
2/3 pitada, moído (0g)
couve-de-bruxelas
4 oz (113g)
azeite
1/2 colher de sopa (mL)

1. Pré-aqueça o forno a 400°F (200°C).
2. Para preparar as couves-de-bruxelas, corte as pontas marrons e remova quaisquer folhas externas amarelas.
3. Em uma tigela média, misture as couves com o óleo, sal e pimenta até ficarem bem revestidas.
4. Espalhe-as uniformemente em uma assadeira e asse por cerca de 30-35 minutos até ficarem macias por dentro. Fique de olho durante o cozimento e mexa a assadeira de vez em quando para que dorem por igual.
5. Retire do forno e sirva.

Asas de frango ao estilo indiano

12 oz - 495 kcal ● 44g proteína ● 34g gordura ● 0g carboidrato ● 4g fibra



Para uma única refeição:

óleo
1/2 colher de chá (mL)
asas de frango, com pele, cruas
3/4 lbs (341g)
sal
1/4 colher de sopa (5g)
curry em pó
1 colher de sopa (7g)

Para todas as 2 refeições:

óleo
1 colher de chá (mL)
asas de frango, com pele, cruas
1 1/2 lbs (681g)
sal
1/2 colher de sopa (9g)
curry em pó
2 1/4 colher de sopa (14g)

1. Preaqueça o forno a 450°F (230°C).
2. Unte uma assadeira grande com o óleo de sua preferência.
3. Tempere as asas com sal e curry em pó, esfregando para cobrir todos os lados.
4. Asse no forno por 35-40 minutos ou até que a temperatura interna alcance 165°F (75°C).
5. Sirva.

Minced cauliflower com espinafre e manteiga

1 xícara(s) - 64 kcal ● 3g proteína ● 4g gordura ● 1g carboidrato ● 3g fibra



Rende 1 xícara(s)

manteiga

1 colher de chá (5g)

couve-flor ralada congelada

16 colher de sopa, congelada (106g)

alho, picado

1 dente (de alho) (3g)

espinafre fresco, picado

1/2 xícara(s) (15g)

1. Cozinhe a couve-flor ralada conforme as instruções da embalagem.
2. Enquanto isso, pique finamente o espinafre e o alho.
3. Quando a couve-flor estiver pronta e ainda quente, adicione o espinafre, o alho, a manteiga e um pouco de sal e pimenta. Misture bem até a manteiga derreter.
4. Sirva.

Peru moído básico

9 1/3 oz - 438 kcal ● 52g proteína ● 25g gordura ● 0g carboidrato ● 0g fibra



Rende 9 1/3 oz

peru moído, cru

9 1/3 oz (265g)

óleo

1 colher de chá (mL)

1. Aqueça óleo em uma frigideira em fogo médio-alto. Adicione o peru e quebre em pedaços. Tempere com sal, pimenta e os temperos de sua preferência. Cozinhe até dourar, 7-10 minutos.
 2. Sirva.
-