



Conquistas são feitas para serem compartilhadas! Para muitas pessoas, comemorar acontecimentos com um jantar e bons amigos é essencial. E receber em casa tem várias vantagens, você não precisa enfrentar filas de espera ou gastar muito dinheiro para que isso aconteça, afinal, você pode comemorar em grande estilo no conforto do lar. Mas como fazer isso? E por onde começar? Veja nossas dicas para um jantar Alegre em casa!



Prepare um cardápio

Na verdade, antes mesmo de pensar no cardápio, pergunte aos amigos se possuem alguma restrição alimentar. Conforme as respostas, você pode eliminar certos pratos, para preparar algo certo e que todos gostem! Você também pode pensar no momento do ano em que vai acontecer o seu jantar. Se for no inverno, uma boa opção são comidas quentinhas, como [sopas](#), por exemplo. Se for no verão, pense em opções mais “refrescantes”, como um [hambúrguer diferente](#) ou [carne suína acompanhada de um molho cítrico](#). Se for um [happy hour](#), você pode pensar em aperitivos, por exemplo. São muitas opções!



Organizando o ambiente

Essa é uma das etapas mais importantes, afinal, um ambiente organizado e confortável deixa qualquer um à vontade. Para receber os amigos em casa para um jantar, é importante arrumar os ambientes em que eles terão contato, como a sala, cozinha e banheiro.

Para deixar o jantar ainda mais atraente, aqui vão algumas dicas:

- Escolha louças que combinem entre si e coloque-as na mesa conforme a necessidade. Deixe à vista os pratos e talheres, que são os principais itens;
- Deixe copos e taças (se for servir vinho) acessíveis;
- Organize os guardanapos conforme a quantidade de convidados;
- Escolha músicas que sejam agradáveis a todos;



No dia do jantar

É sempre bom se antecipar! Uma boa dica é preparar o jantar antes, para que os convidados não fiquem esperando por muito tempo com fome. Se por acaso isso acontecer, ofereça bebidas e sirva aperitivos, como [salame](#) com queijo, por exemplo. Depois que tudo estiver bem encaminhado, se arrume, relaxe e curta seu jantar.



Uma ideia de prato principal: Prime rib suíno com purê rústico

Está sem ideia do que servir para o jantar? Aqui vai uma ideia deliciosa!

Ingredientes - purê: 3 dentes de alho, 5 batatas-inglesas (750 g), 1 xícara (chá) de leite (200 ml), Noz-moscada e sal a gosto, ¼ de tablete de manteiga (50 g).

Ingredientes - prime rib: 4 unidades de [prime rib suíno Alegria](#), 2 colheres (sopa) de suco de limão (30 ml), 3 colheres (sopa) de shoyu (45 ml), Pimenta-do-reino a gosto, 2 colheres (sopa) de azeite (30 ml), ½ colher (sopa) de manteiga em temperatura ambiente (8 g), ½ colher (chá) de farinha de trigo (3 g).

Modo de preparo - purê: Toste os dentes de alho com a casca em uma frigideira até a casca começar a queimar. Descasque-os e reserve. Descasque as batatas, corte-as em cubos e coloque-as para cozinhar em uma panela com o leite, 1 ½ xícara(chá) de água (250 ml), a noz-moscada, o sal e os dentes de alho. Deixe cozinhar até que as batatas estejam macias, mexendo de vez em quando. Amasse as batatas grosseiramente com a ajuda de um garfo ou espátula, deixando alguns pedaços, para obter um purê rústico. Adicione a manteiga e mexa até que ela derreta.

Modo de preparo - prime rib: Tempere a carne com o suco de limão, o shoyu e pimenta-do-reino. Aqueça em fogo alto uma frigideira de fundo grosso ou grelha e adicione o azeite. Doure cada prime rib Alegria dos dois lados e coloque-os em uma assadeira com o molho, cobertos com papel-manteiga, e finalize por aproximadamente 10 minutos no forno pré aquecido (190 °C). Retire os prime ribs Alegria da assadeira e reserve. Coe o molho que ficou na assadeira em uma panela. Misture a manteiga à farinha de trigo, adicione ao molho e ferva por alguns minutos até engrossar. Sirva os prime ribs Alegria regados com o molho e o purê de batatas.

Dica: envolva os ossinhos com papel alumínio e retire somente antes de servir, assim não ficarão queimados.

Gostou? [Confira mais receitas Alegria clicando aqui!](#)

FONTES: [Mais Carne Suína](#), [O Globo](#)

Siga-nos nas redes sociais e fique por dentro de todas as novidades Alegria!

