



O NOSSO MELHOR PARA A SUA FAMÍLIA

Bimby®

momentos de partilha®

ÍNDICE GERAL DE RECEITAS



N.38 | JANEIRO



Alheira com brócolos e ovos de codorniz **pág. 24**
Arroz selvagem com couve e cebola caramelizadas **pág. 41**
Barra de cereais **pág. 20**
Bolinhos de bacalhau recheados com azeitona **pág. 40**
Bolo de ananás **pág. 34**
Bolo intenso de chocolate **pág. 44**
Bolos da sorte **pág. 28**
Brandade de bacalhau **pág. 21**
Coelho à diplomata **pág. 30**
Couve-flor gratinada com natas e coentros **pág. 42**
Creme de feijão branco e tomate **pág. 26**
Crepes limpa-frigoríficos **pág. 39**
Croissants com recheio de framboesa, nozes e chocolate **pág. 45**
Empadão da consoada **pág. 38**
Empadão de javali **pág. 29**
Favas com codornizes **pág. 30**
Fiambre com crosta de massa **pág. 22**
Frango com vinho e molho de romã **pág. 32**
Frango guisado com azeitonas verdes **pág. 43**
Massa com frutos secos e tomate seco **pág. 42**
Massa fresca **pág. 18**
Mini pães-de-ló **pág. 23**
Mousse de manjeriço **pág. 07**
Panacota de caramelo **pág. 26**
Pão com queijo e malagueta **pág. 25**
Perdizes com pistácios **pág. 31**
Pudim de queijo da Serra, creme de laranja e hortelã **pág. 49**
Queijo fresco e requeijão **pág. 15**
Queijo mascarpone **pág. 20**
Queques de patê e castanhas **pág. 24**
Refeição completa para 4:
Creme de legumes e frango com ervilhas, feijão-verde, cenouras e ovos escalfados **pág. 37**
Reis de limão **pág. 11**
Risoto preto com camarão **pág. 27**
Sopa de couve-flor com gregos **pág. 40**
Sumos detox **pág. 36**
Tarteletes de limão **pág. 44**
Trança inglesa **pág. 33**
Vichyssoise de agrião **pág. 32**

N.39 | FEVEREIRO



Creme de legumes **pág. 43**
Sopa de legumes com pesto **pág. 18**
Sopa de nabijas **pág. 32**
Espargos com presunto **pág. 24**
Arroz de peixe com espinafres e limão **pág. 44**
Empadão de atum **pág. 31**
Espetadas mistas de peixe em alecrim com molho de iogurte e limão **pág. 31**
Rolo de espinafres e salmão **pág. 19**
Espetadas de frango com purê de abóbora e batata-doce **pág. 16**
Lombinhos de porco com coentros e limão e cuscuz com bacon **pág. 25**
Peru com legumes **pág. 27**
Risoto de ervilhas e chouriço **pág. 30**
Rolo de carne com maçã e molho pimenta **pág. 39**
Salsichas frescas com alho-francês e limão **pág. 38**
Salteado de frango com molho de laranja **pág. 20**
Vitela tonnata **pág. 29**
Caril de grão e espinafres **pág. 42**
Gnocchi de cenoura com molho de gorgonzola e nozes **pág. 40**
Massa com molho de tomate assado **pág. 30**
Penne com cogumelos e curgete **pág. 42**
Piza com batata e alecrim **pág. 28**
Creme de brócolos e ervilhas e Gratinado de corvina e legumes **pág. 38**
Creme de couve-flor e coentros e Bacalhau com cebolada de pimentos e grão **pág. 14**
Creme de tomate e Filetes de pescada com batatinhas **pág. 17**
Bolo zebra **pág. 34**
Jogo do galo **pág. 33**
Leite quente de caramelo e Bolinhos de coco **pág. 45**
Queques de pera e especiarias **pág. 20**
Cheesecake de chocolate e café **pág. 26**
Ensopado de laranja com molho de baunilha e hortelã-menta **pág. 49**
Mousse de chocolate com Licor Beirão **pág. 36**
Mousse de laranja **pág. 21**
Petits gâteaux de goiaba **pág. 23**
Pudim da avó **pág. 32**
Licor de tangerina **pág. 26**

N.40 | MARÇO



Artisan bread **pág. 37**
Batido de banana e manteiga de amendoim **pág. 24**
Bavaroise de café **pág. 31**
Carbonara com abóbora e bacon **pág. 20**
Cebolada de porco com batata e curgete assadas **pág. 46**
Cheesecake de menta **pág. 45**
Choux de camarão com molho de açafraão **pág. 16**
Creme de beterraba e laranja **pág. 20**
Creme de limão **pág. 42**
Esparguete com molho de tofu e legumes **pág. 33**
Esparguete preto com camarão agridoce **pág. 44**
Espetadas de cogumelos e bacon com arroz de repolho **pág. 25**
Frango com ervilhas **pág. 21**
Ganso de vitela com molho béarnaise e esparregado de nabijas **pág. 17**
Hambúrgueres de feijão preto **pág. 34**
Happy vanilla **pág. 11**
Leite-creme de chocolate e chili **pág. 24**
Massa com carne guisada **pág. 43**
Medalhões de quinoa **pág. 34**
Pães recheados com chili de vegetais **pág. 19**
Palitos de presunto **pág. 28**
Panquecas no forno **pág. 32**
Pão-de-ló com ovos-moles pobres **pág. 18**
Penne de frango caprese **pág. 23**
Peras bêbedas **pág. 38**
Piza 4 estações **pág. 40**
Puzzle de bolacha com flores **pág. 26**
Raia com cebolada e batatas **pág. 42**
Rolos de ricota e espinafres com molho de tomate **pág. 30**
Salada e brûlée de cogumelos, paleta de porco alentejano, espargos e queijo da Ilha **pág. 49**
Scones de cebola e tomilho **pág. 35**
Scones de triângulo **pág. 36**
Serradura **pág. 14**
Sopa de lentilhas e chili **pág. 22**
Souflé de peixe **pág. 41**

N.41 | ABRIL

Açorda de marisco **pág. 16**
 Bolachas de cacau **pág. 49**
 Bola doce mirandesa **pág. 22**
 Bola pirosa **pág. 11**
 Bolo das 7 rosas **pág. 20**
 Bolo de queijo e fiambre **pág. 48**
 Bolo pudim **pág. 46**
 Brie com mel e orégãos **pág. 30**
 Brigadeiros da Páscoa **pág. 53**
 Caldo verde de feijão branco **pág. 16**
 Canja de frango com nabijas **pág. 38**
 Cupcakes coelho **pág. 26**
 Dourada com cebolada e batatinhas novas **pág. 29**
 Duo de chocolate e baunilha **pág. 52**
 Embrulhos de perca e presunto com arroz selvagem e legumes salteados **pág. 31**
 Farófiás **pág. 52**
 Feijoada de bacalhau **pág. 51**
 Filetes de peixe com arroz malandro de cenoura **pág. 33**
 Fofos com creme de laranja **pág. 45**
 Folar de Bragança **pág. 24**
 Frango à espanhola com arroz de azeitonas **pág. 34**
 Frango com cerveja **pág. 39**
 Jardineira de lulas recheadas com espinafres **pág. 37**
 Laços com carne picada e linguiça **pág. 50**
 Massa com tofu e pimentos **pág. 40**
 Miniaturas de laranja e suspiro **pág. 25**
 Minitortas **pág. 19**
 Papelotes de pescada com legumes verdes **pág. 27**
 Perna de borrego com crosta de ervas e puré de couve-flor e pera **pág. 17**
 Piza vegetariana **pág. 41**
 Preto e branco **pág. 14**
 Pudins flã de cuajada e queijo-creme **pág. 47**
 Risoto de curgete e camarão **pág. 35**
 Rolo de alcachofra e frutos secos **pág. 40**
 Salada de batatinhas e truta **pág. 34**
 Sopa de beterraba com ervas frescas **pág. 57**
 Sopa de chocolate branco com frutos tropicais **pág. 30**
 Sopa de favas à ribatejana **pág. 42**
 Tagliatelli com carbonara de espinafres **pág. 32**
 Tamboril com camarão e cuscuz **pág. 28**
 Tarte de feijão **pág. 18**
 Tarte de framboesa **pág. 44**
 Tarteletes de bacon e cogumelos **pág. 54**
 Zarzuela catalã **pág. 38**

N.42 | MAIO

Almôndegas com legumes estufados **pág. 24**
 Bacalhau com feijão e grelos com crosta de broa e batatas no forno **pág. 27**
 Bolinhas de ervilhas e queijo feta com molho de iogurte **pág. 39**
 Bolo de amêndoa com ovos-moles **pág. 20**
 Bolo de ananás **pág. 14**
 Bolo de chocolate com cobertura de chocolate **pág. 21**
 Bolo de chocolate com nozes e amêndoas recheado com queijo-creme e framboesas **pág. 11**
 Bolo de iogurte com creme de manteiga **pág. 22**
 Cheesecake de caramelo **pág. 41**
 Creme de alho-francês e Maruca em papelote com ervilhas e ovos escalfados **pág. 25**
 Creme de brócolos e curgete e Cuscuz de laranja com frango **pág. 26**
 Creme de couve-coração e Arroz de couve com peixe **pág. 26**
 Crumble de maçã e framboesa **pág. 19**
 Cupcakes peixe **pág. 23**
 Guisado de peru coberto **pág. 29**
 Iogurte de morango com raspas de chocolate **pág. 42**
 Lasanha de frango e espinafres **pág. 17**
 Manjar de ovos **pág. 49**
 Mousse de bolacha **pág. 28**
 Noodles com caril de camarão e manga **pág. 45**
 Pãezinhos com mortadela **pág. 32**
 Pastéis de ricota, fiambre e ervilhas **pág. 33**
 Pastéis de vento **pág. 30**
 Patê de sardinha **pág. 18**
 Pato com ginjas e azeitonas **pág. 36**
 Quadrados marmoreados de morango **pág. 34**
 Queques de laranja **pág. 33**
 Quiche de fiambre e chalotas **pág. 43**
 Quiche de legumes **pág. 32**
 Quinoa com tofu e coentros **pág. 38**
 Salmão com lentilhas e espargos **pág. 27**
 Sangria de pepino **pág. 18**
 Sopa de farrapos à alentejana **pág. 38**
 Soufflés frios de frutos silvestres **pág. 37**
 Tartes de alho-francês e cenoura **pág. 16**
 Tacos vegetarianos **pág. 40**
 Torta de limão **pág. 28**
 Trifle de bolacha **pág. 44**

N.43 | JUNHO

Almôndegas de frango asiáticas **pág. 34**
 Arroz exótico **pág. 38**
 Beringela marinada **pág. 38**
 Bobó de camarão **pág. 30**
 Calzone **pág. 31**
 Camarão em aroma de citronela, puré de abacate e coentros com alface e leite de tigre com caviar avruga **pág. 49**
 Cheesecake de frutos silvestres **pág. 7**
 Chutney de tomate verde **pág. 25**
 Crepes de frango com molho de iogurte **pág. 23**
 Cupcakes malmequer **pág. 37**
 Empanadas de atum **pág. 27**
 Enrolado de cogumelos **pág. 16**
 Focaccia de sardinha **pág. 18**
 Gelado com crocante de chocolate e avelã **pág. 43**
 Gelados de fruta com iogurte **pág. 24**
 Granita de framboesa e lima **pág. 32**
 Gratinado de camarão **pág. 17**
 Mac and cheese **pág. 30**
 Mexilhões com molho de natas e coentros **pág. 19**
 Molho piri-piri **pág. 14**
 Mousse de limão e gengibre **pág. 41**
 Néctar de frutos tropicais **pág. 32**
 O meu bolo de aniversário **pág. 09**
 Ovas com alho e malagueta **pág. 18**
 Ovos verdes **pág. 42**
 Pêssegos em calda com brandy **pág. 24**
 Piza bolonhesa **pág. 40**
 Queijadinhas **pág. 44**
 Quiche de curgete com crumble de parmesão **pág. 36**
 Risoto de atum e cogumelos **pág. 35**
 Salada com maionese de manjeriço e lima **pág. 45**
 Salada de espargos e lentilhas **pág. 39**
 Salada de fusilli com calamares **pág. 21**
 Salada de peru com laranja **pág. 20**
 Smoothie de nectarina e amora **pág. 33**
 Sopa de abacate e bacon **pág. 22**
 Sorvete de ananás e hortelã **pág. 22**
 Tarte grega **pág. 26**
 Temaki de salmão **pág. 28**
 Tiramissú com aguardente velha **pág. 11**

N.44 | JULHO



Aperitivos de cebola caramelizada	pág. 35
Arroz colorido	pág. 36
Arroz de atum com coentros	pág. 26
Arroz de chocos com tinta	pág. 37
Arroz de lingueirão	pág. 32
Batido de framboesa, lima e aveia	pág. 15
Bolo gelado de chocolate e coco	pág. 45
Bolo mármore	pág. 10
Caldeirada de lulas	pág. 42
Canja de conquilhas	pág. 32
Conchas com camarão, pepino e manga	pág. 26
Duo de sorvete e gelado tropical	pág. 30
Filetes de linguado e cuscuz de manga e tomate	pág. 36
Frango com caju e ananás	pág. 24
Fusili com pesto de espinafres e delícias do mar	pág. 21
Gelado de chocolate e amendoim	pág. 44
Gelado de morango	pág. 09
Gelado de pudim de leite	pág. 44
Gressinos com dip de chocolate branco	pág. 40
Massa com curgete e cenoura e molho de limão e manjerição	pág. 38
Megassanduíche de pão de alho	pág. 20
Ovos escalfados com presunto e molho maltês	pág. 19
Pãezinhos aromatizados	pág. 22
Pão de iogurte	pág. 18
Papas de quinoa com fruta	pág. 18
Peixinhos-da-horta com molho de salsa	pág. 39
Patê de salmão	pág. 41
Peixe-espada com molho de berbigão	pág. 25
Quiche de presunto e tomate	pág. 27
Risoto de soja	pág. 38
Rolos de crepes com recheio de fiambre e abacate	pág. 23
Salada de batata e camarão com molho de cocktail	pág. 33
Salada mediterrânica	pág. 22
Sanduíche de cookies com gelado de noz	pág. 28
Scones de queijo e mostarda	pág. 34
Semifrio de framboesa	pág. 34
Sorvete de citrinos	pág. 31
Sorvete de amora e mirtilo	pág. 43
Waffles com mel e frutos secos	pág. 15

N.45 | AGOSTO



Batido de bolachas de cacau	pág. 13
Bolo mármore com crumble	pág. 05
Cassata de framboesa, natas e pêssego	pág. 24
Cheesecake de chocolate	pág. 07
Clafoutis de tomate-cereja	pág. 42
Cocktail de maracujá e lima	pág. 23
Crepes de maçã	pág. 09
Esparguete com brócolos e crocante de presunto	pág. 35
Fajitas	pág. 29
Frango com molho vermelho e arroz de pimentos	pág. 36
Gelado de apple crumble	pág. 27
Gelado de chá verde	pág. 26
Gelado de mel e amêndoa	pág. 20
Gelado de pudim Mandarin	pág. 43
Gin fizz com espuma de lima	pág. 22
Hambúrgueres de cuscuz	pág. 38
Limonada de melancia	pág. 16
Maçã em tempura de cerveja	pág. 37
Mousse de meloa e hortelã	pág. 17
Mousse de mirtilo	pág. 21
Noodles com pesto de rúcula, requeijão e presunto	pág. 30
Pão de cerveja preta e patê de requeijão, manjerição e tomate seco	pág. 37
Pão-de-ló com lemon curd de amêndoa amarga e biscoito de sementes de abóbora	pág. 49
Piano com molho barbecue e arroz de feijão	pág. 32
Piza a metro	pág. 34
Quiche de brócolos e fiambre sem massa	pág. 18
Robalos com feijão-verde	pág. 19
Salada de arroz com camarão e legumes	pág. 31
Salada de camarão e pepino	pág. 18
Salada de três leguminosas	pág. 38
Salada de trigo com pimentos e azeitonas	pág. 39
Sanduíche de atum e agrião	pág. 28
Smoothie de framboesa e coco	pág. 44
Sopa de melão	pág. 16
Sorvete de pêssego e figo	pág. 41
Swirl de chocolate e framboesa	pág. 20
Tagliatelle com fricassé de bivalves	pág. 45
Tarte de figo e presunto	pág. 40
Tarte de uvas	pág. 46
Tarte gelada de leite condensado	pág. 44

N.46 | SETEMBRO



Açordas de bacalhau e coentros com arroz de grelos	pág. 37
Arroz de ervilhas com salsichas	pág. 24
Bolachas de chocolate e amendoim	pág. 45
Bolo de amêndoa e alfarroba	pág. 09
Bolo de cenoura	pág. 05
Bolo de chocolate sem farinha	pág. 44
Bolo de manga	pág. 46
Bolo Monstro das Bolachas	pág. 26
Caril de camarão com batatinhas	pág. 41
Creme de batata com ovo cozido	pág. 40
Creme de couve-flor com couve-roxa	pág. 38
Creme de curgete e manjerição	pág. 16
Curgetes recheadas com atum	pág. 22
Empadão de seitan	pág. 39
Empadas de carne de porco	pág. 17
Esparguete carbonara de frango	pág. 24
Espuma de leite com café e gelado de avelã	pág. 29
Farfalle com bacon e cogumelos	pág. 25
Folhado de bolonhesa e espinafres	pág. 32
Folhados de salada russa	pág. 18
Fusilli com estufado de legumes e peru	pág. 23
Gelado de baunilha com molho de chocolate "Mars"	pág. 28
Lasanha de beringela	pág. 30
Linguine com cogumelos salteados	pág. 13
Madalenas de pistácio e limão	pág. 33
Miniqueques de melaço	pág. 34
Mínirrolos de carne com cuscuz	pág. 36
Pão com chouriço	pág. 20
Pão de alho com guacamole	pág. 38
Pescada com ovos e arroz de alho e coentros	pág. 22
Piza com base de curgete	pág. 20
Pudim de maracujá com leite condensado	pág. 44
Queques de maçã	pág. 34
Quiche de alho-francês e camarão	pág. 35
Quiche de bolonhesa e legumes	pág. 31
Risoto de limão com peito de frango picante	pág. 43
Robalo, amêijoas, wakame e legumes ao vapor em caldo de soja, salada de rebentos e rabanete	pág. 49
Tortilhas com molho de tomate e pimentos gratinados	pág. 42
Triângulos recheados com queijo e fiambre	pág. 21

N.47 | OUTUBRO



Arroz de cabidela **pág. 20**
Arroz de pato com cogumelos e bacon **pág. 20**
Asas de frango com puré de ervas aromáticas **pág. 16**
Baba de camelo com avelãs **pág. 40**
Bacalhau com tapenade, tomate e cuscuz **pág. 29**
Barras de cereais com alperce **pág. 38**
Bolachas de Halloween **pág. 17**
Bolo de cenoura e All-Bran **pág. 45**
Bolo de leite condensado e framboesa com crumble de canela **pág. 40**
Broas de erva-doce **pág. 19**
Canja com noodles **pág. 28**
Cheesecake de forno com leite condensado e amêndoa **pág. 27**
Crumble de frango com linguiça **pág. 44**
Cupcakes de limão **pág. 43**
Doce de ruibarbo **pág. 32**
Embrulhos de três queijos e beringela **pág. 31**
Esparguete com atum e molho arrabiata **pág. 28**
Gelado de morango e banana com leite de coco, chocolate e suspiros **pág. 49**
Granola **pág. 38**
Gratinado de búzios com frango, alcachofras e limão **pág. 42**
Iogurte líquido de ameixa e aveia **pág. 39**
Ketchup de pimentos **pág. 37**
Merengues de chocolate com molho de frutos silvestres **pág. 26**
Molho de tomate, orégãos e manjeriço **pág. 39**
Nuggets de tofu **pág. 30**
Pão de alho e ervas **pág. 34**
Pão de centeio e nozes **pág. 36**
Pão de sementes e frutos secos **pág. 33**
Pão recheado com queijo e alho-francês **pág. 25**
Pastéis de arroz-doce **pág. 22**
Peru asiático **pág. 46**
Piza múmia **pág. 18**
Rocky road **pág. 41**
Rolo de pescada e salmão **pág. 14**
Risoto de abóbora, caril e camarão **pág. 24**
Risoto de espinafres e fiambre **pág. 21**
Risoto de vinho tinto e cogumelos **pág. 30**
Sopa de pimentos **pág. 11**
Souflezinhos com molho de tomate e arroz de espinafres **pág. 15**
Tarte crumble de ruibarbo, frutos vermelhos e pera **pág. 32**
Trufas de castanha **pág. 19**

N.48 | NOVEMBRO



Angel cake de avelã **pág. 42**
Aveludado de lentilhas **pág. 39**
Bolachas "sacos de chá" e açúcares aromatizados **pág. 27**
Bolachas de sementes e quinoa **pág. 28**
Bolas de berlim **pág. 20**
Bola de carne em vinha de alhos **pág. 25**
Bolo de canela **pág. 22**
Bolo de coco molhadinho **pág. 15**
Bolinhos de menta **pág. 46**
Brioches de chocolate **pág. 47**
Burrito de peru no forno **pág. 34**
Caracóis **pág. 08**
Croissants com chocolate **pág. 19**
Chocolate branco quente com raspa de laranja **pág. 40**
Chutney de pera e mostarda **pág. 30**
Creme de brócolos e queijo camembert **pág. 33**
Creme de castanha e aipo **pág. 36**
Cuscuz com legumes à valenciana **pág. 37**
Doce de uva e noz **pág. 31**
Guisado de frango com scones de milho **pág. 23**
Guisado de peixe **pág. 24**
Guisado de porco com puré de batata **pág. 24**
Gratinado de aipo com cherne **pág. 36**
Hummus de tremçoço **pág. 49**
Irish coffee **pág. 40**
Lasanha de cogumelos, espinafres e tomate **pág. 44**
Licor de castanha **pág. 26**
Massa com atum e espinafres **pág. 34**
Massa cremosa de salmão e alho-francês **pág. 35**
Miniguardanapos **pág. 18**
Molho picante gindungo kaombo **pág. 49**
Pão de piza **pág. 21**
Pudim de queijo e fiambre **pág. 22**
Quiche de cebola e tomate seco **pág. 43**
Risoto de espinafres e queijo azul **pág. 45**
Sopa de chouriço, massa e feijão **pág. 32**
Sopa de frango com grão **pág. 32**
Sopa rica de legumes **pág. 41**
Tarte de maçã, amêndoa e leite condensado **pág. 46**
Terrine de fígados e carne picada **pág. 30**
Timbale de ervilhas e curgete **pág. 38**

N.49 | DEZEMBRO



Batatas recheadas com soja, espinafres e pinhões **pág. 42**
Biscoitos de pistácio e cacau em espiral **pág. 55**
Bola de bacalhau e grelos **pág. 58**
Bola rápida de morcela e maçã **pág. 30**
Bolo Alasca **pág. 35**
Bolo de tangerina com cobertura de iogurte grego **pág. 61**
Bolo mármore de frutos vermelhos **pág. 56**
Bolo nevado **pág. 45**
Canja fresca de Natal **pág. 38**
Capão com recheio de miúdos e de castanhas e batatas de rebolão **pág. 39**
Caril de lentilhas **pág. 42**
Carpaccio de polvo **pág. 41**
Casinhas de bolachas de gengibre **pág. 52**
Cebola caramelizada e chucrute ao vapor **pág. 11**
Cherne com creme de cogumelos **pág. 38**
Choux de queijo e azeitonas **pág. 60**
Ciabatta com azeitonas **pág. 46**
Codornizes com molho de chocolate **pág. 48**
Creme de cenoura com ovo de codorniz e hortelã da ribeira **pág. 65**
Creme de legumes, coxas de frango recheadas, arroz e maçãs ao vapor **pág. 18**
Crepes com recheio de espargos **pág. 50**
Doce de amêndoa e ovos-moles **pág. 36**
Empadão de bacalhau com camarão e espinafres **pág. 37**
Estrelinhas de Natal **pág. 30**
Filetes de polvo com arroz de feijoca **pág. 62**
Floresta de coco **pág. 54**
Fricassé de camarão-tigre **pág. 32**
Fritos de ananás **pág. 59**
Fudge de caramelo **pág. 29**
Gressinos de parmesão e ervas aromáticas **pág. 28**
Jesuítas **pág. 24**
Leite-creme de especiarias **pág. 47**
Lombinhos de porco com redução de vinho do Porto **pág. 26**
Maruca com batatinhas novas e molho de alho-francês e cenoura **pág. 20**
Mince pie **pág. 33**
Minitartes de bacon e queijo azul **pág. 44**
Molho sweet chilli **pág. 27**

N.49 | DEZEMBRO [continuação]



- Palmiers **pág. 22**
Panacotas de romã **pág. 26**
Panettone **pág. 34**
Peito de pato e gnocchi com molho de laranja e gorgonzola **pág. 31**
Peru Wellington com batatas duchesse **pág. 40**
Petits gâteaux de banana **pág. 49**
Pudim de citrinos **pág. 34**
Rabanadas **pág. 63**
Rolo de queijo de cabra com crocante de frutos secos e bacon **pág. 15**
Rolo de seitan recheado com arroz de champanhe **pág. 43**
Tabuleiros de massa folhada com ovos-moles e framboesa **pág. 25**
Tarte com base crocante de arroz **pág. 21**
Tarte de espargos e queijo **pág. 32**
Tarte de leite condensado e nozes **pág. 54**
Telhas de açúcar baunilhado **pág. 55**