

Meal Plan - Plano alimentar pescetariano alto em proteína de 1100 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 1095 kcal ● 131g proteína (48%) ● 43g gordura (35%) ● 35g carboidrato (13%) ● 11g fibra (4%)

Café da manhã

160 kcal, 7g proteína, 2g carboidratos líquidos, 12g gordura



[Tigela de ovo cozido e abacate](#)
160 kcal

Almoço

390 kcal, 47g proteína, 18g carboidratos líquidos, 13g gordura



[Tilápia frita na frigideira](#)
8 oz- 298 kcal



[Purê de batata-doce](#)
92 kcal

Jantar

330 kcal, 29g proteína, 13g carboidratos líquidos, 17g gordura



[Tomates assados](#)
1 tomate(s)- 60 kcal



[Salsicha vegana](#)
1 salsicha(s)- 268 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



[Shake de proteína](#)
2 dosador- 218 kcal

Day 2 1095 kcal ● 131g proteína (48%) ● 43g gordura (35%) ● 35g carboidrato (13%) ● 11g fibra (4%)

Café da manhã

160 kcal, 7g proteína, 2g carboidratos líquidos, 12g gordura



[Tigela de ovo cozido e abacate](#)
160 kcal

Almoço

390 kcal, 47g proteína, 18g carboidratos líquidos, 13g gordura



[Tilápia frita na frigideira](#)
8 oz- 298 kcal



[Purê de batata-doce](#)
92 kcal

Jantar

330 kcal, 29g proteína, 13g carboidratos líquidos, 17g gordura



[Tomates assados](#)
1 tomate(s)- 60 kcal



[Salsicha vegana](#)
1 salsicha(s)- 268 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



[Shake de proteína](#)
2 dosador- 218 kcal

Day 3

1088 kcal ● 129g proteína (47%) ● 38g gordura (31%) ● 43g carboidrato (16%) ● 15g fibra (5%)

Café da manhã

185 kcal, 21g proteína, 16g carboidratos líquidos, 3g gordura



logurte grego proteico
1 pote- 139 kcal



Kiwi
1 kiwi- 47 kcal

Jantar

300 kcal, 27g proteína, 5g carboidratos líquidos, 18g gordura



Salada de atum com abacate
218 kcal



Queijo em tiras
1 palito(s)- 83 kcal

Almoço

385 kcal, 33g proteína, 21g carboidratos líquidos, 16g gordura



logurte grego com baixo teor de gordura
1 pote(s)- 155 kcal



Pimentão recheado com salada de atum e abacate
1 metade(s) de pimentão- 228 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína
2 dosador- 218 kcal

Day 4

1093 kcal ● 104g proteína (38%) ● 24g gordura (20%) ● 94g carboidrato (34%) ● 22g fibra (8%)

Café da manhã

185 kcal, 21g proteína, 16g carboidratos líquidos, 3g gordura



logurte grego proteico
1 pote- 139 kcal



Kiwi
1 kiwi- 47 kcal

Jantar

375 kcal, 13g proteína, 50g carboidratos líquidos, 10g gordura



Leite
1/2 xícara(s)- 75 kcal



Arroz integral
1/4 xícara de arroz integral cozido- 57 kcal



Batata-doce recheada com grão-de-bico
1/2 batata-doce(s)- 244 kcal

Almoço

315 kcal, 22g proteína, 27g carboidratos líquidos, 9g gordura



Seitan com alho e pimenta
171 kcal



Ervilha-torta
82 kcal



Purê de batatas caseiro
60 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína
2 dosador- 218 kcal

Day 5

1086 kcal ● 111g proteína (41%) ● 25g gordura (21%) ● 89g carboidrato (33%) ● 15g fibra (6%)

Café da manhã

185 kcal, 21g proteína, 16g carboidratos líquidos, 3g gordura



logurte grego proteico

1 pote- 139 kcal



Kiwi

1 kiwi- 47 kcal

Jantar

370 kcal, 19g proteína, 45g carboidratos líquidos, 12g gordura



Leite

1 xícara(s)- 149 kcal



Massa ao molho Alfredo de tofu com brócolis

221 kcal

Almoço

315 kcal, 22g proteína, 27g carboidratos líquidos, 9g gordura



Seitan com alho e pimenta

171 kcal



Ervilha-torta

82 kcal



Purê de batatas caseiro

60 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína

2 dosador- 218 kcal

Day 6

1083 kcal ● 98g proteína (36%) ● 25g gordura (21%) ● 82g carboidrato (30%) ● 34g fibra (13%)

Café da manhã

285 kcal, 8g proteína, 32g carboidratos líquidos, 5g gordura



Cereal rico em fibras

227 kcal



Toranja

1/2 toranja- 59 kcal

Jantar

270 kcal, 17g proteína, 19g carboidratos líquidos, 10g gordura



Salada de salmão e alcachofra

210 kcal



Uvas

58 kcal

Almoço

310 kcal, 24g proteína, 29g carboidratos líquidos, 9g gordura



Bacalhau ao estilo cajun

3 oz- 94 kcal



Salada de edamame e beterraba

86 kcal



Pão naan

1/2 unidade(s)- 131 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína

2 dosador- 218 kcal

Day 7 1083 kcal ● 98g proteína (36%) ● 25g gordura (21%) ● 82g carboidrato (30%) ● 34g fibra (13%)

Café da manhã

285 kcal, 8g proteína, 32g carboidratos líquidos, 5g gordura



Cereal rico em fibras
227 kcal



Toranja
1/2 toranja- 59 kcal

Jantar

270 kcal, 17g proteína, 19g carboidratos líquidos, 10g gordura



Salada de salmão e alcachofra
210 kcal



Uvas
58 kcal

Almoço

310 kcal, 24g proteína, 29g carboidratos líquidos, 9g gordura



Bacalhau ao estilo cajun
3 oz- 94 kcal



Salada de edamame e beterraba
86 kcal



Pão naan
1/2 unidade(s)- 131 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína
2 dosador- 218 kcal

Vegetais e produtos vegetais

- ☐ tomates
2 1/2 médio inteiro (6 cm diâ.) (304g)
- ☐ batata-doce
1 1/2 batata-doce, 13 cm de comprimento (315g)
- ☐ pimentão
1/2 grande (91g)
- ☐ cebola
3/8 médio (diâ. 6,5 cm) (48g)
- ☐ chalotas
1/4 dente(s) de alho (14g)
- ☐ alho
1 1/2 dente(s) (de alho) (5g)
- ☐ pimentão verde
1 colher de sopa, picada (9g)
- ☐ ervilhas sugar snap congeladas
2 2/3 xícara (384g)
- ☐ batatas
1/3 lbs (151g)
- ☐ brócolis congelado
1/8 embalagem (36g)
- ☐ edamame congelado, sem casca
1/2 xícara (59g)
- ☐ beterrabas, pré-cozidas (enlatadas ou refrigeradas)
2 beterraba(s) (100g)
- ☐ alcachofras, enlatadas
2/3 xícara, corações (112g)

Gorduras e óleos

- ☐ óleo
1/2 oz (mL)
- ☐ azeite
1 oz (mL)
- ☐ vinagrete balsâmico
5 colher de sopa (mL)

Outro

- ☐ linguiça vegana
2 salsicha (200g)
- ☐ iogurte grego proteico aromatizado
3 recipiente (450g)
- ☐ folhas verdes variadas
4 1/2 xícara (135g)
- ☐ redução de vinagre balsâmico
1/4 colher de sopa (mL)
- ☐ Cereal rico em fibras
1 1/3 xícara (80g)

Especiarias e ervas

- ☐ sal
1/6 oz (6g)
- ☐ pimenta-do-reino
2 1/4 g (2g)
- ☐ manjerição, seco
2 pitada, moído (0g)
- ☐ tempero cajun
2 colher de chá (5g)

Frutas e sucos de frutas

- ☐ abacates
1 abacate(s) (201g)
- ☐ kiwi
3 fruta (207g)
- ☐ suco de limão
1 colher de chá (mL)
- ☐ uvas
2 xícara (184g)
- ☐ Toranja
1 grande (≈11,5 cm diâ.) (332g)

Produtos lácteos e ovos

- ☐ ovos
2 grande (100g)
- ☐ iogurte grego saborizado com baixo teor de gordura
1 recipiente(s) (149 g cada) (150g)
- ☐ queijo em tiras
1 vara (28g)
- ☐ leite integral
2 1/2 xícara(s) (mL)

Bebidas

- ☐ água
14 1/4 xícara (mL)
- ☐ proteína em pó
14 concha (1/3 xícara cada) (434g)
- ☐ leite de amêndoa sem açúcar
1 colher de sopa (mL)

Grãos cerealíferos e massas

- ☐ arroz integral
4 colher de chá (16g)
- ☐ seitan
4 oz (113g)

Peixes e mariscos

- ☐ tilápia, crua
1 lbs (448g)
- ☐ atum enlatado
1 lata (172g)
- ☐ bacalhau, cru
6 oz (170g)
- ☐ salmão enlatado
6 oz (170g)

- ☐ massa seca crua
1 1/2 oz (43g)

Leguminosas e produtos derivados

- ☐ grão-de-bico, enlatado
1/4 lata (112g)
- ☐ tofu firme
1/8 pacote (≈450 g) (57g)

Produtos de panificação

- ☐ pão naan
1 pedaço(s) (90g)
-

Café da manhã 1 [↗](#)

Comer em dia 1 e dia 2

Tigela de ovo cozido e abacate

160 kcal ● 7g proteína ● 12g gordura ● 2g carboidrato ● 4g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

abacates, picado

1/4 abacate(s) (50g)

sal

1/2 pitada (0g)

ovos

1 grande (50g)

pimenta-do-reino

1/2 pitada (0g)

pimentão

1/2 colher de sopa, picado (5g)

cebola

1/2 colher de sopa picada (5g)

Para todas as 2 refeições:

abacates, picado

1/2 abacate(s) (101g)

sal

1 pitada (0g)

ovos

2 grande (100g)

pimenta-do-reino

1 pitada (0g)

pimentão

1 colher de sopa, picado (9g)

cebola

1 colher de sopa picada (10g)

1. Coloque os ovos em uma panela pequena e cubra com água.
2. Leve a água para ferver. Quando começar a ferver, tampe a panela e desligue o fogo. Deixe os ovos descansarem por 8-10 minutos.
3. Enquanto os ovos cozinham, pique o pimentão, a cebola e o abacate.
4. Transfira os ovos para um banho de gelo por alguns minutos.
5. Descasque os ovos e corte em pedaços.
6. Combine os ovos com todos os outros ingredientes e mexa.
7. Sirva.

Café da manhã 2 [↗](#)

Comer em dia 3, dia 4 e dia 5

iogurte grego proteico

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



Translation missing:
pt.for_single_meal

iogurte grego proteico aromatizado

1 recipiente (150g)

Para todas as 3 refeições:

iogurte grego proteico aromatizado

3 recipiente (450g)

1. Aproveite.

1 kiwi - 47 kcal ● 1g proteína ● 0g gordura ● 8g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

kiwi
1 fruta (69g)

Para todas as 3 refeições:

kiwi
3 fruta (207g)

1. Fatie o kiwi e sirva.

Café da manhã 3 [🔗](#)

Comer em dia 6 e dia 7

Cereal rico em fibras

227 kcal ● 7g proteína ● 5g gordura ● 21g carboidrato ● 18g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

leite integral
1/2 xícara(s) (mL)
Cereal rico em fibras
2/3 xícara (40g)

Para todas as 2 refeições:

leite integral
1 xícara(s) (mL)
Cereal rico em fibras
1 1/3 xícara (80g)

1. Adicione o cereal e o leite em uma tigela e sirva.

Toranja

1/2 toranja - 59 kcal ● 1g proteína ● 0g gordura ● 12g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

Toranja
1/2 grande (≈11,5 cm diâ.) (166g)

Para todas as 2 refeições:

Toranja
1 grande (≈11,5 cm diâ.) (332g)

1. Corte a toranja ao meio e separe os gomos individualmente cortando cuidadosamente ao longo das membranas de cada lado do gomo com uma faca afiada.
 2. (opcional: polvilhe um pouco do seu adoçante zero calorias favorito por cima antes de servir)
-

Almoço 1 [🔗](#)

Comer em dia 1 e dia 2

Tilápia frita na frigideira

8 oz - 298 kcal ● 45g proteína ● 13g gordura ● 0g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

tilápia, crua

1/2 lbs (224g)

sal

1/3 colher de chá (2g)

pimenta-do-reino

1/3 colher de chá, moído (1g)

azeite

2 colher de chá (mL)

Para todas as 2 refeições:

tilápia, crua

16 oz (448g)

sal

1/4 colher de sopa (4g)

pimenta-do-reino

1/4 colher de sopa, moído (2g)

azeite

4 colher de chá (mL)

1. Enxágue os filés de tilápia em água fria e seque com papel-toalha. Tempere ambos os lados de cada filé com sal e pimenta.
2. Aqueça o azeite em uma frigideira em fogo médio-alto; cozinhe a tilápia no óleo quente até que o peixe se desfaça facilmente com um garfo, cerca de 4 minutos de cada lado. Sirva imediatamente.

Purê de batata-doce

92 kcal ● 2g proteína ● 0g gordura ● 18g carboidrato ● 3g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

batata-doce

1/2 batata-doce, 13 cm de comprimento (105g)

Para todas as 2 refeições:

batata-doce

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

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.

Almoço 2 [↗](#)

Comer em dia 3

iogurte grego com baixo teor de gordura

1 pote(s) - 155 kcal ● 12g proteína ● 4g gordura ● 16g carboidrato ● 2g fibra

Rende 1 pote(s)



iogurte grego saborizado com baixo teor de gordura

1 recipiente(s) (149 g cada) (150g)

1. A receita não possui instruções.

Pimentão recheado com salada de atum e abacate

1 metade(s) de pimentão - 228 kcal ● 20g proteína ● 12g gordura ● 4g carboidrato ● 5g fibra



Rende 1 metade(s) de pimentão

cebola

1/8 pequeno (9g)

pimentão

1/2 grande (82g)

pimenta-do-reino

1/2 pitada (0g)

sal

1/2 pitada (0g)

suco de limão

1/2 colher de chá (mL)

abacates

1/4 abacate(s) (50g)

atum enlatado, escorrido

1/2 lata (86g)

1. Em uma tigela pequena, misture o atum escorrido, o abacate, o suco de limão, a cebola picada, sal e pimenta até ficar bem combinado.
2. Retire as sementes do pimentão. Você pode cortar a parte de cima e rechear por ali ou cortar o pimentão ao meio e rechear cada metade.
3. Você pode comer assim ou levar ao forno a 350 F (180 C) por 15 minutos até aquecer.

Almoço 3 [🔗](#)

Comer em dia 4 e dia 5

Seitan com alho e pimenta

171 kcal ● 15g proteína ● 8g gordura ● 8g carboidrato ● 1g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

seitan, estilo frango

2 oz (57g)

alho, picado fino

5/8 dente(s) (de alho) (2g)

sal

1/4 pitada (0g)

água

1/4 colher de sopa (mL)

pimenta-do-reino

1/2 pitada, moído (0g)

pimentão verde

1/2 colher de sopa, picada (5g)

cebola

1 colher de sopa, picada (10g)

azeite

1/2 colher de sopa (mL)

Para todas as 2 refeições:

seitan, estilo frango

4 oz (113g)

alho, picado fino

1 1/4 dente(s) (de alho) (4g)

sal

1/2 pitada (0g)

água

1/2 colher de sopa (mL)

pimenta-do-reino

1 pitada, moído (0g)

pimentão verde

1 colher de sopa, picada (9g)

cebola

2 colher de sopa, picada (20g)

azeite

1 colher de sopa (mL)

1. Aqueça o azeite em uma frigideira em fogo médio-baixo.
2. Adicione as cebolas e o alho e cozinhe, mexendo, até dourarem levemente.
3. Aumente o fogo para médio e adicione o pimentão verde e o seitan à panela, mexendo para envolver bem o seitan.
4. Tempere com sal e pimenta. Adicione a água, reduza o fogo para baixo, tampe e cozinhe por 35 minutos para que o seitan absorva os sabores.
5. Cozinhe, mexendo até engrossar, e sirva imediatamente.

Ervilha-torta

82 kcal ● 5g proteína ● 1g gordura ● 8g carboidrato ● 6g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

ervilhas sugar snap congeladas

1 1/3 xícara (192g)

Para todas as 2 refeições:

ervilhas sugar snap congeladas

2 2/3 xícara (384g)

1. Prepare conforme as instruções da embalagem.

Purê de batatas caseiro

60 kcal ● 2g proteína ● 0g gordura ● 11g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

batatas, descascado e cortado em pedaços
2 2/3 oz (76g)
leite integral
1/8 xícara(s) (mL)

Para todas as 2 refeições:

batatas, descascado e cortado em pedaços
1/3 lbs (151g)
leite integral
1/8 xícara(s) (mL)

1. Coloque os pedaços de batata em uma panela grande e cubra com água fria.
2. Leve para ferver em fogo alto, depois reduza para fogo brando e cozinhe até as batatas ficarem macias, cerca de 15-20 minutos.
3. Escorra as batatas e volte à panela.
4. Adicione o leite à panela. Amasse as batatas com um amassador, garfo ou batedor elétrico até obter um purê liso e cremoso.
5. Tempere com sal e pimenta a gosto. Sirva.

Almoço 4 [🔗](#)

Comer em dia 6 e dia 7

Bacalhau ao estilo cajun

3 oz - 94 kcal ● 15g proteína ● 3g gordura ● 1g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

óleo
1/2 colher de chá (mL)
tempero cajun
1 colher de chá (2g)
bacalhau, cru
3 oz (85g)

Para todas as 2 refeições:

óleo
1 colher de chá (mL)
tempero cajun
2 colher de chá (5g)
bacalhau, cru
6 oz (170g)

1. Tempere o(s) filé(s) de bacalhau com o tempero cajun em todos os lados.
2. Em uma frigideira antiaderente, adicione o óleo e aqueça a panela.
3. Adicione o bacalhau à frigideira e cozinhe de 2 a 3 minutos de cada lado, até ficar totalmente cozido e lascar facilmente.
4. Deixe descansar alguns minutos e sirva.

Salada de edamame e beterraba

86 kcal ● 5g proteína ● 4g gordura ● 6g carboidrato ● 3g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

edamame congelado, sem casca
4 colher de sopa (30g)
vinagrete balsâmico
1/2 colher de sopa (mL)
**beterrabas, pré-cozidas
(enlatadas ou refrigeradas),
picado**
1 beterraba(s) (50g)
folhas verdes variadas
1/2 xícara (15g)

Para todas as 2 refeições:
edamame congelado, sem casca
1/2 xícara (59g)
vinagrete balsâmico
1 colher de sopa (mL)
**beterrabas, pré-cozidas
(enlatadas ou refrigeradas),
picado**
2 beterraba(s) (100g)
folhas verdes variadas
1 xícara (30g)

1. Cozinhe o edamame conforme as instruções da embalagem.
2. Arrume as folhas, o edamame e as beterrabas em uma tigela. Regue com o molho e sirva.

Pão naan

1/2 unidade(s) - 131 kcal ● 4g proteína ● 3g gordura ● 22g carboidrato ● 1g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

pão naan
1/2 pedaço(s) (45g)

Para todas as 2 refeições:
pão naan
1 pedaço(s) (90g)

1. A receita não possui instruções.

Jantar 1 [🔗](#)

Comer em dia 1 e dia 2

Tomates assados

1 tomate(s) - 60 kcal ● 1g proteína ● 5g gordura ● 2g carboidrato ● 1g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

tomates
1 pequeno inteiro (6 cm diâ.) (91g)
óleo
1 colher de chá (mL)

Para todas as 2 refeições:
tomates
2 pequeno inteiro (6 cm diâ.) (182g)
óleo
2 colher de chá (mL)

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.

Salsicha vegana

1 salsicha(s) - 268 kcal ● 28g proteína ● 12g gordura ● 11g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

linguiça vegana
1 salsicha (100g)

Para todas as 2 refeições:

linguiça vegana
2 salsicha (200g)

1. Prepare conforme as instruções da embalagem.
2. Sirva.

Jantar 2 [🔗](#)

Comer em dia 3

Salada de atum com abacate

218 kcal ● 20g proteína ● 12g gordura ● 3g carboidrato ● 4g fibra



cebola, picado

1/8 pequeno (9g)

tomates

2 colher de sopa, picada (23g)

atum enlatado

1/2 lata (86g)

folhas verdes variadas

1/2 xícara (15g)

pimenta-do-reino

1/2 pitada (0g)

sal

1/2 pitada (0g)

suco de limão

1/2 colher de chá (mL)

abacates

1/4 abacate(s) (50g)

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.

Queijo em tiras

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



Rende 1 palito(s)

queijo em tiras

1 vara (28g)

1. A receita não possui instruções.

Jantar 3 [🔗](#)

Comer em dia 4

Leite

1/2 xícara(s) - 75 kcal ● 4g proteína ● 4g gordura ● 6g carboidrato ● 0g fibra

Rende 1/2 xícara(s)

leite integral

1/2 xícara(s) (mL)



1. A receita não possui instruções.

Arroz integral

1/4 xícara de arroz integral cozido - 57 kcal ● 1g proteína ● 0g gordura ● 12g carboidrato ● 1g fibra



Rende 1/4 xícara de arroz integral cozido

arroz integral

4 colher de chá (16g)

pimenta-do-reino

1/2 pitada, moído (0g)

água

1/6 xícara(s) (mL)

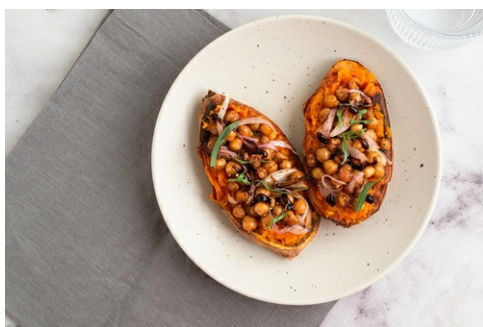
sal

1/2 pitada (0g)

1. (Observação: siga as instruções da embalagem do arroz se forem diferentes das abaixo)
2. Enxágue o amido do arroz em uma peneira sob água fria por 30 segundos.
3. Leve a água para ferver em fogo alto em uma panela grande com tampa que encaixe bem.
4. Adicione o arroz, mexa apenas uma vez e cozinhe em fogo brando, com a panela tampada, por 30-45 minutos ou até a água ser absorvida.
5. Retire do fogo e deixe descansar, tampado, por mais 10 minutos. Solte com um garfo.

Batata-doce recheada com grão-de-bico

1/2 batata-doce(s) - 244 kcal ● 8g proteína ● 6g gordura ● 32g carboidrato ● 9g fibra



Rende 1/2 batata-doce(s)

grão-de-bico, enlatado, escorrido & enxaguado

1/4 lata (112g)

batata-doce, cortado ao meio no sentido do comprimento

1/2 batata-doce, 13 cm de comprimento (105g)

redução de vinagre balsâmico

1/4 colher de sopa (mL)

óleo

1/4 colher de sopa (mL)

chalotas, picado

1/4 dente(s) de alho (14g)

1. Pré-aqueça o forno a 425°F (220°C).
2. Esfregue algumas gotas de óleo nas metades da batata-doce e tempere com sal e pimenta. Coloque a batata-doce com o lado cortado para baixo em uma metade da assadeira. Asse no forno por 20 minutos.
3. Em uma tigela pequena, misture os grão-de-bico e a chalota com o restante do óleo e tempere com um pouco de sal e pimenta.
4. Retire a assadeira do forno e adicione a mistura de grão-de-bico à outra metade da assadeira. Asse por mais 18-20 minutos, ou até que a batata-doce esteja macia e as chalotas comecem a ficar tostadas.
5. Transfira a batata-doce para um prato e amasse delicadamente a polpa dentro da casca. Faça uma cavidade na batata-doce amassada e recheie com a mistura de grão-de-bico.
6. Regue com redução de balsâmico e sirva.

Jantar 4 [🔗](#)

Comer em dia 5

Leite

1 xícara(s) - 149 kcal ● 8g proteína ● 8g gordura ● 12g carboidrato ● 0g fibra

Rende 1 xícara(s)

leite integral

1 xícara(s) (mL)



1. A receita não possui instruções.

Massa ao molho Alfredo de tofu com brócolis

221 kcal ● 11g proteína ● 4g gordura ● 33g carboidrato ● 3g fibra



manjeriço, seco

2 pitada, moído (0g)

leite de amêndoa sem açúcar

1 colher de sopa (mL)

sal

1/8 pitada (0g)

alho

1/4 dente(s) (de alho) (1g)

brócolis congelado

1/8 embalagem (36g)

tofu firme

1/8 pacote (≈450 g) (57g)

massa seca crua

1 1/2 oz (43g)

1. Cozinhe a massa e o brócolis conforme as instruções das embalagens.
2. Enquanto isso, coloque o tofu, o alho, o sal e o manjeriço em um processador ou liquidificador.
3. Adicione o leite de amêndoas aos poucos até obter a consistência desejada.
4. Despeje em uma panela para aquecer. Não deixe ferver, pois pode talhar.
5. Na hora de servir, coloque a massa com o brócolis e o molho por cima.
6. Para sobras: para melhores resultados, mantenha cada elemento (massa, molho, brócolis) em recipientes herméticos separados. Reaqueça conforme necessário.

Jantar 5 [🔗](#)

Comer em dia 6 e dia 7

Salada de salmão e alcachofra

210 kcal ● 17g proteína ● 10g gordura ● 10g carboidrato ● 5g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

tomates, cortado ao meio

1/3 xícara de tomates-cereja (50g)

vinagrete balsâmico

2 colher de sopa (mL)

folhas verdes variadas

1 1/2 xícara (45g)

alcachofras, enlatadas

1/3 xícara, corações (56g)

salmão enlatado

3 oz (85g)

Para todas as 2 refeições:

tomates, cortado ao meio

2/3 xícara de tomates-cereja (99g)

vinagrete balsâmico

4 colher de sopa (mL)

folhas verdes variadas

3 xícara (90g)

alcachofras, enlatadas

2/3 xícara, corações (112g)

salmão enlatado

6 oz (170g)

1. Coloque uma cama de folhas verdes e acrescente salmão, alcachofras e tomates. Regue com vinagrete balsâmico por cima e sirva.

Uvas

58 kcal ● 1g proteína ● 0g gordura ● 9g carboidrato ● 4g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

uvas
1 xícara (92g)

Para todas as 2 refeições:

uvas
2 xícara (184g)

1. A receita não possui instruções.

Suplemento(s) de proteína [↗](#)

Comer todos os dias

Shake de proteína

2 dosador - 218 kcal ● 48g proteína ● 1g gordura ● 2g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

água
2 xícara(s) (mL)
proteína em pó
2 concha (1/3 xícara cada) (62g)

Para todas as 7 refeições:

água
14 xícara(s) (mL)
proteína em pó
14 concha (1/3 xícara cada) (434g)

1. A receita não possui instruções.
