

Meal Plan - Plano alimentar de jejum intermitente de 3400 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 3395 kcal ● 348g proteína (41%) ● 120g gordura (32%) ● 197g carboidrato (23%) ● 36g fibra (4%)

Almoço

1725 kcal, 173g proteína, 97g carboidratos líquidos, 65g gordura



Peito de frango básico
26 oz- 1032 kcal



Gomos de batata-doce
695 kcal

Jantar

1670 kcal, 175g proteína, 100g carboidratos líquidos, 55g gordura



Cuscuz
402 kcal



Salada simples de folhas mistas
68 kcal



Frango assado com tomates e azeitonas
24 onça(s)- 1198 kcal

Day 2 3346 kcal ● 266g proteína (32%) ● 157g gordura (42%) ● 173g carboidrato (21%) ● 46g fibra (5%)

Almoço

1680 kcal, 91g proteína, 73g carboidratos líquidos, 102g gordura



Wrap de presunto, bacon e abacate
2 1/2 wrap(s)- 1267 kcal



Salada de tomate e abacate
411 kcal

Jantar

1670 kcal, 175g proteína, 100g carboidratos líquidos, 55g gordura



Cuscuz
402 kcal



Salada simples de folhas mistas
68 kcal



Frango assado com tomates e azeitonas
24 onça(s)- 1198 kcal

Day 3 3368 kcal ● 220g proteína (26%) ● 194g gordura (52%) ● 140g carboidrato (17%) ● 47g fibra (6%)

Almoço

1680 kcal, 91g proteína, 73g carboidratos líquidos, 102g gordura



Wrap de presunto, bacon e abacate
2 1/2 wrap(s)- 1267 kcal



Salada de tomate e abacate
411 kcal

Jantar

1690 kcal, 129g proteína, 66g carboidratos líquidos, 92g gordura



Asas de frango ao estilo indiano
32 oz- 1320 kcal



Farro
1 xícaras, cozido- 370 kcal

Day 4 3419 kcal ● 213g proteína (25%) ● 159g gordura (42%) ● 248g carboidrato (29%) ● 36g fibra (4%)

Almoço

1675 kcal, 127g proteína, 142g carboidratos líquidos, 59g gordura



logurte grego com baixo teor de gordura
2 pote(s)- 310 kcal



Wrap de frango grelhado com homus
4 wrap(s)- 1367 kcal

Jantar

1740 kcal, 86g proteína, 106g carboidratos líquidos, 101g gordura



Leite
3 1/4 xícara(s)- 484 kcal



Carne moída com repolho na frigideira
823 kcal



Gomos de batata-doce
434 kcal

Day 5 3436 kcal ● 281g proteína (33%) ● 108g gordura (28%) ● 295g carboidrato (34%) ● 40g fibra (5%)

Almoço

1685 kcal, 122g proteína, 200g carboidratos líquidos, 34g gordura



Batatas-doces recheadas com frango ao molho BBQ
2 batata(s)- 1039 kcal



Salada simples de folhas mistas com tomate
302 kcal



Arroz integral
1 1/2 xícara de arroz integral cozido- 344 kcal

Jantar

1750 kcal, 159g proteína, 95g carboidratos líquidos, 74g gordura



Tilápia grelhada no broiler
26 2/3 oz- 1133 kcal



Batatas-doces fritas
618 kcal

Day 6 3447 kcal ● 227g proteína (26%) ● 155g gordura (40%) ● 228g carboidrato (26%) ● 59g fibra (7%)

Almoço

1700 kcal, 119g proteína, 107g carboidratos líquidos, 75g gordura



Salada de atum com abacate
1091 kcal



Leite
1 3/4 xícara(s)- 261 kcal



Banana
3 banana(s)- 350 kcal

Jantar

1745 kcal, 108g proteína, 121g carboidratos líquidos, 79g gordura



Salada simples de folhas mistas com tomate
189 kcal



Taco de peixe
4 tortilha(s)- 1557 kcal

Day 7 3447 kcal ● 227g proteína (26%) ● 155g gordura (40%) ● 228g carboidrato (26%) ● 59g fibra (7%)

Almoço

1700 kcal, 119g proteína, 107g carboidratos líquidos, 75g gordura



Salada de atum com abacate
1091 kcal



Leite
1 3/4 xícara(s)- 261 kcal



Banana
3 banana(s)- 350 kcal

Jantar

1745 kcal, 108g proteína, 121g carboidratos líquidos, 79g gordura



Salada simples de folhas mistas com tomate
189 kcal



Taco de peixe
4 tortilha(s)- 1557 kcal



Grãos cerealíferos e massas

- ☐ couscous instantâneo, saborizado
1 1/3 caixa (165 g) (219g)
- ☐ arroz integral
1/2 xícara (95g)

Gorduras e óleos

- ☐ molho para salada
1 xícara (mL)
- ☐ azeite
4 oz (mL)
- ☐ óleo
4 oz (mL)

Outro

- ☐ folhas verdes variadas
22 1/2 xícara (675g)
- ☐ farro
1/2 xícara (104g)
- ☐ carne moída (20% de gordura)
2/3 lbs (302g)

Especiarias e ervas

- ☐ manjeriço fresco
48 folhas (24g)
- ☐ chili em pó
2 2/3 colher de sopa (22g)
- ☐ pimenta-do-reino
1/3 oz (10g)
- ☐ sal
2 oz (55g)
- ☐ alho em pó
1/2 colher de sopa (5g)
- ☐ curry em pó
3 colher de sopa (19g)
- ☐ mostarda amarela
1 colher de chá (5g)
- ☐ páprica
1/2 colher de chá (1g)
- ☐ tempero cajun
1/3 xícara (36g)

Produtos de aves

- ☐ peito de frango sem pele e sem osso, cru
6 1/3 lbs (2820g)
- ☐ asas de frango, com pele, cruas
2 lbs (908g)

Vegetais e produtos vegetais

- ☐ tomates
13 1/2 médio inteiro (6 cm diâ.) (1652g)
- ☐ batata-doce
9 batata-doce, 13 cm de comprimento (1860g)
- ☐ cebola
1 1/4 médio (diâ. 6,5 cm) (140g)
- ☐ repolho
2/3 lbs (308g)
- ☐ pepino
1 xícara, fatias (104g)

Produtos lácteos e ovos

- ☐ queijo
10 colher de sopa, ralado (70g)
- ☐ leite integral
6 3/4 xícara(s) (mL)
- ☐ iogurte grego saborizado com baixo teor de gordura
2 recipiente(s) (149 g cada) (300g)
- ☐ queijo feta
1/2 xícara (75g)

Produtos de panificação

- ☐ tortillas de farinha
17 tortilha (≈18-20 cm diâ.) (833g)

Salsichas e embutidos

- ☐ presunto fatiado
1 1/4 lbs (567g)

Produtos suínos

- ☐ bacon
10 fatia(s) (100g)

Bebidas

- ☐ água
5 xícara(s) (mL)

Sopas, molhos e caldos

- ☐ caldo de frango em pó
1/3 cubo (1g)
- ☐ molho barbecue
1/3 xícara (95g)

Leguminosas e produtos derivados

Frutas e sucos de frutas

- ☐ azeitonas verdes
48 grande (211g)
- ☐ abacates
7 1/2 abacate(s) (1508g)
- ☐ suco de limão
2 1/2 fl oz (mL)
- ☐ suco de limão
5 colher de chá (mL)
- ☐ lima
2 fruta (5.1 cm diâ.) (134g)
- ☐ banana
6 médio (18 a 20 cm de comprimento) (708g)

- ☐ homus
1/2 xícara (120g)

Peixes e mariscos

- ☐ tilápia crua
1 2/3 lbs (747g)
 - ☐ bacalhau, cru
8 filé(s) (110 g) (907g)
 - ☐ atum enlatado
5 lata (860g)
-

Almoço 1 [↗](#)

Comer em dia 1

Peito de frango básico

26 oz - 1032 kcal ● 164g proteína ● 42g gordura ● 0g carboidrato ● 0g fibra



Rende 26 oz

óleo

5 colher de chá (mL)

peito de frango sem pele e sem osso, cru

26 oz (728g)

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.

Gomos de batata-doce

695 kcal ● 9g proteína ● 23g gordura ● 97g carboidrato ● 17g fibra

**batata-doce, cortado em gomos**

2 2/3 batata-doce, 13 cm de comprimento (560g)

óleo

2 colher de sopa (mL)

pimenta-do-reino

1/4 colher de sopa, moído (2g)

sal

1/2 colher de sopa (8g)

1. Preaqueça o forno a 400°F (200°C) e unte uma assadeira.
2. Misture as batatas-doces no óleo até que todos os lados estejam bem cobertos. Tempere com sal e pimenta e misture novamente, depois disponha em uma única camada na assadeira (se estiverem muito juntas, use duas assadeiras).
3. Asse por um total de 25 minutos, ou até ficarem douradas e macias, virando uma vez na metade do tempo para garantir um cozimento uniforme.

Almoço 2 [🔗](#)

Comer em dia 2 e dia 3

Wrap de presunto, bacon e abacate

2 1/2 wrap(s) - 1267 kcal ● 86g proteína ● 70g gordura ● 62g carboidrato ● 13g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

queijo

5 colher de sopa, ralado (35g)

tortillas de farinha

2 1/2 tortilha (≈18-20 cm diâ.) (123g)

presunto fatiado

10 oz (284g)

bacon

5 fatia(s) (50g)

abacates, fatiado

5/8 abacate(s) (126g)

Para todas as 2 refeições:

queijo

10 colher de sopa, ralado (70g)

tortillas de farinha

5 tortilha (≈18-20 cm diâ.) (245g)

presunto fatiado

1 1/4 lbs (567g)

bacon

10 fatia(s) (100g)

abacates, fatiado

1 1/4 abacate(s) (251g)

1. Cozinhe o bacon conforme as instruções da embalagem.
2. Coloque o presunto, o bacon, o abacate e o queijo no centro da tortilla e enrole. Sirva.

Salada de tomate e abacate

411 kcal ● 5g proteína ● 32g gordura ● 12g carboidrato ● 14g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

tomates, cortado em cubinhos
7/8 médio inteiro (6 cm diâ.) (108g)
pimenta-do-reino
1/2 colher de chá, moído (1g)
sal
1/2 colher de chá (3g)
alho em pó
1/2 colher de chá (1g)
azeite
1/2 colher de sopa (mL)
abacates, cortado em cubos
7/8 abacate(s) (176g)
suco de limão
1 3/4 colher de sopa (mL)
cebola
1 3/4 colher de sopa, picado (26g)

Para todas as 2 refeições:

tomates, cortado em cubinhos
1 3/4 médio inteiro (6 cm diâ.)
(215g)
pimenta-do-reino
1 colher de chá, moído (2g)
sal
1 colher de chá (5g)
alho em pó
1 colher de chá (3g)
azeite
2 1/2 colher de chá (mL)
abacates, cortado em cubos
1 3/4 abacate(s) (352g)
suco de limão
1/4 xícara (mL)
cebola
1/4 xícara, picado (53g)

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.

Almoço 3 [🔗](#)

Comer em dia 4

iogurte grego com baixo teor de gordura

2 pote(s) - 310 kcal ● 25g proteína ● 8g gordura ● 33g carboidrato ● 3g fibra

Rende 2 pote(s)



iogurte grego saborizado com baixo teor de gordura
2 recipiente(s) (149 g cada) (300g)

1. A receita não possui instruções.

Wrap de frango grelhado com homus

4 wrap(s) - 1367 kcal ● 102g proteína ● 51g gordura ● 109g carboidrato ● 16g fibra



Rende 4 wrap(s)

tomates, picado

4 fatia(s), fina/pequena (60g)

queijo feta

1/2 xícara (75g)

pepino, picado

1 xícara, fatias (104g)

homus

1/2 xícara (120g)

folhas verdes variadas

1 xícara (30g)

tortillas de farinha

4 tortilha (≈18-20 cm diâ.) (196g)

peito de frango sem pele e sem osso, cru

10 oz (284g)

1. Tempere o frango com uma pitada de sal/pimenta. Grelhe ou frite o frango em uma frigideira antiaderente até que esteja totalmente cozido. Quando esfriar o suficiente para manusear, pique o frango. Espalhe homus na tortilha e adicione todos os ingredientes restantes, incluindo o frango. Enrole a tortilha e sirva.

Almoço 4 [🔗](#)

Comer em dia 5

Batatas-doces recheadas com frango ao molho BBQ

2 batata(s) - 1039 kcal ● 108g proteína ● 13g gordura ● 110g carboidrato ● 13g fibra



Rende 2 batata(s)

batata-doce, cortado ao meio

2 batata-doce, 13 cm de comprimento (420g)

peito de frango sem pele e sem osso, cru

1 lbs (448g)

molho barbecue

1/3 xícara (95g)

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.

Salada simples de folhas mistas com tomate

302 kcal ● 6g proteína ● 19g gordura ● 21g carboidrato ● 6g fibra

**molho para salada**

6 colher de sopa (mL)

tomates

1 xícara de tomates-cereja (149g)

folhas verdes variadas

6 xícara (180g)

1. Misture as folhas, os tomates e o molho em uma tigela pequena. Sirva.

Arroz integral

1 1/2 xícara de arroz integral cozido - 344 kcal ● 7g proteína ● 3g gordura ● 70g carboidrato ● 3g fibra



Rende 1 1/2 xícara de arroz integral cozido

arroz integral

1/2 xícara (95g)

pimenta-do-reino

3 pitada, moído (1g)

água

1 xícara(s) (mL)

sal

3 pitada (2g)

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.

Almoço 5 [🔗](#)

Comer em dia 6 e dia 7

Salada de atum com abacate

1091 kcal ● 102g proteína ● 60g gordura ● 15g carboidrato ● 21g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

cebola, picado

5/8 pequeno (44g)

tomates

10 colher de sopa, picada (113g)

atum enlatado

2 1/2 lata (430g)

folhas verdes variadas

2 1/2 xícara (75g)

pimenta-do-reino

1/3 colher de chá (0g)

sal

1/3 colher de chá (1g)

suco de limão

2 1/2 colher de chá (mL)

abacates

1 1/4 abacate(s) (251g)

Para todas as 2 refeições:

cebola, picado

1 1/4 pequeno (88g)

tomates

1 1/4 xícara, picada (225g)

atum enlatado

5 lata (860g)

folhas verdes variadas

5 xícara (150g)

pimenta-do-reino

5 pitada (1g)

sal

5 pitada (2g)

suco de limão

5 colher de chá (mL)

abacates

2 1/2 abacate(s) (503g)

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.

Leite

1 3/4 xícara(s) - 261 kcal ● 13g proteína ● 14g gordura ● 20g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

leite integral

1 3/4 xícara(s) (mL)

Para todas as 2 refeições:

leite integral

3 1/2 xícara(s) (mL)

1. A receita não possui instruções.

Banana

3 banana(s) - 350 kcal ● 4g proteína ● 1g gordura ● 72g carboidrato ● 9g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

banana

3 médio (18 a 20 cm de comprimento) (354g)

Para todas as 2 refeições:

banana

6 médio (18 a 20 cm de comprimento) (708g)

1. A receita não possui instruções.

Jantar 1 [↗](#)

Comer em dia 1 e dia 2

Cuscuz

402 kcal ● 14g proteína ● 1g gordura ● 79g carboidrato ● 5g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

couscous instantâneo, saborizado

2/3 caixa (165 g) (110g)

Para todas as 2 refeições:

couscous instantâneo, saborizado

1 1/3 caixa (165 g) (219g)

1. Siga as instruções da embalagem.

Salada simples de folhas mistas

68 kcal ● 1g proteína ● 5g gordura ● 4g carboidrato ● 1g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

molho para salada

1 1/2 colher de sopa (mL)

folhas verdes variadas

1 1/2 xícara (45g)

Para todas as 2 refeições:

molho para salada

3 colher de sopa (mL)

folhas verdes variadas

3 xícara (90g)

1. Misture as folhas e o molho em uma tigela pequena. Sirva.

Frango assado com tomates e azeitonas

24 onça(s) - 1198 kcal ● 160g proteína ● 50g gordura ● 16g carboidrato ● 12g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

manjeriçã fresco, ralado

24 folhas (12g)

peito de frango sem pele e sem osso, cru

1 1/2 lbs (680g)

chili em pó

4 colher de chá (11g)

pimenta-do-reino

1 colher de chá (1g)

azeitonas verdes

24 grande (106g)

sal

1 colher de chá (6g)

azeite

4 colher de chá (mL)

tomates

24 tomatinhos (408g)

Para todas as 2 refeições:

manjeriçã fresco, ralado

48 folhas (24g)

peito de frango sem pele e sem osso, cru

3 lbs (1361g)

chili em pó

2 2/3 colher de sopa (22g)

pimenta-do-reino

2 colher de chá (2g)

azeitonas verdes

48 grande (211g)

sal

2 colher de chá (12g)

azeite

2 2/3 colher de sopa (mL)

tomates

48 tomatinhos (816g)

1. Aqueça o forno a 425 F (220 C)
2. Coloque o peito de frango em um pequeno refratário.
3. Regue o azeite sobre o frango e tempere com sal, pimenta e pimenta chili.
4. Por cima do frango, coloque o tomate, o manjeriçã e as azeitonas.
5. Leve o refratário ao forno e cozinhe por cerca de 25 minutos.
6. Verifique se o frango está totalmente cozido. Se não estiver, acrescente alguns minutos de cozimento.

Jantar 2 [↗](#)

Comer em dia 3

Asas de frango ao estilo indiano

32 oz - 1320 kcal ● 117g proteína ● 90g gordura ● 0g carboidrato ● 10g fibra



Rende 32 oz

curry em pó

3 colher de sopa (19g)

sal

2 colher de chá (12g)

asas de frango, com pele, cruas

2 lbs (908g)

óleo

1/2 colher de sopa (mL)

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.

Farro

1 xícaras, cozido - 370 kcal ● 12g proteína ● 2g gordura ● 66g carboidrato ● 10g fibra



Rende 1 xícaras, cozido

água

4 xícara(s) (mL)

farro

1/2 xícara (104g)

1. Siga as instruções da embalagem se forem diferentes. Leve água salgada para ferver. Adicione o farro, volte a ferver e então reduza o fogo para médio-alto e cozinhe sem tampar por cerca de 30 minutos, até ficar macio. Escorra e sirva.

Jantar 3 [🔗](#)

Comer em dia 4

Leite

3 1/4 xícara(s) - 484 kcal ● 25g proteína ● 26g gordura ● 38g carboidrato ● 0g fibra

Rende 3 1/4 xícara(s)

leite integral

3 1/4 xícara(s) (mL)



1. A receita não possui instruções.

Carne moída com repolho na frigideira

823 kcal ● 55g proteína ● 61g gordura ● 8g carboidrato ● 6g fibra

**repolho, fatiado**

1/3 cabeça, pequena (aprox. 11 cm diâ.) (238g)

carne moída (20% de gordura)

2/3 lbs (302g)

caldo de frango em pó

1/3 cubo (1g)

mostarda amarela

1 colher de chá (5g)

1. Aqueça uma frigideira grande e com laterais em fogo médio.
2. Adicione a carne moída e quebre em pedaços. Com os dedos, esfarele o cubo de caldo e misture. Adicione um pouco de água se necessário para que o caldo se dissolva completamente.
3. Cozinhe até a carne dourar e quase ficar pronta.
4. Adicione a mostarda e misture.
5. Acrescente o repolho e mexa.
6. Cozinhe até o repolho ficar macio, mas ainda firme, cerca de 5 minutos.
7. Sirva.

Gomos de batata-doce

434 kcal ● 6g proteína ● 14g gordura ● 60g carboidrato ● 11g fibra

**batata-doce, cortado em gomos**

1 2/3 batata-doce, 13 cm de comprimento (350g)

óleo

1 1/4 colher de sopa (mL)

pimenta-do-reino

1/2 colher de chá, moído (1g)

sal

1 colher de chá (5g)

1. Preaqueça o forno a 400°F (200°C) e unte uma assadeira.
2. Misture as batatas-doces no óleo até que todos os lados estejam bem cobertos. Tempere com sal e pimenta e misture novamente, depois disponha em uma única camada na assadeira (se estiverem muito juntas, use duas assadeiras).
3. Asse por um total de 25 minutos, ou até ficarem douradas e macias, virando uma vez na metade do tempo para garantir um cozimento uniforme.

Jantar 4 [🔗](#)

Comer em dia 5

Tilápia grelhada no broiler

26 2/3 oz - 1133 kcal ● 150g proteína ● 58g gordura ● 2g carboidrato ● 1g fibra



Rende 26 2/3 oz

sal

1/4 colher de sopa (5g)

azeite

3 1/3 colher de sopa (mL)

tilápia crua

1 2/3 lbs (747g)

pimenta-do-reino

1/4 colher de sopa, moído (2g)

suco de limão

5 colher de chá (mL)

1. Preaqueça o grelhador do forno (broiler). Unte a assadeira para grelhar ou forre com papel-alumínio.
2. Pincele os filés de tilápia com azeite e tempere com um pouco de suco de limão.
3. Tempere com sal e pimenta.
4. Arrume os filés em uma única camada na assadeira preparada.
5. Grelhe a alguns centímetros da fonte de calor por 2 a 3 minutos. Vire os filés e grelhe até que o peixe solte lascas facilmente com um garfo, cerca de 2 minutos.

Batatas-doces fritas

618 kcal ● 9g proteína ● 16g gordura ● 92g carboidrato ● 17g fibra



batata-doce, descascado

1 1/6 libras (530g)

pimenta-do-reino

1/3 colher de chá, moído (1g)

sal

1/2 colher de chá (4g)

páprica

1/2 colher de chá (1g)

alho em pó

1/2 colher de chá (2g)

azeite

3 1/2 colher de chá (mL)

1. Preaqueça o forno a 200°C.
2. Corte as batatas-doces em palitos com 1/4 a 1/2 polegada de largura e cerca de 7 cm de comprimento, e misture com o óleo.
3. Misture as especiarias, o sal e a pimenta em uma tigela pequena e envolva as batatas-doces com essa mistura. Espalhe-as uniformemente em uma assadeira.
4. Asse até dourar e ficar crocante na base, cerca de 15 minutos, então vire e cozinhe até que o outro lado esteja crocante, cerca de 10 minutos.
5. Sirva.

Jantar 5 [🔗](#)

Comer em dia 6 e dia 7

Salada simples de folhas mistas com tomate

189 kcal ● 4g proteína ● 12g gordura ● 13g carboidrato ● 4g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

molho para salada

1/4 xícara (mL)

tomates

10 colher de sopa de tomates-cereja
(93g)

folhas verdes variadas

3 3/4 xícara (113g)

Para todas as 2 refeições:

molho para salada

1/2 xícara (mL)

tomates

1 1/4 xícara de tomates-cereja
(186g)

folhas verdes variadas

7 1/2 xícara (225g)

1. Misture as folhas, os tomates e o molho em uma tigela pequena. Sirva.

Taco de peixe

4 tortilha(s) - 1557 kcal ● 104g proteína ● 68g gordura ● 108g carboidrato ● 25g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

abacates, amassado

1 abacate(s) (201g)

tortillas de farinha

4 tortilha (≈18-20 cm diâ.) (196g)

repolho

1/2 xícara, ralado (35g)

tempero cajun

2 2/3 colher de sopa (18g)

lima

1 fruta (5.1 cm diâ.) (67g)

óleo

4 colher de chá (mL)

bacalhau, cru

4 filé(s) (110 g) (453g)

Para todas as 2 refeições:

abacates, amassado

2 abacate(s) (402g)

tortillas de farinha

8 tortilha (≈18-20 cm diâ.) (392g)

repolho

1 xícara, ralado (70g)

tempero cajun

1/3 xícara (36g)

lima

2 fruta (5.1 cm diâ.) (134g)

óleo

2 2/3 colher de sopa (mL)

bacalhau, cru

8 filé(s) (110 g) (907g)

1. Preaqueça o forno a 400°F (200°C).
2. Borrife uma assadeira com spray antiaderente.
3. Passe óleo por todos os lados do peixe e polvilhe tempero cajun por toda a superfície.
4. Coloque na assadeira e asse por 12–15 minutos.
5. Enquanto isso, amasse um abacate e adicione um pouco de suco de limão e sal/pimenta a gosto.
6. Aqueça uma tortilha em uma frigideira ou no micro-ondas.
7. Quando o peixe estiver pronto, transfira para a tortilha e cubra com abacate, repolho e guarnição de limão.
8. Sirva.
9. Para sobras: guarde o peixe extra em um recipiente hermético na geladeira. Reaqueça e monte o taco.