

Meal Plan - Plano alimentar pescetariano 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 1118 kcal ● 91g proteína (33%) ● 58g gordura (47%) ● 39g carboidrato (14%) ● 18g fibra (7%)

Café da manhã

195 kcal, 17g proteína, 18g carboidratos líquidos, 5g gordura



Shake de proteína (leite)
129 kcal



Pêssego
1 pêssego(s)- 66 kcal

Jantar

360 kcal, 25g proteína, 17g carboidratos líquidos, 18g gordura



Tempeh com molho de amendoim
2 oz de tempeh- 217 kcal



Salada grega simples de pepino
141 kcal

Almoço

400 kcal, 12g proteína, 3g carboidratos líquidos, 34g gordura



Abacate recheado com salmão defumado
1/2 abacate(s)- 271 kcal



Nozes
1/6 xícara(s)- 131 kcal

Suplemento(s) de proteína

165 kcal, 36g proteína, 1g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína
1 1/2 dosador- 164 kcal

Day 2 1117 kcal ● 99g proteína (36%) ● 31g gordura (25%) ● 91g carboidrato (33%) ● 20g fibra (7%)

Café da manhã

195 kcal, 17g proteína, 18g carboidratos líquidos, 5g gordura



Shake de proteína (leite)
129 kcal



Pêssego
1 pêssego(s)- 66 kcal

Jantar

360 kcal, 25g proteína, 17g carboidratos líquidos, 18g gordura



Tempeh com molho de amendoim
2 oz de tempeh- 217 kcal



Salada grega simples de pepino
141 kcal

Almoço

400 kcal, 20g proteína, 55g carboidratos líquidos, 7g gordura



Purê de batata-doce com manteiga
125 kcal



Bacalhau ao estilo cajun
3 oz- 94 kcal



Purê de batata-doce
183 kcal

Suplemento(s) de proteína

165 kcal, 36g proteína, 1g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína
1 1/2 dosador- 164 kcal

Day 3

1115 kcal ● 97g proteína (35%) ● 38g gordura (31%) ● 78g carboidrato (28%) ● 18g fibra (6%)

Café da manhã

205 kcal, 12g proteína, 15g carboidratos líquidos, 10g gordura



Sanduíche de ovo e guacamole
1/2 sanduíche(s)- 191 kcal



Fatias de pepino
1/4 pepino- 15 kcal

Jantar

345 kcal, 29g proteína, 6g carboidratos líquidos, 21g gordura



Vagem com manteiga
147 kcal



Bacalhau assado simples
5 1/3 oz- 198 kcal

Almoço

400 kcal, 20g proteína, 55g carboidratos líquidos, 7g gordura



Purê de batata-doce com manteiga
125 kcal



Bacalhau ao estilo cajun
3 oz- 94 kcal



Purê de batata-doce
183 kcal

Suplemento(s) de proteína

165 kcal, 36g proteína, 1g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína
1 1/2 dosador- 164 kcal

Day 4

1098 kcal ● 94g proteína (34%) ● 53g gordura (44%) ● 46g carboidrato (17%) ● 15g fibra (5%)

Café da manhã

205 kcal, 12g proteína, 15g carboidratos líquidos, 10g gordura



Sanduíche de ovo e guacamole
1/2 sanduíche(s)- 191 kcal



Fatias de pepino
1/4 pepino- 15 kcal

Jantar

345 kcal, 29g proteína, 6g carboidratos líquidos, 21g gordura



Vagem com manteiga
147 kcal



Bacalhau assado simples
5 1/3 oz- 198 kcal

Almoço

385 kcal, 17g proteína, 23g carboidratos líquidos, 22g gordura



Panini de morango, abacate e queijo de cabra
244 kcal



Salada grega simples de pepino
141 kcal

Suplemento(s) de proteína

165 kcal, 36g proteína, 1g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína
1 1/2 dosador- 164 kcal

Day 5

1082 kcal ● 98g proteína (36%) ● 31g gordura (26%) ● 83g carboidrato (31%) ● 20g fibra (7%)

Café da manhã

205 kcal, 12g proteína, 15g carboidratos líquidos, 10g gordura



Sanduíche de ovo e guacamole

1/2 sanduíche(s)- 191 kcal



Fatias de pepino

1/4 pepino- 15 kcal

Jantar

365 kcal, 26g proteína, 21g carboidratos líquidos, 16g gordura



Pimentão recheado com salada de atum e abacate

1 metade(s) de pimentão- 228 kcal



Salada grega simples de pepino

70 kcal



Pêssego

1 pêssego(s)- 66 kcal

Almoço

350 kcal, 24g proteína, 45g carboidratos líquidos, 4g gordura



Sopa de tomate

1/2 lata(s)- 105 kcal



Iogurte grego proteico

1 pote- 139 kcal



Morangos

2 xícara(s)- 104 kcal

Suplemento(s) de proteína

165 kcal, 36g proteína, 1g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína

1 1/2 dosador- 164 kcal

Day 6

1100 kcal ● 97g proteína (35%) ● 43g gordura (35%) ● 62g carboidrato (23%) ● 19g fibra (7%)

Café da manhã

225 kcal, 14g proteína, 13g carboidratos líquidos, 12g gordura



Pêssego

1 pêssego(s)- 66 kcal



Ovos mexidos básicos

2 ovo(s)- 159 kcal

Jantar

300 kcal, 15g proteína, 23g carboidratos líquidos, 14g gordura



Lo mein de tofu

226 kcal



Leite

1/2 xícara(s)- 75 kcal

Almoço

410 kcal, 32g proteína, 25g carboidratos líquidos, 15g gordura



Tempeh básico

4 oz- 295 kcal



Lentilhas

116 kcal

Suplemento(s) de proteína

165 kcal, 36g proteína, 1g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína

1 1/2 dosador- 164 kcal

Day 7 1100 kcal ● 97g proteína (35%) ● 43g gordura (35%) ● 62g carboidrato (23%) ● 19g fibra (7%)

Café da manhã

225 kcal, 14g proteína, 13g carboidratos líquidos, 12g gordura

 **Pêssego**
1 pêssego(s)- 66 kcal

 **Ovos mexidos básicos**
2 ovo(s)- 159 kcal

Jantar

300 kcal, 15g proteína, 23g carboidratos líquidos, 14g gordura

 **Lo mein de tofu**
226 kcal

 **Leite**
1/2 xícara(s)- 75 kcal

Almoço

410 kcal, 32g proteína, 25g carboidratos líquidos, 15g gordura

 **Tempeh básico**
4 oz- 295 kcal

 **Lentilhas**
116 kcal

Suplemento(s) de proteína

165 kcal, 36g proteína, 1g carboidratos líquidos, 1g gordura

 **Shake de proteína**
1 1/2 dosador- 164 kcal

Outro

- ☐ levedura nutricional
1/2 colher de sopa (2g)
- ☐ guacamole, industrializado
3 colher de sopa (46g)
- ☐ iogurte grego proteico aromatizado
1 recipiente (150g)

Leguminosas e produtos derivados

- ☐ molho de soja (tamari)
1/2 oz (mL)
- ☐ manteiga de amendoim
2 colher de sopa (32g)
- ☐ tempeh
3/4 lbs (340g)
- ☐ lentilhas, cruas
1/3 xícara (64g)
- ☐ tofu extra firme
1/3 lbs (151g)

Frutas e sucos de frutas

- ☐ suco de limão
3/4 fl oz (mL)
- ☐ abacates
1 abacate(s) (201g)
- ☐ pêssigo
5 médio (≈7 cm diâ.) (750g)
- ☐ morangos
7/8 pinta (312g)
- ☐ suco de limão
1/2 colher de chá (mL)

Vegetais e produtos vegetais

- ☐ pepino
2 1/2 pepino (≈21 cm) (753g)
- ☐ cebola roxa
1/2 médio (diâ. 6,5 cm) (48g)
- ☐ batata-doce
3 batata-doce, 13 cm de comprimento (630g)
- ☐ vagens verdes congeladas
2 xícara (242g)
- ☐ cebola
1/8 pequeno (9g)
- ☐ pimentão
1/2 grande (82g)
- ☐ mistura de vegetais congelados
1/3 lbs (151g)

Especiarias e ervas

- ☐ vinagre de vinho tinto
1 3/4 colher de chá (mL)
- ☐ endro seco
1 3/4 colher de chá (2g)
- ☐ tempero cajun
2 colher de chá (5g)
- ☐ sal
1 1/2 g (1g)
- ☐ pimenta-do-reino
2 pitada (0g)

Produtos lácteos e ovos

- ☐ iogurte grego desnatado natural
14 colher de sopa (245g)
- ☐ queijo de cabra
1 oz (28g)
- ☐ leite integral
2 xícara(s) (mL)
- ☐ manteiga
3 colher de sopa (38g)
- ☐ ovos
7 grande (350g)

Peixes e mariscos

- ☐ salmão defumado
3/4 oz (21g)
- ☐ bacalhau, cru
16 2/3 oz (472g)
- ☐ atum enlatado
1/2 lata (86g)

Produtos de nozes e sementes

- ☐ nozes
3 colher de sopa, sem casca (19g)

Bebidas

- ☐ pó proteico
11 1/2 concha (1/3 xícara cada) (357g)
- ☐ água
12 1/3 xícara(s) (mL)

Produtos de panificação

- ☐ pão
1/4 lbs (128g)

Gorduras e óleos

- ☐ azeite
1 3/4 oz (mL)
- ☐ óleo
2 1/4 colher de sopa (mL)

Sopas, molhos e caldos

- ☐ sopa de tomate condensada enlatada
1/2 lata (298 g) (149g)
 - ☐ ramen com sabor oriental
1/3 pacote com sachê de sabor (28g)
-

Café da manhã 1 [↗](#)

Comer em dia 1 e dia 2

Shake de proteína (leite)

129 kcal ● 16g proteína ● 4g gordura ● 6g carboidrato ● 1g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

pó proteico

1/2 concha (1/3 xícara cada) (16g)

leite integral

1/2 xícara(s) (mL)

Para todas as 2 refeições:

pó proteico

1 concha (1/3 xícara cada) (31g)

leite integral

1 xícara(s) (mL)

1. Misture até ficar bem combinado.
2. Sirva.

Pêssego

1 pêssego(s) - 66 kcal ● 1g proteína ● 0g gordura ● 12g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

pêssego

1 médio (≈7 cm diâ.) (150g)

Para todas as 2 refeições:

pêssego

2 médio (≈7 cm diâ.) (300g)

1. A receita não possui instruções.

Café da manhã 2

Comer em dia 3, dia 4 e dia 5

Sanduíche de ovo e guacamole

1/2 sanduíche(s) - 191 kcal  11g proteína  10g gordura  13g carboidrato  3g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

- pão**
1 fatia(s) (32g)
- guacamole, industrializado**
1 colher de sopa (15g)
- óleo**
1/4 colher de chá (mL)
- ovos**
1 grande (50g)

Para todas as 3 refeições:

- pão**
3 fatia(s) (96g)
- guacamole, industrializado**
3 colher de sopa (46g)
- óleo**
1/4 colher de sopa (mL)
- ovos**
3 grande (150g)

1. Torre o pão, se desejar.
2. Aqueça o óleo em uma pequena frigideira em fogo médio e adicione os ovos. Polvilhe um pouco de pimenta sobre o ovo e frite até que estejam cozidos ao seu gosto.
3. Monte o sanduíche colocando os ovos em uma fatia de pão e o guacamole espalhado na outra.
4. Sirva.

Fatias de pepino

1/4 pepino - 15 kcal  1g proteína  0g gordura  3g carboidrato  0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

- pepino**
1/4 pepino (≈21 cm) (75g)

Para todas as 3 refeições:

- pepino**
3/4 pepino (≈21 cm) (226g)

1. Fatie o pepino em rodela e sirva.

Café da manhã 3 [🔗](#)

Comer em dia 6 e dia 7

Pêssego

1 pêssego(s) - 66 kcal ● 1g proteína ● 0g gordura ● 12g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

pêssego

1 médio (≈7 cm diâ.) (150g)

Para todas as 2 refeições:

pêssego

2 médio (≈7 cm diâ.) (300g)

1. A receita não possui instruções.

Ovos mexidos básicos

2 ovo(s) - 159 kcal ● 13g proteína ● 12g gordura ● 1g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

ovos

2 grande (100g)

óleo

1/2 colher de chá (mL)

Para todas as 2 refeições:

ovos

4 grande (200g)

óleo

1 colher de chá (mL)

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

Almoço 1 [🔗](#)

Comer em dia 1

Abacate recheado com salmão defumado

1/2 abacate(s) - 271 kcal ● 10g proteína ● 22g gordura ● 2g carboidrato ● 7g fibra



Rende 1/2 abacate(s)

suco de limão

1/4 colher de chá (mL)

queijo de cabra

1/2 oz (14g)

salmão defumado

3/4 oz (21g)

abacates, cortado ao meio, sem sementes e sem pele

1/2 abacate(s) (101g)

1. Pique o salmão defumado em pedaços.
2. Adicione o salmão a uma tigela com o queijo de cabra. Misture com um garfo até a mistura ficar homogênea.
3. Recheie as cavidades do abacate com a mistura de salmão defumado.
4. Finalize com um fio de suco de limão e pimenta a gosto.
5. Sirva imediatamente.

Nozes

1/6 xícara(s) - 131 kcal ● 3g proteína ● 12g gordura ● 1g carboidrato ● 1g fibra



Rende 1/6 xícara(s)

nozes

3 colher de sopa, sem casca (19g)

1. A receita não possui instruções.

Almoço 2 [🔗](#)

Comer em dia 2 e dia 3

Purê de batata-doce com manteiga

125 kcal ● 2g proteína ● 4g gordura ● 18g carboidrato ● 3g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

manteiga

1 colher de chá (5g)

batata-doce

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

Para todas as 2 refeições:

manteiga

2 colher de chá (9g)

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, coloque manteiga por cima e sirva.

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.

Purê de batata-doce

183 kcal ● 3g proteína ● 0g gordura ● 36g carboidrato ● 6g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

batata-doce

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

Para todas as 2 refeições:

batata-doce

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

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 3 [🔗](#)

Comer em dia 4

Panini de morango, abacate e queijo de cabra

244 kcal ● 8g proteína ● 15g gordura ● 14g carboidrato ● 6g fibra



morangos, sem caroço e fatiado finamente

2 médio (diâ. 3 cm) (24g)

manteiga

4 pitada (2g)

queijo de cabra

1/2 oz (14g)

abacates, fatiado

1/4 abacate(s) (50g)

pão

1 fatia (32g)

1. Aqueça uma pequena frigideira ou chapa em fogo médio e unte com spray de cozinha.
2. Passe manteiga em um lado de cada fatia de pão.
3. Espalhe o queijo de cabra no lado não amanteigado de cada fatia de pão.
4. Distribua os morangos sobre o queijo de cabra em ambas as fatias de pão.
5. Coloque o abacate por cima dos morangos em uma das fatias e então coloque a outra fatia por cima.
6. Coloque cuidadosamente o sanduíche na frigideira ou chapa e pressione o topo com uma espátula.
7. Vire o sanduíche com cuidado após cerca de 2 minutos (o lado de baixo deve estar dourado) e pressione novamente com a espátula. Cozinhe por mais 2 minutos, até ficar dourado.
8. Sirva.

Salada grega simples de pepino

141 kcal ● 9g proteína ● 7g gordura ● 9g carboidrato ● 1g fibra



pepino, fatiado em meias-luas

1/2 pepino (≈21 cm) (151g)

azeite

1/2 colher de sopa (mL)

vinagre de vinho tinto

1/2 colher de chá (mL)

endro seco

4 pitada (1g)

suco de limão

1/4 colher de sopa (mL)

iogurte grego desnatado natural

4 colher de sopa (70g)

cebola roxa, fatiado finamente

1/8 médio (diâ. 6,5 cm) (14g)

1. Em uma tigela pequena, misture o iogurte, o suco de limão, o vinagre, o azeite, o endro e um pouco de sal e pimenta.
2. Adicione os pepinos e as cebolas a uma tigela grande e despeje o molho por cima. Misture para cobrir uniformemente, acrescente mais sal/pimenta se necessário e sirva.
3. Observação de preparo: Armazene os vegetais preparados e o molho separadamente na geladeira. Misture apenas antes de servir.

Almoço 4 [↗](#)

Comer em dia 5

Sopa de tomate

1/2 lata(s) - 105 kcal ● 2g proteína ● 1g gordura ● 21g carboidrato ● 2g fibra



Rende 1/2 lata(s)

sopa de tomate condensada enlatada

1/2 lata (298 g) (149g)

1. Prepare conforme as instruções da embalagem.

iogurte grego proteico

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



Rende 1 pote

iogurte grego proteico aromatizado

1 recipiente (150g)

1. Aproveite.

Morangos

2 xícara(s) - 104 kcal ● 2g proteína ● 1g gordura ● 16g carboidrato ● 6g fibra



Rende 2 xícara(s)

morangos

2 xícara, inteira (288g)

1. A receita não possui instruções.
-

Almoço 5 [🔗](#)

Comer em dia 6 e dia 7

Tempeh básico

4 oz - 295 kcal ● 24g proteína ● 15g gordura ● 8g carboidrato ● 8g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

óleo

2 colher de chá (mL)

tempeh

4 oz (113g)

Para todas as 2 refeições:

óleo

4 colher de chá (mL)

tempeh

1/2 lbs (227g)

1. Fatie o tempeh no formato desejado, cubra com óleo e tempere com sal, pimenta ou sua mistura de temperos favorita.
2. Ou salteie em uma panela em fogo médio por 5–7 minutos ou asse em forno preaquecido a 375°F (190°C) por 20–25 minutos, virando na metade do tempo, até dourar e ficar crocante.

Lentilhas

116 kcal ● 8g proteína ● 0g gordura ● 17g carboidrato ● 3g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

sal

1/3 pitada (0g)

água

2/3 xícara(s) (mL)

lentilhas, cruas, enxaguado

2 2/3 colher de sopa (32g)

Para todas as 2 refeições:

sal

2/3 pitada (1g)

água

1 1/3 xícara(s) (mL)

lentilhas, cruas, enxaguado

1/3 xícara (64g)

1. As instruções para cozinhar lentilhas podem variar. Siga as instruções da embalagem quando possível.\r\nAqueça as lentilhas, a água e o sal em uma panela em fogo médio. Leve à fervura branda, tampe e cozinhe por cerca de 20-30 minutos ou até as lentilhas ficarem macias. Escorra o excesso de água. Sirva.
-

Jantar 1 [🔗](#)

Comer em dia 1 e dia 2

Tempeh com molho de amendoim

2 oz de tempeh - 217 kcal ● 16g proteína ● 11g gordura ● 7g carboidrato ● 5g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

levedura nutricional

1/4 colher de sopa (1g)

molho de soja (tamari)

1/2 colher de chá (mL)

suco de limão

1/4 colher de sopa (mL)

manteiga de amendoim

1 colher de sopa (16g)

tempeh

2 oz (57g)

Para todas as 2 refeições:

levedura nutricional

1/2 colher de sopa (2g)

molho de soja (tamari)

1 colher de chá (mL)

suco de limão

1/2 colher de sopa (mL)

manteiga de amendoim

2 colher de sopa (32g)

tempeh

4 oz (113g)

1. Pré-aqueça o forno a 375 F (190 C). Forre uma assadeira com papel manteiga ou papel alumínio e pulverize com spray antiaderente.
2. Corte o tempeh em pedaços no formato de nuggets.
3. Em uma tigela pequena, misture a manteiga de amendoim, o suco de limão, o molho de soja e a levedura nutricional. Vá adicionando pequenas quantidades de água até obter uma consistência de molho que não fique muito rala. Tempere com sal/pimenta a gosto.
4. Mergulhe o tempeh no molho, cobrindo-o completamente. Coloque na assadeira. Reserve um pouco do molho para depois.
5. Asse no forno por cerca de 30 minutos ou até que a manteiga de amendoim forme uma crosta.
6. Regue com o molho extra por cima e sirva.

Salada grega simples de pepino

141 kcal ● 9g proteína ● 7g gordura ● 9g carboidrato ● 1g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

pepino, fatiado em meias-luas

1/2 pepino (≈21 cm) (151g)

azeite

1/2 colher de sopa (mL)

vinagre de vinho tinto

1/2 colher de chá (mL)

endro seco

4 pitada (1g)

suco de limão

1/4 colher de sopa (mL)

iogurte grego desnatado natural

4 colher de sopa (70g)

cebola roxa, fatiado finamente

1/8 médio (diâ. 6,5 cm) (14g)

Para todas as 2 refeições:

pepino, fatiado em meias-luas

1 pepino (≈21 cm) (301g)

azeite

1 colher de sopa (mL)

vinagre de vinho tinto

1 colher de chá (mL)

endro seco

1 colher de chá (1g)

suco de limão

1/2 colher de sopa (mL)

iogurte grego desnatado natural

1/2 xícara (140g)

cebola roxa, fatiado finamente

1/4 médio (diâ. 6,5 cm) (28g)

1. Em uma tigela pequena, misture o iogurte, o suco de limão, o vinagre, o azeite, o endro e um pouco de sal e pimenta.
2. Adicione os pepinos e as cebolas a uma tigela grande e despeje o molho por cima. Misture para cobrir uniformemente, acrescente mais sal/pimenta se necessário e sirva.
3. Observação de preparo: Armazene os vegetais preparados e o molho separadamente na geladeira. Misture apenas antes de servir.

Jantar 2 [↗](#)

Comer em dia 3 e dia 4

Vagem com manteiga

147 kcal ● 2g proteína ● 11g gordura ● 6g carboidrato ● 3g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

vagens verdes congeladas

1 xícara (121g)

sal

3/4 pitada (0g)

pimenta-do-reino

3/4 pitada (0g)

manteiga

1 colher de sopa (14g)

Para todas as 2 refeições:

vagens verdes congeladas

2 xícara (242g)

sal

1 1/2 pitada (1g)

pimenta-do-reino

1 1/2 pitada (0g)

manteiga

2 colher de sopa (27g)

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

Bacalhau assado simples

5 1/3 oz - 198 kcal ● 27g proteína ● 10g gordura ● 0g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

bacalhau, cru
1/3 lbs (151g)
azeite
2 colher de chá (mL)

Para todas as 2 refeições:

bacalhau, cru
2/3 lbs (302g)
azeite
4 colher de chá (mL)

1. Pré-aqueça o forno a 400°F (200°C).
2. Regue o azeite por ambos os lados dos filés de bacalhau.
3. Tempere ambos os lados dos filés com sal, pimenta e quaisquer outros temperos de sua preferência.
4. Coloque os filés de bacalhau em uma assadeira forrada ou untada e asse no forno por cerca de 10-12 minutos, ou até que o peixe esteja opaco e se desfaça facilmente com um garfo. O tempo exato de cozimento pode variar conforme a espessura dos filés. Sirva.

Jantar 3 [🔗](#)

Comer em dia 5

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.

Salada grega simples de pepino

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

**pepino, fatiado em meias-luas**

1/4 pepino (≈21 cm) (75g)

azeite

1/4 colher de sopa (mL)

vinagre de vinho tinto

1/4 colher de chá (mL)

endro seco

2 pitada (0g)

suco de limão

3/8 colher de chá (mL)

iogurte grego desnatado natural

2 colher de sopa (35g)

cebola roxa, fatiado finamente

1/8 médio (diâ. 6,5 cm) (7g)

1. Em uma tigela pequena, misture o iogurte, o suco de limão, o vinagre, o azeite, o endro e um pouco de sal e pimenta.
2. Adicione os pepinos e as cebolas a uma tigela grande e despeje o molho por cima. Misture para cobrir uniformemente, acrescente mais sal/pimenta se necessário e sirva.
3. Observação de preparo: Armazene os vegetais preparados e o molho separadamente na geladeira. Misture apenas antes de servir.

Pêssego

1 pêssego(s) - 66 kcal ● 1g proteína ● 0g gordura ● 12g carboidrato ● 2g fibra

Rende 1 pêssego(s)

pêssego

1 médio (≈7 cm diâ.) (150g)



1. A receita não possui instruções.

Jantar 4 [🔗](#)

Comer em dia 6 e dia 7

Lo mein de tofu

226 kcal ● 11g proteína ● 11g gordura ● 17g carboidrato ● 4g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

ramen com sabor oriental

1/6 pacote com sachê de sabor
(14g)

mistura de vegetais congelados

2 2/3 oz (76g)

azeite

1 colher de chá (mL)

água

1/4 xícara(s) (mL)

molho de soja (tamari)

1/2 colher de chá (mL)

tofu extra firme

2 2/3 oz (76g)

Para todas as 2 refeições:

ramen com sabor oriental

1/3 pacote com sachê de sabor
(28g)

mistura de vegetais congelados

1/3 lbs (151g)

azeite

2 colher de chá (mL)

água

1/2 xícara(s) (mL)

molho de soja (tamari)

1 colher de chá (mL)

tofu extra firme

1/3 lbs (151g)

1. Pressione o tofu entre folhas de papel-toalha para remover parte da água; corte em cubos pequenos. Aqueça azeite em uma frigideira grande em fogo médio-alto. Adicione o tofu e frite até dourar, cerca de 15 minutos. Mexa ocasionalmente para evitar queimar.
2. Enquanto isso, leve água para ferver em uma panela média. Adicione o macarrão do pacote de ramen, reservando os sachês de tempero. Ferva por cerca de 2 minutos, até o macarrão amolecer. Escorra.
3. Adicione os vegetais para stir-fry à frigideira com o tofu e tempere com o sachê de tempero do ramen. Cozinhe, mexendo ocasionalmente até que os vegetais estejam macios, mas não pastosos. Adicione o macarrão e misture. Tempere com molho de soja e sirva.

Leite

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



Translation missing:
pt.for_single_meal

leite integral

1/2 xícara(s) (mL)

Para todas as 2 refeições:

leite integral

1 xícara(s) (mL)

1. A receita não possui instruções.

Suplemento(s) de proteína [↗](#)

Comer todos os dias

Shake de proteína

1 1/2 dosador - 164 kcal ● 36g proteína ● 1g gordura ● 1g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

água

1 1/2 xícara(s) (mL)

pó proteico

1 1/2 concha (1/3 xícara cada) (47g)

Para todas as 7 refeições:

água

10 1/2 xícara(s) (mL)

pó proteico

10 1/2 concha (1/3 xícara cada)
(326g)

- 1. A receita não possui instruções.