

Meal Plan - Plano alimentar de 35 g de carboidratos

[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

1460 kcal ● 109g proteína (30%) ● 96g gordura (59%) ● 28g carboidrato (8%) ● 14g fibra (4%)

Café da manhã

330 kcal, 13g proteína, 9g carboidratos líquidos, 24g gordura



Ovos com abacate e salsa
254 kcal



Leite
1/2 xícara(s)- 75 kcal

Lanches

195 kcal, 11g proteína, 3g carboidratos líquidos, 14g gordura



Queijo em tiras
1 palito(s)- 83 kcal



Amêndoas torradas
1/8 xícara(s)- 111 kcal

Almoço

475 kcal, 23g proteína, 8g carboidratos líquidos, 39g gordura



Queijo
1 oz- 114 kcal



Pizza na frigideira com queijo
2 pizza- 361 kcal

Jantar

465 kcal, 63g proteína, 8g carboidratos líquidos, 19g gordura



Bacalhau ao estilo cajun
12 oz- 374 kcal



Tomates assados
1 1/2 tomate(s)- 89 kcal

Day 2

1492 kcal ● 90g proteína (24%) ● 108g gordura (65%) ● 26g carboidrato (7%) ● 13g fibra (4%)

Café da manhã

330 kcal, 13g proteína, 9g carboidratos líquidos, 24g gordura



Ovos com abacate e salsa
254 kcal



Leite
1/2 xícara(s)- 75 kcal

Lanches

195 kcal, 11g proteína, 3g carboidratos líquidos, 14g gordura



Queijo em tiras
1 palito(s)- 83 kcal



Amêndoas torradas
1/8 xícara(s)- 111 kcal

Almoço

475 kcal, 23g proteína, 8g carboidratos líquidos, 39g gordura



Queijo
1 oz- 114 kcal



Pizza na frigideira com queijo
2 pizza- 361 kcal

Jantar

495 kcal, 45g proteína, 6g carboidratos líquidos, 31g gordura



Coxas de frango com tomilho e limão
368 kcal



Tomates salteados com alho e ervas
127 kcal

Day 3

1459 kcal ● 104g proteína (28%) ● 102g gordura (63%) ● 20g carboidrato (6%) ● 11g fibra (3%)

Café da manhã

335 kcal, 15g proteína, 3g carboidratos líquidos, 28g gordura



Pão low carb com manteiga de amêndoa
1 fatia(s)- 164 kcal



Claras mexidas
61 kcal



Amêndoas torradas
1/8 xícara(s)- 111 kcal

Lanches

130 kcal, 4g proteína, 5g carboidratos líquidos, 9g gordura



Tomates-cereja
6 tomates-cereja- 21 kcal



Mix de castanhas
1/8 xícara(s)- 109 kcal

Almoço

500 kcal, 40g proteína, 6g carboidratos líquidos, 34g gordura



Tomates assados
1 tomate(s)- 60 kcal



Coxas de frango com limão e azeitonas
6 onça(s)- 438 kcal

Jantar

495 kcal, 45g proteína, 6g carboidratos líquidos, 31g gordura



Coxas de frango com tomilho e limão
368 kcal



Tomates salteados com alho e ervas
127 kcal

Day 4

1570 kcal ● 72g proteína (18%) ● 122g gordura (70%) ● 29g carboidrato (7%) ● 18g fibra (5%)

Café da manhã

335 kcal, 15g proteína, 3g carboidratos líquidos, 28g gordura



Pão low carb com manteiga de amêndoa
1 fatia(s)- 164 kcal



Claras mexidas
61 kcal



Amêndoas torradas
1/8 xícara(s)- 111 kcal

Lanches

130 kcal, 4g proteína, 5g carboidratos líquidos, 9g gordura



Tomates-cereja
6 tomates-cereja- 21 kcal



Mix de castanhas
1/8 xícara(s)- 109 kcal

Almoço

520 kcal, 31g proteína, 14g carboidratos líquidos, 37g gordura



Espaguete de abobrinha com queijo e bacon
409 kcal



Leite
3/4 xícara(s)- 112 kcal

Jantar

585 kcal, 22g proteína, 6g carboidratos líquidos, 48g gordura



Abacate
176 kcal



Sementes de girassol
180 kcal



Salada com bacon e queijo de cabra
227 kcal

Day 5

1486 kcal ● 74g proteína (20%) ● 114g gordura (69%) ● 26g carboidrato (7%) ● 14g fibra (4%)

Café da manhã

255 kcal, 18g proteína, 1g carboidratos líquidos, 20g gordura



Bacon

5 fatia(s)- 253 kcal

Lanches

130 kcal, 4g proteína, 5g carboidratos líquidos, 9g gordura



Tomates-cereja

6 tomates-cereja- 21 kcal



Mix de castanhas

1/8 xícara(s)- 109 kcal

Almoço

520 kcal, 31g proteína, 14g carboidratos líquidos, 37g gordura



Espaguete de abobrinha com queijo e bacon

409 kcal



Leite

3/4 xícara(s)- 112 kcal

Jantar

585 kcal, 22g proteína, 6g carboidratos líquidos, 48g gordura



Abacate

176 kcal



Sementes de girassol

180 kcal



Salada com bacon e queijo de cabra

227 kcal

Day 6

1540 kcal ● 135g proteína (35%) ● 95g gordura (56%) ● 23g carboidrato (6%) ● 14g fibra (4%)

Café da manhã

255 kcal, 18g proteína, 1g carboidratos líquidos, 20g gordura



Bacon

5 fatia(s)- 253 kcal

Lanches

185 kcal, 14g proteína, 8g carboidratos líquidos, 10g gordura



Carne seca (beef jerky)

73 kcal



Amêndoas torradas

1/8 xícara(s)- 111 kcal

Almoço

530 kcal, 70g proteína, 4g carboidratos líquidos, 25g gordura



Peito de frango básico

10 2/3 oz- 423 kcal



Ervilhas-tortas com manteiga

107 kcal

Jantar

575 kcal, 33g proteína, 10g carboidratos líquidos, 41g gordura



Salada Caesar de brócolis com ovos cozidos

390 kcal



Nozes-pecã

1/4 xícara- 183 kcal

Day 7 1540 kcal ● 135g proteína (35%) ● 95g gordura (56%) ● 23g carboidrato (6%) ● 14g fibra (4%)

Café da manhã

255 kcal, 18g proteína, 1g carboidratos líquidos, 20g gordura



Bacon
5 fatia(s)- 253 kcal

Lanches

185 kcal, 14g proteína, 8g carboidratos líquidos, 10g gordura



Carne seca (beef jerky)
73 kcal



Amêndoas torradas
1/8 xícara(s)- 111 kcal

Almoço

530 kcal, 70g proteína, 4g carboidratos líquidos, 25g gordura



Peito de frango básico
10 2/3 oz- 423 kcal



Ervilhas-tortas com manteiga
107 kcal

Jantar

575 kcal, 33g proteína, 10g carboidratos líquidos, 41g gordura



Salada Caesar de brócolis com ovos cozidos
390 kcal



Nozes-pecã
1/4 xícara- 183 kcal

Gorduras e óleos

- ☐ óleo
2 1/2 oz (mL)
- ☐ azeite
1 oz (mL)

Especiarias e ervas

- ☐ tempero cajun
4 colher de chá (9g)
- ☐ tomilho seco
4 pitada, folhas (1g)
- ☐ sal
5 g (5g)
- ☐ pimenta-do-reino
1/8 oz (1g)
- ☐ alecrim seco
3 pitada (0g)
- ☐ mostarda Dijon
1 colher de sopa (15g)

Peixes e mariscos

- ☐ bacalhau, cru
3/4 lbs (340g)

Vegetais e produtos vegetais

- ☐ tomates
6 3/4 médio inteiro (6 cm diâ.) (832g)
- ☐ cebola
4 colher de sopa, picado (60g)
- ☐ alho
1 3/4 dente(s) (de alho) (5g)
- ☐ abobrinha
1 1/2 médio (294g)
- ☐ ervilhas sugar snap congeladas
1 1/3 xícara (192g)
- ☐ brócolis
1 1/2 xícara, picado (137g)
- ☐ alface romana (romaine)
6 xícara, ralado (282g)

Produtos lácteos e ovos

- ☐ queijo
10 1/3 oz (292g)
- ☐ ovos
8 1/2 grande (425g)
- ☐ leite integral
2 1/2 xícara(s) (mL)

Frutas e sucos de frutas

- ☐ azeitonas pretas enlatadas
16 azeitonas grandes (70g)
- ☐ abacates
2 abacate(s) (402g)
- ☐ suco de limão
2 colher de sopa (mL)
- ☐ azeitonas verdes
1/4 lata pequena (~60 g) (16g)
- ☐ limão
1/4 grande (21g)
- ☐ suco de limão
1 fl oz (mL)

Salsichas e embutidos

- ☐ pepperoni
16 fatias (32g)

Sopas, molhos e caldos

- ☐ salsa (molho)
3 colher de sopa (54g)
- ☐ caldo de galinha pronto
1/8 xícara(s) (mL)

Produtos de nozes e sementes

- ☐ amêndoas
3/4 xícara, inteira (107g)
- ☐ manteiga de amêndoa
1/2 colher de sopa (8g)
- ☐ mix de nozes
6 colher de sopa (50g)
- ☐ miolos de girassol
2 1/4 oz (65g)
- ☐ sementes de abóbora torradas, sem sal
3 colher de sopa (22g)
- ☐ pecãs
1/2 xícara, metades (50g)

Produtos de aves

- ☐ coxa de frango desossada e sem pele
1 lb (454g)
- ☐ coxa de frango com osso e pele, crua
1 coxa (170 g cada) (170g)
- ☐ peito de frango sem pele e sem osso, cru
1 1/3 lbs (597g)

Produtos de panificação

- ☐ queijo em tiras
2 vara (56g)
- ☐ claras de ovo
1/2 xícara (122g)
- ☐ queijo de cabra
2 oz (57g)
- ☐ queijo parmesão
1/4 xícara (23g)
- ☐ manteiga
4 colher de chá (18g)
- ☐ iogurte grego desnatado, natural
3 colher de sopa (53g)

Outro

- ☐ tempero italiano
1 recipiente (≈21 g) (20g)
 - ☐ farinha de amêndoa
1/6 xícara(s) (18g)
 - ☐ folhas verdes variadas
2 xícara (60g)
-

- ☐ fermento em pó
2 pitada (1g)

Produtos suínos

- ☐ bacon
17 fatia(s) (170g)
- ☐ bacon cru
1 1/2 fatia(s) (43g)

Lanches

- ☐ carne seca (beef jerky)
2 oz (57g)

Café da manhã 1 [↗](#)

Comer em dia 1 e dia 2

Ovos com abacate e salsa

254 kcal ● 9g proteína ● 20g gordura ● 4g carboidrato ● 7g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

abacates, cortado em cubinhos

1/2 abacate(s) (101g)

ovos

1 grande (50g)

salsa (molho)

1 1/2 colher de sopa (27g)

Para todas as 2 refeições:

abacates, cortado em cubinhos

1 abacate(s) (201g)

ovos

2 grande (100g)

salsa (molho)

3 colher de sopa (54g)

1. Cozinhe os ovos conforme sua preferência (mexidos, estrelados, etc.)
2. Tempere com um pouco de sal e pimenta e cubra com o abacate picado e salsa.
3. 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.

Café da manhã 2 [🔗](#)

Comer em dia 3 e dia 4

Pão low carb com manteiga de amêndoa

1 fatia(s) - 164 kcal ● 4g proteína ● 15g gordura ● 1g carboidrato ● 1g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

manteiga de amêndoa

1/4 colher de sopa (4g)

ovos

1/4 grande (13g)

sal

2/3 pitada (0g)

fermento em pó

1 pitada (1g)

óleo

1/2 colher de sopa (mL)

farinha de amêndoa

1/8 xícara(s) (9g)

Para todas as 2 refeições:

manteiga de amêndoa

1/2 colher de sopa (8g)

ovos

1/2 grande (25g)

sal

1 1/3 pitada (1g)

fermento em pó

2 pitada (1g)

óleo

1 colher de sopa (mL)

farinha de amêndoa

1/6 xícara(s) (18g)

1. Em uma caneca untada própria para micro-ondas, misture a farinha de amêndoa, o óleo, o fermento em pó, o sal e o ovo até ficar bem combinado.
2. Leve ao micro-ondas por 90 segundos.
3. Retire o pão da caneca, corte em fatias e sirva com manteiga de amêndoa.
4. Para sobras: embrulhe imediatamente qualquer sobra em filme plástico ou papel manteiga. Guarde em temperatura ambiente ou na geladeira/freezer. Reaqueça tostando ou no micro-ondas.

Claras mexidas

61 kcal ● 7g proteína ● 4g gordura ● 0g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

óleo

1/4 colher de sopa (mL)

claras de ovo

4 colher de sopa (61g)

Para todas as 2 refeições:

óleo

1/2 colher de sopa (mL)

claras de ovo

1/2 xícara (122g)

1. Bata as claras e uma pitada generosa de sal em uma tigela até que as claras fiquem espumosas, cerca de 40 segundos.
2. Aqueça o óleo em uma frigideira em fogo baixo-médio. Despeje as claras e, quando começarem a firmar, mexa com uma espátula até ficarem mexidas.
3. Quando as claras estiverem cozidas, transfira para um prato e tempere com pimenta-do-reino moída na hora. Sirva.

Amêndoas torradas

1/8 xícara(s) - 111 kcal ● 4g proteína ● 9g gordura ● 2g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

amêndoas

2 colher de sopa, inteira (18g)

Para todas as 2 refeições:

amêndoas

4 colher de sopa, inteira (36g)

1. A receita não possui instruções.

Café da manhã 3 [🔗](#)

Comer em dia 5, dia 6 e dia 7

Bacon

5 fatia(s) - 253 kcal ● 18g proteína ● 20g gordura ● 1g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

bacon

5 fatia(s) (50g)

Para todas as 3 refeições:

bacon

15 fatia(s) (150g)

1. Observação: siga as instruções da embalagem se forem diferentes das abaixo. O tempo de cozimento do bacon depende do método e do nível de crocância desejado. Abaixo está um guia geral:
 2. Fogão (frigideira): Fogo médio: 8-12 minutos, virando ocasionalmente.
 3. Forno: 400°F (200°C): 15-20 minutos em uma assadeira forrada com papel manteiga ou papel-alumínio.
 4. Micro-ondas: Coloque o bacon entre folhas de papel-toalha em um prato próprio para micro-ondas. Cozinhe no micro-ondas em potência alta por 3-6 minutos.
-

Almoço 1 [↗](#)

Comer em dia 1 e dia 2

Queijo

1 oz - 114 kcal ● 7g proteína ● 9g gordura ● 1g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

queijo
1 oz (28g)

Para todas as 2 refeições:

queijo
2 oz (57g)

1. A receita não possui instruções.

Pizza na frigideira com queijo

2 pizza - 361 kcal ● 16g proteína ● 29g gordura ● 7g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

tempero italiano
2 colher de chá (7g)
azeitonas pretas enlatadas
8 azeitonas grandes (35g)
cebola
2 colher de sopa, picado (30g)
pepperoni
8 fatias (16g)
queijo
1/2 xícara, ralado (54g)

Para todas as 2 refeições:

tempero italiano
4 colher de chá (14g)
azeitonas pretas enlatadas
16 azeitonas grandes (70g)
cebola
4 colher de sopa, picado (60g)
pepperoni
16 fatias (32g)
queijo
1 xícara, ralado (108g)

1. Borrife uma frigideira com spray antiaderente e coloque em fogo médio-baixo.
2. Polvilhe o queijo na frigideira em formato circular. Use uma espátula para arrumar as bordas, raspando lascas soltas para dentro do círculo.
3. Adicione todas as coberturas.
4. Fique de olho e cozinhe por cerca de 5 minutos. O tempo varia conforme a intensidade do fogo, mas o queijo deve ficar borbulhante e macio por cima, crocante por baixo e fácil de levantar em uma peça.
5. Quando pronto, transfira para um prato e corte imediatamente.
6. Sirva!

Almoço 2 [🔗](#)

Comer em dia 3

Tomates assados

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



Rende 1 tomate(s)

tomates

1 pequeno inteiro (6 cm diâ.) (91g)

óleo

1 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.

Coxas de frango com limão e azeitonas

6 onça(s) - 438 kcal ● 39g proteína ● 29g gordura ● 3g carboidrato ● 2g fibra



Rende 6 onça(s)

alho, picado

3/4 dente(s) (de alho) (2g)

caldo de galinha pronto

1/8 xícara(s) (mL)

azeitonas verdes

1/4 lata pequena (~60 g) (16g)

limão

1/4 grande (21g)

azeite

3/8 colher de chá (mL)

alecrim seco

3 pitada (0g)

pimenta-do-reino

2 pitada, moído (1g)

sal

1 pitada (1g)

coxa de frango com osso e pele, crua

1 coxa (170 g cada) (170g)

1. Seque as coxas de frango com papel-toalha. Tempere com sal e pimenta e coloque em uma assadeira, com a pele virada para cima.
 2. Polvilhe com alho e alecrim e regue com azeite. Esfregue os temperos em todos os lados das coxas. Distribua gomos de limão aqui e ali. Deixe marinar por 15 minutos.
 3. Aqueça o forno a 375 F (190 C).
 4. Coloque a assadeira no forno, sem cobrir, e asse até que a pele esteja levemente dourada, cerca de 20 minutos. Espalhe as azeitonas sobre o frango e adicione o caldo. Cubra bem e asse por 1 hora, até que a carne esteja muito macia.
 5. Retire as coxas e os gomos de limão e arrume em uma travessa.
 6. Despeje os sucos da assadeira em uma panela e retire rapidamente a gordura da superfície. Em fogo alto, ferva rapidamente até reduzir pela metade. Despeje os sucos sobre o frango e sirva.
-

Almoço 3 [↗](#)

Comer em dia 4 e dia 5

Espaguete de abobrinha com queijo e bacon

409 kcal ● 25g proteína ● 31g gordura ● 6g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

bacon cru

3/4 fatia(s) (21g)

abobrinha

3/4 médio (147g)

queijo parmesão

3/4 colher de sopa (4g)

queijo

1/2 xícara, ralado (64g)

Para todas as 2 refeições:

bacon cru

1 1/2 fatia(s) (43g)

abobrinha

1 1/2 médio (294g)

queijo parmesão

1 1/2 colher de sopa (8g)

queijo

1 xícara, ralado (127g)

1. Use um espiralizador (zoodler) ou um descascador de legumes com dentes para fazer fios de abobrinha.
2. Cozinhe o bacon em uma frigideira em fogo médio.
3. Quando o bacon estiver pronto, retire-o e pique-o. Adicione os fios de abobrinha e refogue-os na gordura do bacon, mexendo continuamente, até ficarem macios, mas não encharcados, cerca de 5 minutos. Misture o queijo e os pedaços de bacon e aqueça até o queijo derreter.
4. Retire do fogo, finalize com parmesão e sirva.

Leite

3/4 xícara(s) - 112 kcal ● 6g proteína ● 6g gordura ● 9g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

leite integral

3/4 xícara(s) (mL)

Para todas as 2 refeições:

leite integral

1 1/2 xícara(s) (mL)

1. A receita não possui instruções.

Almoço 4 [🔗](#)

Comer em dia 6 e dia 7

Peito de frango básico

10 2/3 oz - 423 kcal ● 67g proteína ● 17g gordura ● 0g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

óleo

2 colher de chá (mL)

peito de frango sem pele e sem osso, cru

2/3 lbs (299g)

Para todas as 2 refeições:

óleo

4 colher de chá (mL)

peito de frango sem pele e sem osso, cru

1 1/3 lbs (597g)

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.

Ervilhas-tortas com manteiga

107 kcal ● 3g proteína ● 8g gordura ● 4g carboidrato ● 3g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

ervilhas sugar snap congeladas

2/3 xícara (96g)

manteiga

2 colher de chá (9g)

sal

1/2 pitada (0g)

pimenta-do-reino

1/2 pitada (0g)

Para todas as 2 refeições:

ervilhas sugar snap congeladas

1 1/3 xícara (192g)

manteiga

4 colher de chá (18g)

sal

1 pitada (0g)

pimenta-do-reino

1 pitada (0g)

1. Prepare as ervilhas-tortas de acordo com as instruções da embalagem.
2. Cubra com manteiga e tempere com sal e pimenta.

Lanches 1 [↗](#)

Comer em dia 1 e dia 2

Queijo em tiras

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



Translation missing:
pt.for_single_meal

queijo em tiras
1 vara (28g)

Para todas as 2 refeições:

queijo em tiras
2 vara (56g)

1. A receita não possui instruções.

Amêndoas torradas

1/8 xícara(s) - 111 kcal ● 4g proteína ● 9g gordura ● 2g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

amêndoas
2 colher de sopa, inteira (18g)

Para todas as 2 refeições:

amêndoas
4 colher de sopa, inteira (36g)

1. A receita não possui instruções.

Lanches 2 [↗](#)

Comer em dia 3, dia 4 e dia 5

Tomates-cereja

6 tomates-cereja - 21 kcal ● 1g proteína ● 0g gordura ● 3g carboidrato ● 1g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

tomates
6 tomatinhos (102g)

Para todas as 3 refeições:

tomates
18 tomatinhos (306g)

1. Enxágue os tomates, remova os cabinhos e sirva.

Mix de castanhas

1/8 xícara(s) - 109 kcal ● 3g proteína ● 9g gordura ● 2g carboidrato ● 1g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

mix de nozes
2 colher de sopa (17g)

Para todas as 3 refeições:

mix de nozes
6 colher de sopa (50g)

1. A receita não possui instruções.

Lanches 3 [↗](#)

Comer em dia 6 e dia 7

Carne seca (beef jerky)

73 kcal ● 11g proteína ● 1g gordura ● 6g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

carne seca (beef jerky)
1 oz (28g)

Para todas as 2 refeições:

carne seca (beef jerky)
2 oz (57g)

1. A receita não possui instruções.

Amêndoas torradas

1/8 xícara(s) - 111 kcal ● 4g proteína ● 9g gordura ● 2g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

amêndoas
2 colher de sopa, inteira (18g)

Para todas as 2 refeições:

amêndoas
4 colher de sopa, inteira (36g)

1. A receita não possui instruções.

Jantar 1 [🔗](#)

Comer em dia 1

Bacalhau ao estilo cajun

12 oz - 374 kcal ● 62g proteína ● 12g gordura ● 4g carboidrato ● 1g fibra



Rende 12 oz

óleo

2 colher de chá (mL)

tempero cajun

4 colher de chá (9g)

bacalhau, cru

3/4 lbs (340g)

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.

Tomates assados

1 1/2 tomate(s) - 89 kcal ● 1g proteína ● 7g gordura ● 4g carboidrato ● 2g fibra



Rende 1 1/2 tomate(s)

tomates

1 1/2 pequeno inteiro (6 cm diâ.) (137g)

óleo

1/2 colher de sopa (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.

Jantar 2 [🔗](#)

Comer em dia 2 e dia 3

Coxas de frango com tomilho e limão

368 kcal ● 43g proteína ● 21g gordura ● 1g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

óleo

1/2 colher de sopa (mL)

suco de limão

1 colher de sopa (mL)

tomilho seco

2 pitada, folhas (0g)

coxa de frango desossada e sem pele

1/2 lb (227g)

Para todas as 2 refeições:

óleo

1 colher de sopa (mL)

suco de limão

2 colher de sopa (mL)

tomilho seco

4 pitada, folhas (1g)

coxa de frango desossada e sem pele

1 lb (454g)

1. Preaqueça o forno a 375°F (190°C). Observação: se for marinar o frango (passo opcional), você pode esperar para preaquecer o forno.
2. Em uma tigela pequena, misture o óleo, suco de limão, tomilho e um pouco de sal e pimenta.
3. Coloque as coxas de frango, com o lado liso para baixo, em uma assadeira pequena. Despeje a mistura de tomilho e limão uniformemente sobre o frango.
4. Opcional: cubra a assadeira com filme plástico e deixe marinar na geladeira por 1 hora até durante a noite.
5. Remova o filme plástico, se necessário, e asse por 30-40 minutos ou até que o frango esteja cozido por completo.
6. Transfira o frango para um prato, regue com o molho por cima e sirva.

Tomates salteados com alho e ervas

127 kcal ● 1g proteína ● 10g gordura ● 5g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

alho, picado

1/2 dente(s) (de alho) (2g)

sal

2 pitada (2g)

tempero italiano

1/4 colher de sopa (3g)

tomates

1/2 pint, tomatinhos (149g)

azeite

3/4 colher de sopa (mL)

pimenta-do-reino

1/2 pitada, moído (0g)

Para todas as 2 refeições:

alho, picado

1 dente(s) (de alho) (3g)

sal

4 pitada (3g)

tempero italiano

1/2 colher de sopa (5g)

tomates

1 pint, tomatinhos (298g)

azeite

1 1/2 colher de sopa (mL)

pimenta-do-reino

1 pitada, moído (0g)

1. Aqueça o óleo em uma frigideira grande. Adicione o alho e cozinhe por menos de um minuto, até ficar perfumado.
2. Adicione os tomates e todos os temperos à panela e cozinhe em fogo baixo por 5-7 minutos, mexendo ocasionalmente, até os tomates amolecerem e perderem a forma firme e arredondada.
3. Sirva.

Jantar 3 [🔗](#)

Comer em dia 4 e dia 5

Abacate

176 kcal ● 2g proteína ● 15g gordura ● 2g carboidrato ● 7g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

suco de limão

1/2 colher de chá (mL)

abacates

1/2 abacate(s) (101g)

Para todas as 2 refeições:

suco de limão

1 colher de chá (mL)

abacates

1 abacate(s) (201g)

1. Abra o abacate e retire a polpa.
2. Polvilhe com suco de limão ou lima conforme desejar.
3. Sirva e consuma.

Sementes de girassol

180 kcal ● 9g proteína ● 14g gordura ● 2g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

miolos de girassol

1 oz (28g)

Para todas as 2 refeições:

miolos de girassol

2 oz (57g)

1. A receita não possui instruções.

Salada com bacon e queijo de cabra

227 kcal ● 12g proteína ● 19g gordura ● 2g carboidrato ● 1g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

miolos de girassol

1 colher de chá (4g)

bacon

1 fatia(s) (10g)

azeite

1 colher de chá (mL)

queijo de cabra

1 oz (28g)

folhas verdes variadas

1 xícara (30g)

Para todas as 2 refeições:

miolos de girassol

2 colher de chá (8g)

bacon

2 fatia(s) (20g)

azeite

2 colher de chá (mL)

queijo de cabra

2 oz (57g)

folhas verdes variadas

2 xícara (60g)

1. Cozinhe o bacon conforme as instruções da embalagem. Reserve.
2. Enquanto isso, misture as folhas, sementes de girassol, queijo de cabra e azeite.
3. Quando o bacon esfriar, esfarele por cima das folhas e sirva.

Jantar 4 [🔗](#)

Comer em dia 6 e dia 7

Salada Caesar de brócolis com ovos cozidos

390 kcal ● 31g proteína ● 23g gordura ● 9g carboidrato ● 6g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

suco de limão

3/4 colher de sopa (mL)

sementes de abóbora torradas, sem sal

1 1/2 colher de sopa (11g)

queijo parmesão

1 1/2 colher de sopa (8g)

mostarda Dijon

1/2 colher de sopa (8g)

iogurte grego desnatado, natural

1 1/2 colher de sopa (26g)

brócolis

3/4 xícara, picado (68g)

ovos

3 grande (150g)

alface romana (romaine)

3 xícara, ralado (141g)

Para todas as 2 refeições:

suco de limão

1 1/2 colher de sopa (mL)

sementes de abóbora torradas, sem sal

3 colher de sopa (22g)

queijo parmesão

3 colher de sopa (15g)

mostarda Dijon

1 colher de sopa (15g)

iogurte grego desnatado, natural

3 colher de sopa (53g)

brócolis

1 1/2 xícara, picado (137g)

ovos

6 grande (300g)

alface romana (romaine)

6 xícara, ralado (282g)

1. Coloque os ovos em uma panela pequena e cubra com água fria.
2. Leve a água para ferver e continue fervendo por cerca de 7-10 minutos. Retire os ovos e coloque-os em uma tigela com água fria. Reserve para esfriar.
3. Enquanto isso, prepare o molho misturando o iogurte grego, a mostarda, o suco de limão e sal/pimenta a gosto. Reserve.
4. Descasque os ovos e corte-os em quartos. Monte a salada com alface, brócolis e os ovos. Polvilhe as sementes de abóbora e o parmesão por cima, regue com o molho e sirva.

Nozes-pecã

1/4 xícara - 183 kcal ● 2g proteína ● 18g gordura ● 1g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

pecãs

4 colher de sopa, metades (25g)

Para todas as 2 refeições:

pecãs

1/2 xícara, metades (50g)

1. A receita não possui instruções.