



Natal de todos os jeitos,

NATAL PARA TODOS OS GOSTOS. =



 As melhores receitas para um final de ano incrível 



*Aqui você encontra 24 receitas
incríveis de pratos principais,
acompanhamentos e sobremesas
para você arrasar nesse fim de ano.
Boas Festas!*



SALPICÃO DE FRANGO TRADICIONAL



RENDIMENTO
6 porções

PREPARO
20 minutos

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
2 batatas cozidas e picadas
1 xícara (chá) de milho
1 xícara (chá) de ervilha
2 cenouras raladas
meia xícara (chá) de salsão picado
1 maçã, sem sementes, picada
meia xícara (chá) de uvas-passas
3 colheres (sopa) de azeite
1 caixinha de NESTLÉ®
Creme de Leite
1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes. Sirva gelado.

CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MOUSSE DE MARACUJÁ MOÇA



RENDIMENTO
8 porções



PREPARO
3 horas e 30 minutos

**CONFIRA O
VÍDEO DA RECEITA**



INGREDIENTES

meio envelope de gelatina em pó sem sabor (6 g)
5 colheres (sopa) de água fria
3 claras
2 colheres (sopa) de açúcar
1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado

DICA

Se desejar, decore com a polpa de maracujá. Se preferir, substitua o suco de maracujá concentrado pela polpa de 6 maracujás. Para servir a mousse desenformada, aumente a gelatina para 1 envelope.

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente refratário, dissolva a gelatina na água fria. Aqueça em banho-maria até derreter e reserve.
2. Em uma panela, misture as claras e o açúcar, e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto e continuando a mexer, para não cozinhar.
3. Transfira para uma batedeira e bata por 5 minutos ou até dobrar de volume.
4. Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA® com o suco de maracujá e a gelatina.
5. Junte às claras e misture delicadamente.
6. Coloque em taças individuais. Leve à geladeira por cerca de 3 horas ou até que fique firme. Sirva.



FEITO COM

Maggi

Foto: Sheila Oliveira

ARROZ À GREGA



RENDIMENTO
8 porções



PREPARO
40 minutos

CONFIRA O
VÍDEO DA RECEITA



INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo
1 pimentão verde pequeno
em tirinhas finas
1 pimentão vermelho pequeno
em tirinhas finas
1 cenoura em tirinhas finas
1 xícara (chá) de uvas-passas
1 cebola picada
1 dente de alho picado
2 xícaras (chá) de arroz lavado
e escorrido
4 xícaras (chá) de água fervente
2 tabletes de MAGGI® Caldo Galinha

DICA

Se desejar, acrescente ervilhas e
azeitonas picadas.

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça meia colher (sopa) de óleo e refogue os pimentões e a cenoura, mexendo sempre, até que comecem a amolecer.
2. Junte as uvas-passas e reserve.
3. Em uma panela média, aqueça o restante do óleo e refogue a cebola e o alho até que estejam transparentes.
4. Junte o arroz e refogue muito bem até ficar brilhante.
5. Adicione a água fervente, os tabletes de MAGGI® Caldo, mexa delicadamente, abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos, com a panela parcialmente tampada.
6. Na metade do cozimento, adicione o refogado reservado e misture delicadamente. Tampe a panela e termine o cozimento até que o arroz esteja seco e macio.
7. Retire do fogo e deixe descansar por aproximadamente 5 minutos com a panela tampada. Sirva.

PAVÊ DE CHOCOLATE



RENDIMENTO
8 porções

PREPARO
6 horas e 30 minutos

INGREDIENTES

1 Leite MOÇA®
(lata ou caixinha) 395g
1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
1 colher (sopa) de amido de milho
1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
1 pacote de biscoito tipo champanhe
raspas de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC®
Meio Amargo para decorar
açúcar de confeiteiro para decorar

CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, metade do Leite NINHO®, o Chocolate em Pó e o amido de milho e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter uma mistura cremosa.
2. Retire do fogo e junte o NESTLÉ® Creme de Leite. Reserve.
3. Umedeça os biscoitos no Leite NINHO® restante e coloque-os, um ao lado do outro em um recipiente refratário retangular (16 x 26 cm).
4. Cubra com um pouco do Creme de Chocolate.
5. Coloque outra camada de biscoitos umedecidos e outra de Creme de Chocolate.
6. Decore com as raspas de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® e polvilhe o açúcar de confeiteiro.
7. Leve à geladeira por cerca de 6 horas e sirva a seguir.



Foto: Sheila Oliveira

FEITO COM
Nestlé



Foto: Marcelo Resende

PUDIM DE LEITE MOÇA



RENDIMENTO
16 porções



PREPARO
8 horas

INGREDIENTES

Calda

1 xícara (chá) de açúcar
meia xícara (chá) de água quente

Pudim

1 Leite MOÇA®
(lata ou caixinha) 395g
2 medidas (da lata ou caixinha) de
Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
3 ovos

DICA

É essencial que o pudim seja preparado em banho-maria para que asse de forma lenta e controlada, para atingir a textura ideal. Para que o seu pudim não forme furinhos, verifique se a temperatura do forno está regulada conforme indicação da receita. Leve a forma ao forno na grade superior, longe da chama.

MODO DE PREPARO

Calda

1. Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
2. Junte a água quente e mexa com uma colher.
3. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.
4. Forre com a calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

5. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje na forma reservada.
6. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
7. Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva a seguir.

CONFIRA O
VÍDEO DA RECEITA



FAROFA FESTIVA



RENDIMENTO
8 porções

PREPARO
35 minutos

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de linguiça calabresa defumada em cubos pequenos
2 dentes de alho amassados
1 cebola média picada
1 pimentão vermelho pequeno em cubos pequenos
2 colheres (sopa) de manteiga
10 damascos picados
4 pães franceses amanhecidos e ralados
meia xícara (chá) de cheiro-verde picado
1 pimenta dedo-de-moça bem picada
2 colheres (sopa) de raspas da casca de limão-siciliano
2 colheres (chá) de MAGGI® Fondor

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela doure a linguiça e reserve, desprezando o excesso de gordura.
2. Na mesma panela junte o alho, a cebola e o pimentão e refogue até que tenham amolecido.
3. Misture a manteiga, os damascos, a farinha de pão, o cheiro-verde, a pimenta, as raspas de limão e o MAGGI® Fondor. Sirva a seguir.

DICA

Se usar uma linguiça com pouca gordura, aqueça meia colher (chá) de azeite para dourá-la.

Se necessário, coloque os pães rapidamente no micro-ondas ou no forno convencional para que fiquem mais crocantes antes de ralar.

CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Foto: Iara Venanzi

TORTA DE LIMÃO MOUSSE



RENDIMENTO
10 porções

PREPARO
1 hora e 30 minutos

INGREDIENTES

Massa

1 pacote de Biscoito
TOSTINES® Maisena triturado
60 g manteiga sem sal em
temperatura ambiente

Recheio

1 colher (sopa) de gelatina em pó
sem sabor
5 colheres (sopa) de água
4 potes de iogurte
NESTLÉ® GREGO® Torta de Limão
3 claras
meia xícara (chá) de açúcar
raspas de 1 limão

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente junte o Biscoito TOSTINES e a manteiga e misture bem.
2. Forre o fundo e a lateral de uma forma de aro removível (22 cm de diâmetro)

e leve ao forno médio (180°C), preaquecido por 10 minutos. Reserve.

Recheio

3. Em um recipiente bata o iogurte NESTLÉ® GREGO® com as claras e o açúcar até ficar homogêneo e reserve.
4. Em um liquidificador bata o iogurte NESTLÉ® GREGO® e a gelatina dissolvida até ficar homogêneo e reserve.
5. Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer, para não cozinhar.
6. Transfira para uma batedeira e bata por 5 minutos ou até dobrar de volume. Misture levemente ao creme de iogurte de limão reservado e coloque sobre a Massa reservada.
7. Leve à geladeira por cerca de 1 hora. Sirva. Sirva.

CONFIRA A
RECEITA NO SITE



FEITO COM

a
iogurte
tertia
Nestlé

Foto: Marcelo Resende

BOLO DE NOZES



RENDIMENTO
20 porções

PREPARO
45 minutos

INGREDIENTES

4 ovos
100 g de manteiga
1 e meia xícara (chá) de açúcar mascavo
1 colher (chá) de canela em pó
2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
1 xícara (chá) de nozes picadas
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

1. Em uma batedeira bata os ovos, a manteiga e o açúcar mascavo até obter um creme fofo.
2. Desligue a batedeira e junte a canela em pó, a farinha de trigo, o Leite NINHO®, as nozes e o fermento em pó e misture bem.
3. Coloque o bolo em uma forma de bolo inglês (29 x 11 x 7 cm), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos.

DICA

Se desejar, polvilhe açúcar de confeitiro para decorar.

CONFIRA O
VÍDEO DA RECEITA



Foto: Bruno Geraldi

FEITO COM

Nestlé

Foto: Marcelo Resende

MOUSSE CLÁSSICA DE CHOCOLATE



RENDIMENTO
10 porções



PREPARO
3 hora e 30 minutos

INGREDIENTES

1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
200 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo picado
3 claras
3 colheres (sopa) de açúcar

CONFIRA O
VÍDEO DA RECEITA



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela em banho-maria, aqueça o NESTLÉ® Creme de Leite.
2. Junte o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® e mexa até que fique uma mistura homogênea. Reserve.
3. Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer, para não cozinhar.
4. Transfira para uma batedeira e bata por 5 minutos ou até dobrar de volume. Misture levemente ao creme de Chocolate.
5. Coloque em taças e leve à geladeira por cerca de 3 horas.
6. Decore com cerejas, chantilly ou raspas de chocolate.

DELÍCIA DE ABACAXI



RENDIMENTO
12 porções



PREPARO
2 horas e 20 minutos

INGREDIENTES

1 abacaxi grande picado
meia xícara (chá) de açúcar
2 envelopes de gelatina em pó
sabor abacaxi
1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela coloque o abacaxi, o açúcar e 3 xícaras (chá) de água e cozinhe por cerca de 20 minutos. Separe o líquido e reserve o abacaxi.
2. Misture a gelatina e o NESTLÉ® Creme de Leite no líquido até ficar homogêneo.
3. Misture com o abacaxi reservado e distribua em tacinhas de sobremesas. Leve à geladeira por cerca de 2 horas ou até firmar.

CONFIRA O
VÍDEO DA RECEITA

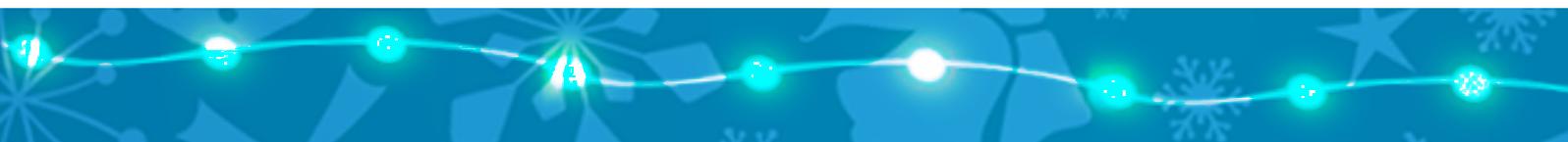


Foto: Marcelo Resende

FEITO COM

DESDE 1925
Nestlé
Creme
de leite



Foto: Marcelo Resende



GELATINA MOSAICO



RENDIMENTO
14 porções



PREPARO
5 horas



INGREDIENTES

1 caixinha de gelatina em pó sabor limão
1 caixinha de gelatina em pó sabor abacaxi
1 caixinha de gelatina em pó sabor morango
1 caixinha de gelatina em pó sabor uva
meio envelope de gelatina em pó sem sabor (6g)
1 caixinha de Leite MOÇA® Light 410 g
1 medida (da caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

DICA

Utilize os sabores de gelatina de sua preferência.

MODO DE PREPARO

1. Em recipientes refratários retangulares ou quadrados, prepare as gelatinas coloridas separadamente, diluindo cada uma delas em meia xícara (chá) de água fervente e meia xícara (chá) de água fria.
2. Deixe esfriar e leve à geladeira, até que fiquem bem consistentes.
3. Retire da geladeira e corte em cubos. Reserve.
4. Junte 5 colheres (sopa) de água fria à gelatina sem sabor e leve ao fogo em banho-maria até dissolver.
5. Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA® com o Leite NINHO® e a gelatina sem sabor dissolvida até ficar homogêneo.
6. Coloque os cubos reservados de gelatina em taças, despeje sobre eles a mistura de Leite MOÇA® e leve à geladeira até ficar consistente.

CONFIRA A
RECEITA NO SITE



SALADA TROPICAL



INGREDIENTES

Salada

4 batatas cozidas em cubos
meia xícara (chá) de salsão picado
1 xícara (chá) de abacaxi em cubos pequenos
1 maço de alface americana rasgada
2 e meia xícaras (chá) de peito de peru, em cubos pequenos (cerca de 250 g)

Molho

meia colher (sopa) de MAGGI® Fondor
1 pitada de pimenta-do-reino
1 colher (sopa) de mostarda
1 copo de logurte NESTLÉ® Natural Integral
1 colher (sopa) de salsa picada
2 colheres (sopa) de azeite
1 xícara (chá) de NESFIT® Cereal

MODO DE PREPARO

Salada

1. Em uma saladeira, misture os ingredientes e reserve.

Molho

2. Em um recipiente, misture o MAGGI® Fondor, a pimenta-do-reino, a mostarda, o logurte NESTLÉ®, a salsa e o azeite e mexa bem até ficar homogêneo.
3. Sirva acompanhando a salada, polvilhada com o NESFIT®.

CONFIRA A
RECEITA NO SITE



FEITO COM

a
iogurteria
Nestlé

Foto: Sheila Oliveira

BISCOITINHO DE NATAL



RENDIMENTO
100 unidades



PREPARO
1 hora e 20 minutos

INGREDIENTES

Massa

100 g de manteiga em temperatura ambiente
1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
6 ovos
6 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento em pó
1 colher (sopa) de gengibre ralado
1 colher (sopa) de canela em pó
1 colher (chá) de cravo em pó
1 colher (chá) de noz-moscada

Glacê

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

DICA

Se desejar, misture corantes comestíveis no glacê para decorar.

CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, misture a manteiga com o Leite MOÇA® e os ovos.
2. Acrescente os outros ingredientes e misture bem.
3. Deixe a massa descansar na geladeira por cerca de 30 minutos.
4. Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com espessura de 7 a 8 milímetros.
5. Corte com o formato desejado e, com o auxílio de uma espátula, transfira a massa cortada para uma assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
6. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até dourar.

Glacê

7. Em um recipiente, misture o açúcar com 2 colheres (sopa) de água até ficar homogêneo.
8. Coloque em um saco de confeitar e decore os biscoitos depois de assados. Deixe secar e sirva.



Foto: Marcelo Resende





Foto: Marcelo Resende

FEITO COM

Maggi

PERNIL DE PANELA



RENDIMENTO
8 porções



PREPARO
2 horas e 50 minutos



INGREDIENTES

1 peça de pernil (cerca de 1,5 kg)
suco de 1 limão
1 xícara (chá) de suco de laranja
2 folhas de louro
meia xícara (chá) de vinagre branco
2 cebolas em pétalas
3 dentes de alho amassados
3 ramos de alecrim
3 tabletes de MAGGI® Equilibrium
Caldo de Carne
4 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, coloque o pernil, o suco de limão e de laranja, o louro, o vinagre, as cebolas, o alho, o alecrim e o MAGGI® Caldo dissolvido em meia xícara (chá) de água fervente. Deixe marinar na geladeira por cerca de 2 horas, virando na metade do tempo.
2. Em uma panela de pressão, aqueça o azeite e doure bem o pernil, por todos os lados. Junte a marinada e cozinhe por 20 minutos após pegar pressão.
3. Desligue o fogo, espere sair a pressão e abra a panela cuidadosamente. Volte ao fogo e deixe cozinhar, com a panela destampada, por cerca de 20 minutos.

CONFIRA O
VÍDEO DA RECEITA



BOMBOM DE TRAVESSA



CONFIRA O
VÍDEO DA RECEITA



 **RENDIMENTO**
16 porções

 **PREPARO**
30 minutos

INGREDIENTES

Creme

1 Leite MOÇA®
(lata ou caixinha) 395g
3 gemas
2 xícaras (chá) de Leite Líquido
NINHO® Forti+ Integral
2 colheres (sopa) de amido de milho
meia colher (chá) de essência
de baunilha

Cobertura

100 g de Chocolate NESTLÉ®
CLASSIC® Meio Amargo derretido
1 caixinha de NESTLÉ® Creme
de Leite

Montagem

1 xícara (chá) de morangos
cortados ao meio
1 xícara (chá) de uvas rosadas
sem sementes
100 g de raspas de Chocolate
NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo

MODO DE PREPARO

Creme

1. Em uma panela misture o Leite MOÇA®, as gemas, o Leite NINHO®, o amido de milho e a essência de baunilha e leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 5 minutos ou até engrossar. Reserve.

Cobertura

2. Em um recipiente, misture o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® derretido com o NESTLÉ® Creme de Leite até formar um creme homogêneo. Reserve.

Montagem

3. Em uma travessa redonda (23 cm de diâmetro), coloque o Creme reservado.
4. Distribua os morangos e as uvas rosadas e finalize com a Cobertura.
5. Decore com as raspas de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® e leve à geladeira até o momento de servir.



FRICASSÉ DE FRANGO

 **RENDIMENTO**
8 porções

 **PREPARO**
45 minutos



INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 2 tabletes de MAGGI® Caldo Galinha
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 lata de milho-verde escorrida
- 2 xícaras (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de queijo mozzarella ralado
- 1 xícara (chá) de batata palha

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça a manteiga e refogue o frango.
2. Acrescente o MAGGI® Caldo e meia xícara (chá) de água quente e refogue até que o Caldo esteja dissolvido e não haja excesso de líquido.
3. Junte o NESTLÉ® Creme de Leite, misture bem e transfira o conteúdo para um recipiente refratário médio e reserve em local aquecido.
4. Em um liquidificador, bata meia lata de milho-verde com o Leite NINHO®.
5. Em uma panela, acrescente o milho que foi batido no liquidificador, o milho restante e o amido de milho, mexendo bem para não criar grumos. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.
6. Despeje o creme de milho sobre o frango reservado, salpique a mozzarella e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até dourar. Coloque a batata palha e sirva.

**CONFIRA O
VÍDEO DA RECEITA**



Foto: Sheila Oliveira

TORTA DE FRANGO

RENDIMENTO
20 porções

PREPARO
1 hora



FEITO COM

Maggi

INGREDIENTES

Massa

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
6 colheres (sopa) de manteiga
meia lata de NESTLÉ® Creme de Leite
2 gemas
1 colher (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de sal

Recheio

1 colher (sopa) de óleo
4 dentes de alho picados
2 cebolas médias picadas
2 tomates médios picados
1 peito de frango grande cozido e desfiado
2 tabletes de MAGGI® Caldo Galinha
1 vidro de palmito picado (300 g)
1 pitada de pimenta-do-reino
meia lata de NESTLÉ® Creme de Leite
2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, faça uma cova no centro, adicione a manteiga, o NESTLÉ® Creme de Leite, as gemas, o fermento em pó e o sal.
2. Misture com as pontas dos dedos, até que a massa solte completamente das mãos.
3. Deixe descansar por 30 minutos na geladeira.
4. Forre o fundo e a lateral de uma forma de aro removível (26 cm de diâmetro), reservando cerca de um terço da massa para a cobertura.

Recheio

5. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o alho e as cebolas.



Foto: Edu Delfim

6. Junte os tomates e refogue por 5 minutos.
7. Acrescente o frango desfiado, os tabletes de MAGGI® Caldo dissolvidos em meia xícara (chá) de água quente e refogue até secar a água.
8. Acrescente o palmito, o NESTLÉ® Creme de Leite, a pimenta-do-reino e o cheiro-verde, misture bem e coloque sobre a Massa reservada.
9. Abra a massa reservada com auxílio de um rolo, cubra a torta, fechando bem as bordas, pincele com a gema e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar. Sirva.

CONFIRA O
VÍDEO DA RECEITA



LOMBO RECHEADO



RENDIMENTO
20 porções



PREPARO
4 horas e 40 minutos

INGREDIENTES

Lombo

1 lombo suíno aberto em manta (cerca de 2 quilos)
1 colher (sopa) de azeite
suco de 2 laranjas
meia xícara (chá) de vinho branco
1 colher (sopa) de mostarda
3 tabletes de MAGGI® Caldo Bacon
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
3 dentes de alho
1 fatia grossa de gengibre
meia xícara (chá) de hortelã

Farofa de Pão

2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola grande picada
1 xícara (chá) de vagem picada finamente
3 pães franceses torrados e ralados
5 castanha-do-pará picadas
1 maçã com casca em cubos
meia xícara (chá) de uva-passa branca sem semente

3 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
1 pitada de sal

Molho

suco de 1 laranja
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta-do-reino

CONFIRA A
RECEITA NO SITE

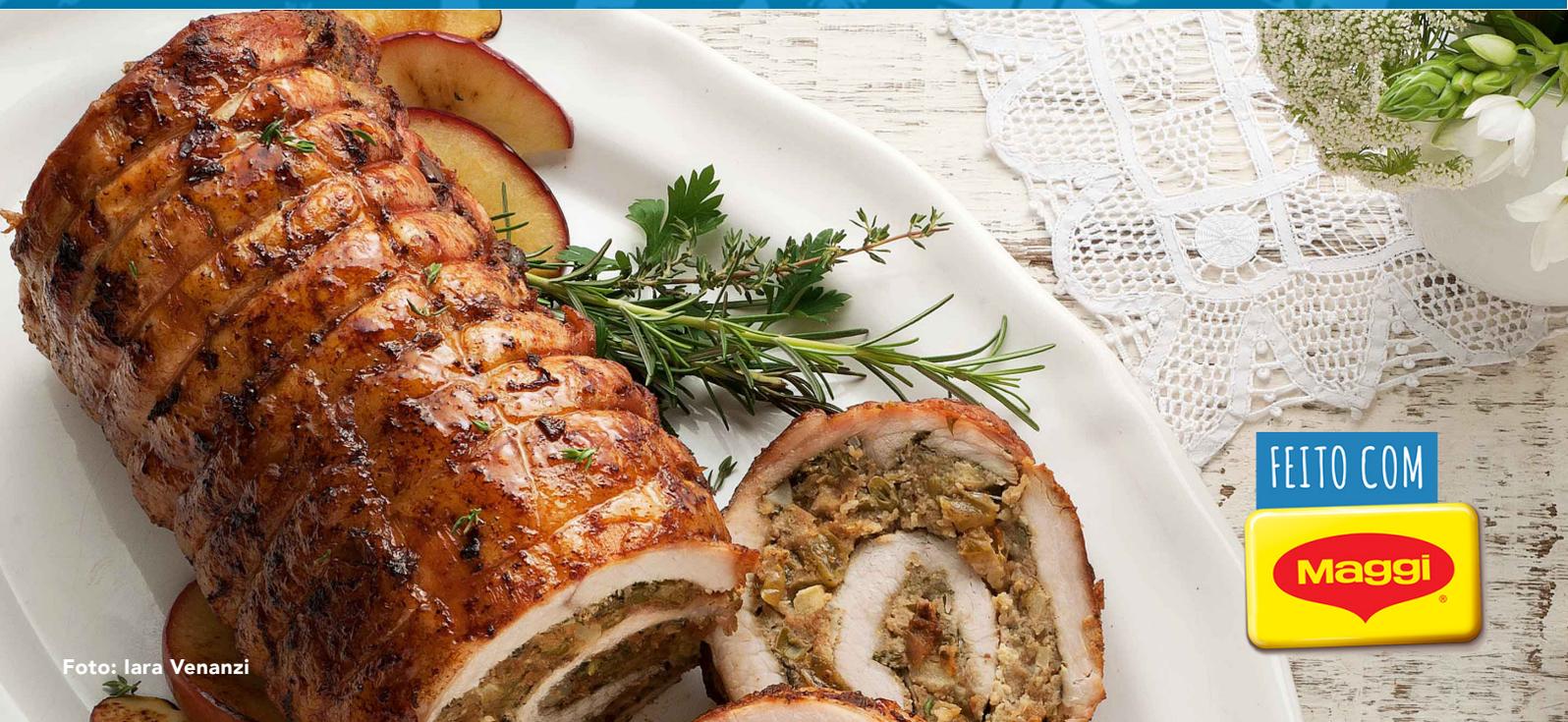


Foto: Lara Venanzi

FEITO COM

Maggi



FEITO COM



Foto: Lara Venanzi

MODO DE PREPARO

Lombo

1. Em um recipiente, coloque o lombo aberto em manta, faça furos com uma faca ou garfo e reserve.
2. Em um liquidificador bata todos os ingredientes até formar uma mistura homogênea. Passe essa mistura por todo o lombo, dos dois lados.
3. Cubra com papel-alumínio e deixe tomar gosto em geladeira por cerca de 2 horas, virando na metade do tempo.

Farofa de Pão

4. Em uma panela aqueça a manteiga e refogue a cebola, até murchar. Acrescente a vagem e refogue rapidamente.
5. Coloque o restante dos ingredientes e misture, até formar uma farofa úmida. Reserve.

Montagem

6. Em uma assadeira grande coloque o lombo, acrescente a Farofa de Pão e espalhe por toda a carne, deixando espaço nas bordas.

7. Enrole formando um rocambole, e amarre com um barbante de uso culinário, ou feche com espetos de madeira.
8. Em uma frigideira grande untada com azeite, sele o lombo de todos os lados.
9. Transfira-o novamente para a assadeira, untada também com azeite, e jogue o restante da marinada por cima. Cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 1 hora.
10. Retire o papel-alumínio e volte ao forno por cerca de mais 1 hora, ou até dourar. Corte em fatias e reserve aquecido.

Molho

11. Na mesma assadeira do lombo, acrescente o suco de laranja e deixe ferver para soltar o fundo.
12. Acrescente a manteiga e a farinha de trigo, e misture até dourar.
13. Adicione 1 xícara (chá) de água, o sal e a pimenta-do-reino, mexendo sempre, para não formar grumos, até engrossar. Sirva sobre o lombo.

CONFIRA A
RECEITA NO SITE





Foto: Sheila Oliveira

RABANADA



RENDIMENTO
20 unidades



PREPARO
40 minutos

INGREDIENTES

1 Leite MOÇA®
(lata ou caixinha) 395g
1 colher (chá) de essência de baunilha
20 fatias de pão francês, amanhecidas
3 ovos
óleo para fritar
açúcar e canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture bem o Leite MOÇA® com 1 xícara (chá) de água e a essência de baunilha.
2. Mergulhe cada fatia de pão nessa mistura, deixe embeber e escorra o excesso com um garfo.
3. Em seguida, passe as fatias nos ovos batidos.
4. Escorra e frite-as no óleo não muito quente, deixando-as dourar por igual.
5. Escorra em papel absorvente, polvilhe açúcar e canela e sirva.

**CONFIRA A
RECEITA NO SITE**



FRANGO ASSADO SABOROSO



RENDIMENTO
8 porções

PREPARO
2 horas e 45 minutos



Foto: Lara Venanzi

INGREDIENTES

Frango

- 2 tabletes de MAGGI® Caldo Galinha
- 4 dentes de alho amassados
- suco de 1 limão
- suco de 1 laranja
- 2 ramos de alecrim
- 4 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo
- 1 frango grande inteiro (cerca de 2 quilos)

Montagem

- 1 cebola grande em pétalas
- 1 laranja com casca em rodela
- 6 dentes de alho com casca
- 1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Frango

1. Em um recipiente grande, junte todos os ingredientes com meia xícara (chá) de água.
2. Deixe em geladeira, marinando por cerca de 1 hora, virando de tempos em tempos.

Montagem

3. Em uma assadeira, coloque metade da laranja, a cebola e os dentes de alho.
4. Retire o frango da marinada e coloque-o sobre as laranjas, regue com a marinada e espalhe a manteiga sobre o frango.
5. Coloque o restante das rodela de laranja sobre o frango, cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 1 hora, regando sempre com o caldo que se forma na assadeira. Retire o papel-alumínio e asse por mais 30 minutos, ou até que esteja dourado. Sirva a seguir.

CONFIRA O
VÍDEO DA RECEITA



PEIXE ASSADO



RENDIMENTO
8 porções



PREPARO
2 horas e 5 minutos

INGREDIENTES

Peixe

1 robalo inteiro, aberto, sem vísceras e sem escamas
meio maço de cheiro-verde (salsa e cebolinha)
3 dentes de alho amassados
3 fatias de gengibre picadas
5 colheres (sopa) de azeite
2 envelopes de MAGGI® Tempero e Sabor Legumes
1 colher (chá) de sal

Recheio

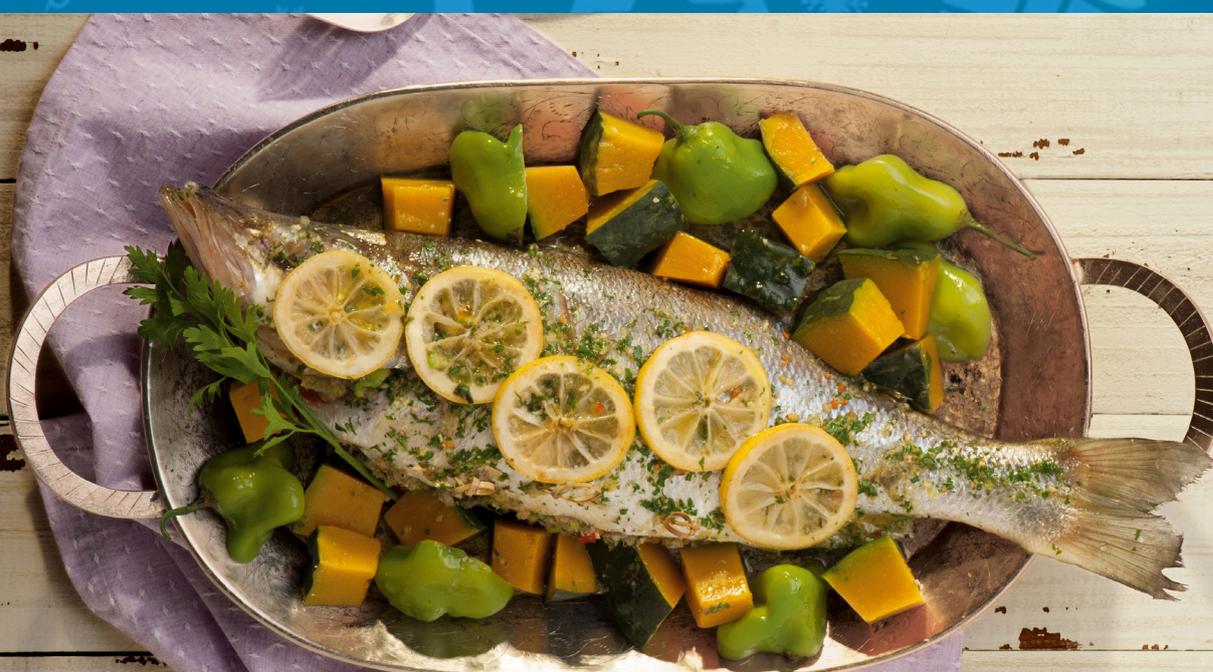
1 colher (sopa) de raspas da casca de 1 limão-siciliano (reserve o limão para finalização)
1 pimenta dedo-de-moça sem sementes, picada
1 colher (chá) de sal
meia xícara (chá) de pimenta cambuci em cubos bem pequenos

meia xícara (chá) de farinha de biju
meia xícara (chá) de abóbora japonesa em cubos bem pequenos
2 colheres (sopa) de alcaparras picadas
2 colheres (sopa) de manjericão fresco picado
2 colheres (sopa) de hortelã fresca picado
meia cebola roxa picada

Para Finalizar

abóbora japonesa em cubos, com casca, pimentas cambuci cortadas ao meio

CONFIRA O
VÍDEO DA RECEITA



FEITO COM

Maggi



Foto: Iara Venanzi

FEITO COM

Maggi

MODO DE PREPARO

Peixe

1. Com uma faca faça cortes diagonais em cada lado do peixe, encostando na espinha porém sem cortar ou separar os pedaços. Coloque-o em uma assadeira e reserve.
2. Pique muito bem com uma faca o cheiro-verde, o alho, o gengibre (você pode usar também um pilão).
3. Coloque em um recipiente e misture 3 colheres (sopa) do azeite, o MAGGI® Tempero e Sabor e 4 colheres (sopa) de água.
4. Espalhe esta mistura pelo peixe reservado (na parte externa e interna) e deixe tomar gosto por cerca de 1 hora, em geladeira. Enquanto isso prepare o recheio.

Recheio

5. Em um recipiente misture todos os ingredientes e com o auxílio de uma colher recheie o peixe, preenchendo a cavidade da barriga.
6. Prenda com palitos fechando as bordas, regue com o azeite restante, cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.
7. Retire o papel-alumínio, regue com um fio de azeite e cubra com as rodelas do limão-siciliano reservado. Leve novamente ao forno (200°C) por cerca de 10 minutos, para dourar. Sirva a seguir.

CONFIRA O
VÍDEO DA RECEITA



DICA

O Robalo pode ser substituído por Pescada Cambucu ou Namorado (de mar) ou Tambaqui (de rio).



Foto: Sheila Oliveira

MERENGUE COM MORANGOS



RENDIMENTO
8 porções



PREPARO
1 hora

INGREDIENTES

Creme

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 2 medidas (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) de amido de milho

Merengue

- 3 claras
- meia xícara (chá) de açúcar

Montagem

- 1 caixinha de morangos picados

MODO DE PREPARO

Creme

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, o Leite NINHO®, as gemas e o amido de milho e leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar. Reserve.

Merengue

2. Em uma batedeira, bata as claras em neve, junte o açúcar e deixe bater até ficar um merengue firme.
3. Em uma assadeira forrada com papel-manteiga, coloque colheradas do merengue e leve para assar em forno baixo (150°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos. Reserve.

Montagem

4. Em um recipiente refratário, distribua os morangos e coloque o Creme reservado.
5. Decore com os Merengues e com morangos picados. Sirva gelado.

CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MANJAR COM PANETTONE



RENDIMENTO
12 porções

PREPARO
4 horas e 15 minutos

INGREDIENTES

1 Leite MOÇA®
(lata ou caixinha) 395g
2 medidas (da lata ou caixinha) de
Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
1 vidro de leite de coco (200 ml)
meia xícara (chá) de amido de milho
1 Panettone NESTLÉ®
da sua preferência

DICA

Se desejar, sirva o manjar com uma calda de frutas vermelhas.

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture bem o Leite MOÇA®, o Leite NINHO®, o leite de coco e o amido de milho. Leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme homogêneo. Retire do fogo e espere amolar.
2. Corte grosseiramente o Panettone NESTLÉ® e distribua em uma forma com furo central (23 cm de diâmetro) untada com óleo. Coloque o creme já frio e leve à geladeira por cerca de 4 horas. Desenforme e sirva a seguir.

CONFIRA O
VÍDEO DA RECEITA



FEITO COM



FEITO COM

Maggi

Foto: Marcelo Resende

PERU RECHEADO COM FAROFA DE NATAL



RENDIMENTO
10 porções



PREPARO
3 horas

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola roxa ralada
2 xícaras (chá) de farinha de milho
2 sachês de MAGGI®
Caldo em Pó Galinha
2 ovos cozidos
1 xícara (chá) de castanhas-do-pará
2 colheres (sopa) de salsa picada
1 peru (cerca de 4 kg)
100 g de manteiga

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça a manteiga e refogue a cebola.
2. Adicione a farinha de milho e o MAGGI® Caldo em Pó e mexa até ficar levemente dourada. Misture os ovos, as castanhas-do-pará e a salsa.
3. Recheie o peru com a farofa e amarre as coxas com um barbante de uso culinário.
4. Besunte o peru com a manteiga e coloque em uma assadeira grande.
5. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 2 horas. Retire o papel-alumínio e deixe dourar. Sirva.

CONFIRA A
RECEITA NO SITE





RECEITAS
Nestlé