

# ESPECIAL CULINÁRIOS

Receitas que valorizam  
seu restaurante e encantam  
seus clientes.



Soluções Criativas em Alimentos e Bebidas





REUNIR OS AMIGOS  
E A FAMÍLIA EM VOLTA DA MESA  
É UM DOS MELHORES PRAZERES  
QUE EXISTEM. NÃO SÓ  
PELA COMPANHIA, MAS PELO  
SABOR DESSES MOMENTOS.

SÃO ESSAS OCASIÕES QUE DEIXAM  
A VIDA MAIS GOSTOSA E GANHAM  
UM LUGAR ESPECIAL EM NOSSAS  
MEMÓRIAS.

QUEM CONSEGUE SE ESQUECER  
DOS DELICIOSOS ENCONTROS  
NAS CANTINAS ITALIANAS OU, ENTÃO,  
DAS TRADICIONAIS REUNIÕES  
NAS CHURRASCARIAS, SEM FALAR  
DAS SOPAS E CALDINHOS  
NO FRIO DO INVERNO?

SEJA PARA DATAS ESPECIAIS,  
SEJA APENAS PARA APRECIAR  
AS COISAS BOAS DA VIDA,  
AQUI VOCÊ ENCONTRA RECEITAS  
PARA FAZER E DEIXAR MOMENTOS  
COMO ESSES AINDA MAIS SABOROSOS.

DELICIE-SE.





FAÇO COM  
MAGGI.  
FAÇO COM  
NESTLÉ.



“Uma das melhores maneiras para você dar o toque especial  
às suas receitas e garantir o seu sucesso na cozinha  
é combinando os melhores sabores e temperos.  
As linhas MAGGI® e CHEF® transformam simples pratos  
em alta gastronomia.”

CHEF ANDECLER PASSOS – CONSULTOR GASTRONÔMICO

“Pensando em garantir o sucesso do seu negócio,  
utilizei neste receituário técnicas modernas de culinária  
para aproveitar ao máximo o sabor e o aroma  
de cada ingrediente. Aproveitem e bom apetite.”

CHEF RAFAEL BRAGANÇA – CONSULTOR GASTRONÔMICO

Os Chefs Consultores Nestlé Professional não só deixam  
seu cardápio mais saboroso e dão as melhores dicas da culinária  
moderna como oferecem criativas soluções para o seu negócio.



Nestlé  
PROFESSIONAL  
Creative Food & Beverage Solutions

Nestlé  
PROFESSIONAL  
Creative Food & Beverage Solutions

Nestlé  
PROFESSIONAL  
Creative Food & Beverage Solutions

André dos Passos

Nestlé  
PROFESSIONAL  
Creative Food & Beverage Solutions

Rafael Bragança









## COSTELINHA DE PORCO AO MOLHO DE GOIABADA E ACETO BALSÂMICO E COUVE CROCANTE

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES



60 MINUTOS



FÁCIL

### INGREDIENTES

- 2kg de costelinha de porco
- 40g de **MAGGI® Gril**
- 4 unidades de limão
- Molho de Goiabada e Aceto Balsâmico**
- 600ml de água
- 400g de goiabada cascão picada
- 70ml de azeite extravirgem
- 20g de **MAGGI® Confeicrem**
- 200ml de aceto balsâmico

### MODO DE PREPARO

- Tempere a costelinha de porco com o **Gril MAGGI®** e o suco dos limões. Leve ao forno a 180°C por 30 minutos.
- Molho de Goiabada e Aceto Balsâmico**
- Em uma panela, coloque a água, a goiabada picada e leve ao fogo médio. Quando começar a derreter, coloque o azeite extravirgem misturando sempre. Quando a goiabada derreter por completo, adicione o **Confeicrem MAGGI®** sem parar de misturar. Cozinhe por 2 minutos e adicione o aceto balsâmico e deixe por mais 10 minutos.

### Couve Crocante

- Q/B\* de óleo para fritura
- 5 maços de couve-manteiga chifonada
- 5g de **MAGGI® Fondor**

\*Q/B = quanto baste

### Couve Crocante

- Em uma frigideira com óleo quente, frite a couve-manteiga chifonada por 5 minutos. Retire do óleo e escorra a couve em papel absorvente.
- Disponha a costelinha inteira ou já cortada em uma cama de couve crocante e regue com o molho.
- Tempere com **Fondor MAGGI®**.



**DICAS DO CHEF**  
*A costelinha de porco pode ser servida com molhos à base de vinhos, como Cabernet e Porto, ou molho de frutas, como manga, ameixa e tamarindo.*



## BACALHAU À PORTUGUESA

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES



### INGREDIENTES

- 300g de cebola roxa em rodela
- 300g de pimentão amarelo em rodela
- 300g de pimentão verde em rodela
- 300g de batatas em rodela
- 30g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho
- 2kg de lombo de bacalhau dessalgado (postas)
- 500ml de azeite extravirgem
- 3g de coentro picado
- 30g de azeitona preta
- 30g de azeitona verde
- 50g de tomate-cereja
- 50g de tomate-cajá ou tomate-baby amarelo

### MODO DE PREPARO

- Em um refratário, coloque as camadas de cebola, pimentões e batatas fazendo uma cama. Distribua o Tempero Refoga Cebola e Alho MAGGI® por sobre as batatas e coloque as postas de bacalhau já dessalgadas.
- Regue com o azeite e salpique o coentro.
- Coloque as azeitonas e os tomates. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido por 40 minutos a 180°C.



### DICAS DO CHEF

*Para um preparo com menor custo, esta receita pode ser elaborada com bacalhau em lascas, sempre dessalgado.*





## CAMARÃO AO MOLHO DE ABACAXI

RENDIMENTO: 20 PORÇÕES



60 MINUTOS



FÁCIL

### INGREDIENTES

#### Camarão ao Molho

- 700ml de água
- 200g de açúcar refinado
- 300ml de suco de abacaxi concentrado
- 100g de MAGGI® Confeicrem
- 80g de farinha de trigo
- 20g de MAGGI® Fondor
- 200g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT

- 1,5kg de filé de camarão
- 30g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho
- 50g de manteiga sem sal
- 400g de abacaxi descascado em cubos

### MODO DE PREPARO

- No liquidificador, coloque a água, o açúcar, o suco de abacaxi, o Confeicrem MAGGI®, a farinha de trigo, o Fondor MAGGI® e bata até homogeneizar. Disponha a mistura em uma panela e leve ao fogo médio até obter o ponto desejado. Acrescente o Creme de Leite UHT NESTLÉ®.
- Tempere os camarões com o Tempero Refoga Cebola e Alho MAGGI®. Em outra panela, aqueça a manteiga e refogue os camarões até ficarem rosados.
- Acrescente o abacaxi em cubos e adicione o molho reservado. Deixe levantar fervura e desligue o fogo.
- Sirva porções de camarão regadas com molho acompanhadas de minissaladas. Para buffets disponha em recipiente adequado as porções cobertas com molho.





## RISOTO DE FRUTOS DO MAR

RENDIMENTO: 20 PORÇÕES



120 MINUTOS



FÁCIL



### DICAS DO CHEF

*Esta receita é indicada para restaurantes com serviço à mesa.*

*Caso trabalhe com sistema de buffet, é uma preparação que deve ser oferecida em momentos de maior giro no restaurante, para que não fique cozinhando no réchaud/buffet quente.*

### INGREDIENTES

- 2,8l de água
- 180g de CHEF® Rôti de Aves
- 500g de manteiga sem sal
- 1kg de arroz arborio
- 200g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho
- 200ml de vinho branco seco

### MODO DE PREPARO

- Em uma panela, leve a água para ferver. Assim que ferver, dissolva o Rôti de Aves CHEF® e deixe levantar fervura por 3 minutos. Desligue o fogo e reserve.
- Em outra panela, aqueça a metade da manteiga e refogue o arroz arborio.
- Acrescente o Tempero Refoga Cebola e Alho MAGGI®, misture e adicione o vinho branco para aromatizar. Coloque o caldo aos poucos cobrindo o arroz e misturando sempre. Repita o processo até o ponto al dente.

- 350g de polvo cozido fatiado
- 350g de filé de camarão com rabo (30/40)
- 300g de mexilhões pré-cozidos com meia casca
- 1g de estragão picado
- 400g de parmesão tipo Grana Padano ralado grosso
- 3g de coentro picado

- Em outra panela, aqueça o restante da manteiga, refogue o polvo, os camarões e os mexilhões.
- Acrescente o estragão picado e um pouco de caldo.
- Coloque o arroz arborio já cozido e misture bem. Adicione o parmesão ralado grosso e o coentro picado.
- Decore com alguns mexilhões com meia casca.







## FILÉ DE PESCADA AMARELA AO MOLHO DE AÇAÍ E PURÊ DE ABÓBORA

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES



90 MINUTOS



FÁCIL



### MODO DE PREPARO

- Corte a pescada amarela em porções de 200g cada.
- Tempere com o Fondor MAGGI® e o sumo de limão. Reserve.

#### Purê de Abóbora

- Em uma panela, coloque o leite, a água, a manteiga e o Tempero Refoga Cebola e Alho MAGGI®. Leve ao fogo até levantar fervura.
- Coloque a abóbora cozida, deixe ferver por 3 minutos e adicione o Purê de Batatas MAGGI®. Misture bem até incorporar a abóbora e o purê de batatas. Junte o Creme de Leite UHT NESTLÉ® e reserve.

### INGREDIENTES

- 2kg de filé de pescada amarela
- 40g de MAGGI® Fondor
- suco de 5 limões (somente o sumo)

#### Purê de Abóbora

- 200ml de leite
- 400ml de água
- 40g de manteiga sem sal
- 30g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho
- 1kg de abóbora cozida
- 100g de MAGGI® Purê de Batatas
- 50g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT

#### Molho de Açaí

- 1l de polpa de açaí (puro)
- 15g de MAGGI® Confeicrem
- 5g de amido de milho

#### Molho de Açaí

- Em uma panela, leve ao fogo a polpa de açaí e o Confeicrem MAGGI®. Deixe reduzir um pouco.
- Dilua o amido em um pouco de água e adicione o açaí misturando sempre.
- Deixe cozinhar até obter a cremosidade desejada.

#### Montagem

- Em um recipiente adequado, disponha de um lado o purê de abóbora e do outro, uma cama com o molho de açaí e organize os filés de peixe.





## CAMARÕES NA MINIMORANGA

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO



140 MINUTOS



FÁCIL

### INGREDIENTES

- 20 minimorangas (ou morangas para decoração)

#### Molho de Camarão

- 750ml de água
- 250ml de vinho branco seco
- 100g de MAGGI® Confeicrem
- 80g de farinha de trigo
- 20g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho

- 15g de cúrcuma
- 50g de manteiga sem sal
- 60g de pimentão vermelho picado
- 1,5kg de camarão pequeno (80/100)
- 30g de MAGGI® Fondor
- 200g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT
- 3g de salsa picada

### MODO DE PREPARO

- Cozinhe as minimorangas em água e sal até ficarem macias. Abra uma tampa em cada uma e retire as sementes. Reserve.

#### Molho de Camarão

- Em um liquidificador, coloque a água, a metade do vinho, o Confeicrem MAGGI®, a farinha de trigo, o Tempero Refoga Cebola e Alho MAGGI® e bata até homogeneizar. Coloque em uma panela e leve ao fogo médio misturando sempre até encorpar e cozinhar o trigo. Adicione a cúrcuma. Reserve.
- Em outra panela derreta a manteiga, refogue os pimentões e os camarões temperados com o Fondor MAGGI®

até ficarem rosas. Com o fogo alto, coloque o restante do vinho. Baixe o fogo e disponha o molho já pronto com os camarões. Desligue o fogo e acrescente o Creme de Leite UHT NESTLÉ®.

#### Montagem

- Disponha as minimorangas em um recipiente adequado, recheie-as com o creme de camarão, decore com salsa picada ou em ramos ou com os próprios camarões.









## ROLÊS DE SALMÃO RECHEADOS COM CAMARÃO EMPANADO NO COCO E CREAM CHEESE

RENDIMENTO: 25 PORÇÕES



30 MINUTOS

MÉDIO

### INGREDIENTES

- 3kg de filé de salmão
- 35g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho

#### Recheio

- 2 ovos
- 500g de filé de camarão com rabo (média de 25 unidades de 20g cada)
- 5g de MAGGI® Confeicrem
- 2g de MAGGI® Fondor
- 20g de farinha de trigo
- Coco ralado em flocos Q/B\*
- 750g de cream cheese
- Suco de 6 limões Taiti
- Cebolinha verde picada Q/B\*

### MODO DE PREPARO

- Corte o filé de salmão em 25 filezinhos de aproximadamente 120g cada.

Tempere com o Tempero Refoga Cebola e Alho MAGGI® e reserve.

#### Camarão

- Quebre os ovos em um prato fundo, bata as claras e as gemas com um fouet, adicione o Confeicrem MAGGI®, o Fondor MAGGI® e a farinha de trigo e misture bem. Empane os camarões na massa e passe pelo coco ralado, leve para fritar em óleo quente até começar a dourar. Reserve.

#### Azeite Verde

- 300ml de azeite extravirgem
- 4g de salsa
- 4g de manjeriço
- 4g de coentro
- 1 dente de alho
- 4g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho

#### Finalização

- 50ml de óleo de gergelim Q/B\*
- 60ml de molho tarê ou teriyaki
- gergelim branco e preto
- ciboulette

\*Q/B = quanto baste

#### Azeite Verde

- Bata todos os ingredientes em um processador de alimentos ou liquidificador até obter uma mistura líquida e homogênea.

#### Recheio

- Abra os filezinhos e recheie com o cream cheese, o suco de limão, a cebolinha e o camarão já empanado. Enrole os filezinhos recheados e disponha em uma travessa, regue com óleo de gergelim e flambe com um maçarico culinário. Salpique gergelim preto e branco e decore com o molho tarê ou teriyaki o azeite verde e a ciboulette.





## LOMBO DE ATUM COM RISOTO DE MAÇÃ VERDE

RENDIMENTO: 20 PORÇÕES



### DICAS DO CHEF

*Você pode substituir o atum pelo salmão, seguindo o mesmo processo. Pode substituir o risoto de maçã verde por uma boa salada, por um risoto de legumes, de aspargos, etc.*

### INGREDIENTES

- 2kg de lombo de atum
- Q/B\* de gergelim misto (branco e preto)
- Marinada**
- 10 rodelas de limão finas
- 1l de água gelada
- 100ml de azeite extravirgem
- 50g de azeitonas pretas sem caroço

### MODO DE PREPARO

#### Marinada

- Misture todos os ingredientes. Coloque o lombo de atum dentro da marinada. Deixe descansar por 3 horas. Retire e passe pelo gergelim misto cobrindo todo o lombo.
- Leve para fritar em óleo quente até que o gergelim torra e as laterais fiquem douradas, mas o centro cru. Assim que as laterais estiverem douradas, retire do óleo e leve ao forno a 150°C somente para esquentar por dentro por aproximadamente 10 minutos.
- Retire do forno e fatie em porções de 100g cada.

- 50g de azeitonas verdes sem caroço
- 5 dentes de alho amassados
- 1g de coentro picado
- 40g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho
- Risoto de Maçã Verde**
- 2l de água
- 130g de CHEF® Rôti de Aves

#### Risoto de Maçã Verde

- Leve a água para ferver. Assim que levantar fervura, misture o Rôti de Aves CHEF® e deixe por 3 minutos. Desligue o fogo e reserve.
- Em outra panela, aqueça a manteiga e refogue o arroz arborio, coloque o vinho branco e deixe deglaçar. Adicione o Tempero Refoga Cebola e Alho MAGGI® e a metade das maçãs verdes em cubos.

- 100g de manteiga sem sal
- 800g de arroz arborio
- 300ml de vinho branco seco
- 45g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho
- 800g de maçã verde com casca em cubos

\*Q/B = quanto baste

Misture e vá colocando o caldo aos poucos até cobrir o arroz, mexendo sempre. Siga esse procedimento até o ponto al dente.

- Coloque o restante das maçãs verdes e misture.

#### Montagem

- Em um recipiente adequado, disponha de um lado o atum fatiado com o centro cru e do outro o risoto de maçã verde. Decore com ramo de tomilho e molho tarê.





## PAILLARD DE FILÉ COM FETTUCCINE E MOLHO TIPO ALFREDO

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES



120 MINUTOS



FÁCIL

### INGREDIENTES

#### Paillard

- 1kg de filé mignon (ou 10 escalopes de 100g cada)
- MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho
- Q/B\* de pimenta-do-reino moída
- 150g de manteiga sem sal

#### Molho Alfredo

- 500g de NESTLÉ® Nestilly
- 600g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT
- salsa crespa
- 300g de bacon de boa qualidade em pedaços

- 300g de parmesão tipo Grana Padano em pedaços
- 10g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho

#### Fettuccine

- 4,5l de água
- 10g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho
- 1 fio de óleo
- 700g de fettuccine

\*Q/B = quanto baste

### MODO DE PREPARO

#### Paillard

- Tempere o filé com o Tempero Refoga Cebola e Alho MAGGI® e a pimenta-do-reino. Utilizando uma tábua para carnes, abra o escalope com um martelo para carnes deixando bem fininho e o mais redondo possível.
- Em uma frigideira, derreta a manteiga e passe os escalopes até o ponto desejado. Reserve.

#### Molho Alfredo

- Em uma panela para molhos, coloque o Nestilly NESTLÉ®, o Creme de leite UHT NESTLÉ®, o bacon em pedaços, o parmesão em pedaços e o Tempero Refoga Cebola e Alho MAGGI®.
- Deixe em fogo médio, mexendo de vez em quando até dissolver o parmesão e adquirir cremosidade.

Passe o molho por um chinóis. Reserve somente o molho.

#### Fettuccine

- Leve a água com o óleo e o Tempero Refoga Cebola e Alho MAGGI® para ferver.
- Assim que levantar fervura, coloque o fettuccine e cozinhe por 6 minutos. Escorra e reserve.

#### Montagem

- Disponha os paillards em um recipiente adequado. Salteie o fettuccine no molho Alfredo e sirva em cima dos paillards, decorando com salsa crespa, fatias finas de bacon frito e lascas de parmesão.







## TOURNEDOS DE FILÉ AO MOLHO DO PORTO COM FRUTAS SALTEADAS

RENDIMENTO: 20 PORÇÕES DE APROXIMADAMENTE 250G CADA



### DICAS DO CHEF

*Se preferir, substitua o molho do Porto por molhos à base de Demi Glace, como molho gorgonzola, molho Madeira, molho de ervas finas, etc.*

### INGREDIENTES

- 5kg de filé mignon (ou 20 tournedos de 250g cada)
- 100g de MAGGI® Gril
- Óleo de girassol Q/B\*

#### Molho

- 1l de vinho do Porto Ruby
- 2l de água
- 120g de CHEF® Base Demi Glace

### MODO DE PREPARO

• Tempere o filé com o Gril MAGGI®. Em uma frigideira, aqueça o óleo com uma pitada de açúcar, isso ajudará a selar a carne e dar uma cor bem dourada. Assim que o açúcar começar a dourar, coloque o filé. Não coloque os tournedos muito próximos, pois poderão cozinhar com o próprio líquido.

- Deixe selar a parte de cima e a de baixo primeiro e depois as laterais. Retire malpassado ou ao ponto. Reserve.

#### Molho

- Em uma panela, coloque o vinho do Porto e deixe reduzir 50%, para encorpar e perder o teor alcoólico. Reserve.
- Em outra panela, coloque a água

### Frutas Salteadas

- 20g de manteiga sem sal
- 100g de maçã em cubinhos com casca
- 100g de abacaxi descascado em cubinhos
- 100g de manga Tommy descascada em cubinhos
- Q/B\* de conhaque

\*Q/B = quanto baste

e dissolva o Demi Glace CHEF®, leve ao fogo. Após ferver, deixe 3 minutos e adicione a redução de vinho do Porto e deixe reduzir até o ponto desejado. Reserve.

### Frutas Salteadas

- Em uma frigideira para saltear, aqueça a manteiga, salteie as frutas e flambe com o conhaque.

### Montagem

- Em um recipiente adequado, disponha os tournedos já no ponto desejado, de forma alinhada, regue com o molho deixando aparecer o filé.
- Decore com as frutas flambadas.







## SOBRECOXA DE FRANGO AO CREME DE CEBOLA E CERVEJA PRETA

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES



40 MINUTOS



FÁCIL



### INGREDIENTES

- 10 sobrecoxas de frango (cerca de 1kg)
- 20g de MAGGI® Gril
- Q/B\* de óleo para refogar
- 10g de açúcar refinado
- 100g de pimentão vermelho picado
- 100g de pimentão verde picado
- 100g de tomate-cereja cortado ao meio
- 1l de cerveja preta (tipo Malzbier)
- 90g de MAGGI® Creme de Cebola
- 100ml de água

### MODO DE PREPARO

- Tempere o frango com o Gril MAGGI®. Em uma panela, forre o fundo com óleo e salpique açúcar. Deixe o óleo esquentar e o açúcar começar a dourar. Começando pelo lado da pele, adicione o frango até dourar bem e depois vire para dourar o outro lado.
- Adicione os pimentões e deixe refogar para perderem a acidez.
- Adicione os tomates-cerejas e a cerveja preta. Deixe levantar fervura e cozinhe por 10 minutos.
- Dissolva o Creme de Cebola MAGGI® na água e adicione misturando sempre até encorpar. Deixe ferver por 5 minutos e pronto.

\*Q/B = quanto baste



## COSTELA AO MOLHO CABERNET E CHIMICHURRI

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES



### INGREDIENTES

#### Marinada

- 10g de chimichurri
- 18g de MAGGI® Gril
- 10g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho
- 200ml de vinho Cabernet

#### Costela

- 1,2kg de costela bovina

#### Molho

- 23g de CHEF® Base Demi Glace
- 300ml de água
- 100g de preparo para marinada

### MODO DE PREPARO

#### Marinada

- Em um recipiente, adicione o chimichurri, o Gril MAGGI® e o Tempero Refoga Cebola e Alho MAGGI®, juntamente com o vinho e misture.
- Em uma fôrma, coloque o preparo para marinada e a costela. Deixe descansar por 2 horas coberta com filme plástico e em refrigeração.

#### Assando a Costela

- Transfira a costela para uma fôrma untada, levando ao forno preaquecido a 200°C por 1 hora ou até ficar assada.
- Separe 100g do preparo para a marinada, fazendo uma redução de 50% de seu volume e reserve para o molho.
- Com o restante do preparo para a marinada, vá regando a costela.

#### Molho

- Prepare a Base Demi Glace CHEF® conforme a embalagem.
- Em fogo baixo, acrescente o preparo para marinada já reduzido. Deixe ferver por 5 minutos



#### DICAS DO CHEF

Substitua a carne vermelha por peixe e o vinho tinto seco pelo branco seco.









## CALZONE AOS 4 QUEIJOS E LINGUIÇA DEFUMADA

RENDIMENTO: 5 PORÇÕES



### INGREDIENTES

#### Massa

- 45g de MAGGI® Confeicrem
- 15g de MAGGI® Fondor
- 450g de farinha de trigo
- 10g de fermento biológico seco
- 260ml de água
- 10g de azeite de oliva

#### Recheio

- 100g de queijo gruyère
- 100g de queijo provolone

- 100g de queijo estepe
- 100g de queijo cheddar
- 200g de linguiça calabresa defumada fina
- 100g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT
- 6g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho

#### Decoração

- 2 ovos
- 200g de queijo parmesão ralado



### DICAS DO CHEF

*Se preferir, mude o sabor do recheio, utilizando carnes ou legumes, e dê o seu toque de chef com os temperos e caldos da linha MAGGI®.*

### MODO DE PREPARO

#### Massa

- Misture todos os ingredientes secos em um recipiente.
- Adicione a água e o azeite de oliva.
- Misture tudo, não sovando a massa até ficar homogênea.
- Divida a massa em cinco bolinhas de mais ou menos 150g cada.
- Deixe descansar as massas, cobertas para não ressecar, por 1 hora.

#### Recheio

- Rale os queijos e corte a linguiça calabresa defumada fina em pequenos pedaços.
- Adicione o Creme de Leite UHT NESTLÉ® e o Tempero Refoga Cebola e Alho MAGGI®, misturando muito bem. Reserve.

#### Montagem

- Abra a massa sobre uma mesa enfarinhada, no formato de uma circunferência de mais ou menos 20cm.
- Preencha da metade até 1cm da borda com mais ou menos 150g de recheio.
- Pincele as bordas com um ovo batido.
- Feche a massa em forma de pastel.
- Aperte a borda com a ajuda de um garfo ou faça costuras com a massa.
- Pincele com ovos e polvilhe com o queijo parmesão ralado.
- Coloque em uma fôrma untada, levando ao forno a 170°C por 20 minutos ou até ficarem crocantes e levemente dourados.





## SOPA DE ASPARGOS E CENOURA NO PÃO ITALIANO

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES



30 MINUTOS



FÁCIL



### INGREDIENTES

#### Sopa

- 40g de MAGGI® Creme de Cebola
- 42g de MAGGI® Caldo de Galinha
- 2l de água
- 100g de macarrão ave maria ou padre nosso
- 1 cenoura média ralada
- 200g de aspargos em conserva cortados em bastões pequenos
- 4 pães italianos médios (250g)

### MODO DE PREPARO

#### Sopa

- Misture o Creme de Cebola MAGGI® e o Caldo de Galinha MAGGI® na água e leve para ferver misturando sempre. Ao ferver, reduza o fogo e deixe cozinhar por 3 minutos. Acrescente a massa, a cenoura e os aspargos, misturando bem. Desligue o fogo quando a massa estiver cozida.
- Corte uma tampa do pão italiano, retire o miolo.
- Coloque a sopa em seu interior e sirva.



#### DICAS DO CHEF

Sirva o Purê de Batatas em Flocos MAGGI® em um pote e acompanhe o pão italiano junto à mesa para encorpar a sopa.

Nas épocas do ano em que há aspargos frescos, pode utilizá-los. Tanto o branco quanto o verde valorizarão ainda mais essa receita. O aspargo pode ser substituído por vagem, ervilha ou outro legume verde que tenha alguma crocância.



## QUICHE DE ESPINAFRE

RENDIMENTO: 3 PORÇÕES



50 MINUTOS



FÁCIL

### INGREDIENTES

#### Massa

- 500g de farinha de trigo peneirada
- 300g de **MAGGI® Confeicrem**
- 150ml de água
- 17g de **MAGGI® Fondor**

### MODO DE PREPARO

#### Massa

• Misture todos os ingredientes sem sovar a massa. Caso necessário, coloque um pouco mais de água. Envolve em um saco para alimentos e leve à refrigeração por 15 minutos. Em 3 fôrmas para quiche, cubra o fundo e as laterais com a massa não muito fina. Leve ao forno a 160°C por 10 minutos e retire. Reserve.

#### Recheio

- 300g de ovos
- 250g de espinafre (folhas picadas)
- 1g de pimenta moída preta
- 500g de **NESTLÉ® Nestilly UHT**
- 15g de **MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho**

#### Recheio

• Misture todos os ingredientes e preencha as massas já pré-assadas. Leve ao forno preaquecido a 170°C por aproximadamente 25 minutos. Deixe até dourar a parte superior.



### DICAS DO CHEF

As quiches têm como característica recheios preparados à base de ovos e creme de leite ou leite. Sirva em tamanho mini, para coquetéis, individuais à la carte ou em buffet quente ou frio.







## CAMARÃO AO MOLHO DE CAJÁ E PURÊ DE BATATAS

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES



### DICAS DO CHEF

Se preferir, mude o sabor do molho acrescentando outros sucos no lugar do cajá, como a laranja ou o maracujá.

### INGREDIENTES

#### Molho

- 25g de CHEF® Base Demi Glace
- 300ml de água
- tomilho, manjerona, manjericão e pimenta-do-reino a gosto
- 150ml de polpa de cajá

#### Camarão

- 400g de camarão médio cozido e descascado
- Suco de 1 limão
- 10g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho
- ½ pimentão verde médio cortado em cubinhos bem pequenos

- 2 colheres de sopa de óleo
- tomilho, manjerona e manjericão a gosto

#### Purê de Batatas

- 200ml de leite integral
- 400ml de água
- 12g de manteiga sem sal
- 14g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho
- 100g de MAGGI® Purê de Batatas

### MODO DE PREPARO

#### Molho

- Prepare a Base Demi Glace CHEF® conforme a embalagem.
- Em fogo baixo, acrescente o tomilho, a manjerona, o manjericão e a pimenta-do-reino a gosto.
- Junte a polpa de cajá à base de molho pronta, deixando reduzir até a cremosidade desejada.

#### Camarão

- Em um bowl, coloque o camarão com o suco de limão e tempere com o Tempero Refoga Cebola e Alho MAGGI®, deixando descansar por 30 minutos.
- Refogue o pimentão no óleo.
- Acrescente o tomilho, a manjerona e o manjericão, em fogo baixo.

- Coloque o camarão já temperado na panela. Estando pronto, acrescente o molho reservado, apurando por mais 2 minutos.

#### Purê de Batatas

- Em uma panela, aqueça o leite, a água, a manteiga sem sal e o Tempero Refoga Cebola e Alho MAGGI®. Antes de levantar fervura, desligue o fogo e acrescente o Purê de Batatas MAGGI® misturando bem. Tampe a panela e deixe por 3 minutos. Misture novamente e reserve.

#### Montagem

- Em um aro de aproximadamente 5cm de diâmetro, faça camadas alternadas de purê, camarão e purê novamente, finalizando a decoração com camarão e um pouco de molho.







## CHULETA GRELHADA AO MOLHO DE GENGIBRE

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES



30 MINUTOS



FÁCIL



### INGREDIENTES

#### Molho de Gengibre

- 15g de CHEF® Rôti de Carnes
- 300ml de de água
- 15g de MAGGI® Creme de Cebola
- 2g de de tomilho
- ½ colher de chá de gengibre em pó

#### Chuleta

- 600g de chuletas (6 unidades)
- 12g de MAGGI® Gril

### MODO DE PREPARO

#### Molho de Gengibre

- Prepare o Rôti de Carnes CHEF® conforme instruções da embalagem e adicione juntamente o Creme de Cebola MAGGI®, o tomilho e o gengibre em pó. Reserve.

#### Chuleta

- Tempere as chuletas com o Gril MAGGI®.
- Grelhe as chuletas.

#### Finalização

- Sirva com arroz branco, salada verde com tomates e o molho de gengibre.



### DICAS DO CHEF

Faça molhos variados usando o Rôti de Carnes CHEF® juntamente com o Creme de Cebola MAGGI® como base e adicione alface, ervilhas e caldo de legumes.



## ARROZ COM CORAÇÃO DE FRANGO

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES



90 MINUTOS



MÉDIO

### INGREDIENTES

#### Arroz

- 21g de MAGGI® Caldo de Galinha
- 1l de água
- 500g de arroz branco
- 10g de óleo de girassol
- 20g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho

- ¼ de colher de chá de gengibre em pó
- ½ colher de sopa de coentro em grãos moídos
- 1 pitada de curry
- 5g de alecrim

#### Coração

- 500g de coração de frango
- 17g de MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho
- 2g de alecrim ou a gosto
- ½ colher de sopa de coentro em grãos moído
- 10g de óleo de girassol

### MODO DE PREPARO

#### Arroz

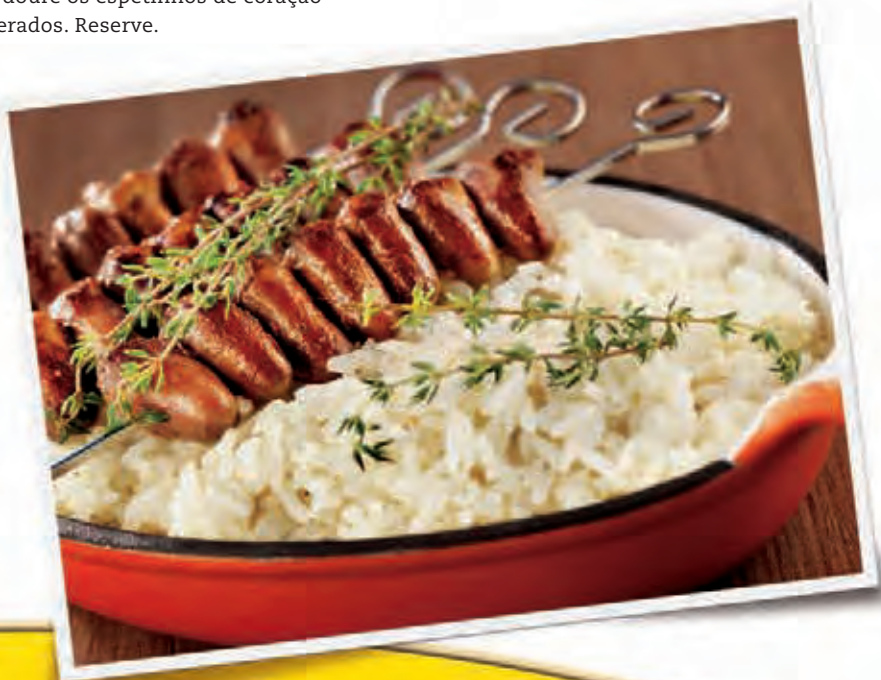
- Faça a diluição do Caldo de Galinha MAGGI®, conforme instruções da embalagem. Reserve.
- Refogue o arroz branco com óleo de girassol, acrescentando o Caldo de Galinha MAGGI® já diluído.
- Adicione o Tempero Refoga Cebola e Alho MAGGI® e os demais ingredientes para o preparo do arroz.

#### Coração

- Tempere o coração com o Tempero Refoga Cebola e Alho MAGGI® e demais ingredientes. Reserve por 15 minutos. Utilize espetinhos para fazer brochetes com o coração.
- Em uma frigideira, esquente o óleo e doure os espetinhos de coração já temperados. Reserve.

#### Montagem

- Em um recipiente adequado, disponha em uma metade o arroz e na outra os brochetes, decorando como desejar.



PARA DAR MAIS SABOR ÀS SUAS  
RECEITAS E FACILITAR A OPERAÇÃO  
DA SUA COZINHA, ACESSE







**WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR**  
**E CONHEÇA A LINHA MAGGI®**  
**PARA PROFISSIONAIS.**





Soluções Criativas em Alimentos e Bebidas

**0800 770 1176**

[WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR](http://WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR)

RECOMENDADO POR:

