

Receituário de Natal





Receitas



Arroz Primavera Natalino
& Farofa de Queijo Coalho

4



Lombo com Ameixa
e Bacon

16



Quinoa Real

7



Ave Natalina com Farofa
Rústica e Chutney de Abacaxi

19



Salpicão
com Nozes Torradas

8



Bolo Rainha
Feito com MOÇA®

20



Salada de Camarão
com Gravatinha

11



Panettone Crocante
com Chocolate e Brigadeiro

23



Arroz Cremoso
de Bacalhau

12



Pavê Quente de Morango
Feito com KITKAT®

24



Tender de Frango Caseiro
& Purê de Batata com
Maças Caramelizadas

15



Bolo Guirlanda

27

Ingredientes

Arroz

300 g de arroz branco
15 g de **MAGGI® Refoga**
1 g de folha de louro
30 ml de azeite de oliva
600 ml de água fervente

Legumes

100 g de milho verde
100 g de ervilha fresca
100 g de vagens picadinhas
100 g de pimentão vermelho brunoise
50 g de damascos brunoise

Arroz Primavera Natalino

1 g de salsinha moída
1 g de alecrim moído
30 ml de azeite de oliva
30 g de manteiga sem sal
5 g de **MAGGI® Fondor**

Modo de Preparo

1. Refogue em uma panela o azeite e o arroz. Em seguida, adicione o louro e o **MAGGI® Refoga**. Mexa até misturar bem.
2. Cubra com a água fervente e deixe cozinhar o arroz. Reserve.
3. Em uma panela, derreta a manteiga, coloque o azeite, a cebola e refogue.
4. Em seguida, coloque o **MAGGI® Fondor**, todos os legumes e o damasco. Refogue até que estejam al dente e cozidos.
5. Solte o arroz com um garfo e misture aos legumes refogados.
6. Finalize com salsinha e alecrim. Sirva em seguida.

⚙️ Dificuldade: ● ○ ○

🕒 Tempo: 1 hora

Ingredientes

3 g de **MAGGI® Gril**
3 g de **MAGGI® Fondor**
150 g de cenoura ralada grossa
10 g de alho brunoise
150 g de cebola brunoise
15 g de salsinha moída
200 g de manteiga sem sal
200 g de farinha biju
300 g de farinha de milho flocada
400 g de queijo coalho em cubos pequenos

Farofa de Queijo Coalho

Modo de Preparo

1. Em uma panela, derreta a manteiga e doure o queijo coalho. Em seguida, adicione a cebola e o alho e refogue mais um pouco.
2. Misture **MAGGI® Gril** e **MAGGI® Fondor** e adicione as farinhas; mexa até dourar e ficar crocante.
3. Desligue o fogo e finalize com salsinha. Sirva em seguida.

⚙️ Dificuldade: ● ● ○

🕒 Tempo: 1 hora





Ingredientes

Cozimento da Quinoa

5 g de **MAGGI® Fondor**
3 g de **MAGGI® Refoga**
300 g de quinoa preta e branca
1 g de folha de louro
1 g de bouquet garni
600 ml de água fervente

Refogado

100 g de cebola brunoise
100 g de alho brunoise
150 g de cenoura brunoise
100 g de pimentão vermelho brunoise
150 g de abobrinha brunoise
100 ml de azeite de oliva
100 g de salsinha moída
100 g de alecrim moído
100 g de noz pecan torrada
100 g de castanha de caju inteira torrada
50 g de semente de abóbora torrada
3 g de **MAGGI® Gril**

Modo de Preparo

Cozimento da Quinoa

1. Em uma panela, misture todos os ingredientes; coloque a água fervente e deixe cozinhar até ponto de arroz.

Refogado

1. Em uma panela, refogue a cebola e o alho até mudar de cor.
2. Coloque o **MAGGI® Gril** e todos os legumes. Refogue até que estejam al dente e cozidos.
3. Misture a quinoa aos legumes, acrescente as sementes de abóbora e as castanhas. Finalize com salsinha e alecrim. Sirva em seguida.

Quinoa Real

Salpicão com nozes

Ingredientes

500 g de peito de frango cozido e desfiado rústico
5 g de **MAGGI® Fondor**
400 g de **NESTLÉ® Creme de Leite Leve**
30 g de **MAGGI® Creme de Cebola**
200 g de maçã verde em cubinhos
60 ml de suco de limão
60 ml de azeite de oliva
100 g de pimentão vermelho brunoise
100 g de milho verde
100 g de ervilha fresca
100 g de cebola brunoise
15 g de salsinha moída
100 g de salsão brunoise
100 g de nozes torradas trituradas
50 g de uvas passas pretas

Modo de Preparo

1. Em um bowl, misture o **NESTLÉ® Creme de Leite Leve** com o **MAGGI® Creme de Cebola** e o **MAGGI® Fondor**. Reserve.
2. Em outro bowl, misture bem todos os outros ingredientes e acrescente o creme de leite já preparado.
3. Finalize com salsinha e nozes trituradas. Sirva em seguida.





Salada de Camarão com Gravatinha

Ingredientes

1 kg de camarão médio limpo e fresco
20 g de **MAGGI® Creme de Cebola**
5 g de **MAGGI® Fondor**
400 g de **NESTLÉ® Creme de Leite Leve**
5 g de **MAGGI® Gril**
60 ml de azeite de oliva
100 g de salsão brunoise
2 g de pimenta do reino moída na hora
20 g de cebolinha verde chiffonade
15 g de salsinha moída
60 ml de suco de limão
100 g de ervilha fresca
100 g de cebola brunoise
100 g de pimentão vermelho brunoise
120 g de milho verde
500 g de macarrão gravatinha cozido al dente

Modo de Preparo

1. Temperar os camarões com o **MAGGI® Fondor** e o **MAGGI® Gril**. Em seguida, refogue os camarões no azeite de oliva. Reserve.
2. Na mesma frigideira, refogue o alho, a cebola, o salsão, o pimentão, a ervilha fresca e o milho verde. Reserve.
3. Em um bowl, misture os vegetais com o camarão e o macarrão gravatinha.
4. Em outro bowl, misture o **NESTLÉ® Creme de Leite**, o **MAGGI® Creme de Cebola** e o suco de limão. Misture todos os ingredientes e finalize com salsinha e cebolinha.
5. Deixe na geladeira até o momento de servir.

Arroz Cremoso de Bacalhau

Ingredientes

1 kg de lascas de bacalhau dessalgado
5 g de **MAGGI® Fondor**
400 g de **NESTLÉ® Creme de Leite Leve**
3 g de **MAGGI® Gril**
800 g de arroz branco cozido com **MAGGI® Refoga**
120 g de pimentão vermelho julienne
100 g de pimentão amarelo julienne
80 ml de azeite de oliva
60 g de azeitona verde em lâminas
100 g de ovo
100 g de alho poró julienne
10 g de alho torrado em lâminas
150 g de brócolis floretes branqueado
100 g de cebola julienne
2 g de pimenta do reino moída na hora
15 g de salsinha moída
2 g de noz moscada ralada

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira, refogue com azeite todos os vegetais, menos o alho em lâminas.
2. Em seguida, adicione o bacalhau em lascas e refogue mais um pouco.
3. Com o bacalhau refogado, misture o arroz já cozido.
4. Em um bowl, misture os ovos com o creme de leite e a noz moscada.
5. Coloque o preparo de **NESTLÉ® Creme de Leite Leve** sobre o arroz e misture. Finalize com salsinha e alho torrado em lâminas.
6. Disponha em um refratário, leve ao forno a 180°C por 15 minutos e sirva em seguida.





Ingredientes

1 kg de coxa e sobrecoxa desossadas de frango
5 g de **MAGGI® Refoga**
50 g de **MAGGI® Creme de Cebola**
20 ml de azeite de oliva
100 g de bacon em tiras
120 g de vagem
120 g de cenoura em tiras
100 g de cebola julienne

3 g de pimenta do reino moída na hora
1 g de noz moscada ralada na hora
5 g de tomilho seco
10 g de alho moído
80 g de mostarda amarela
40 ml de shoyu
20 g de açúcar mascavo

Tender de Frango Caseiro

Modo de Preparo

1. Em um bowl, misture a cenoura, o bacon, a vagem e a cebola para o recheio. Reserve.
2. Em outro bowl, misture todos os temperos para a marinada até obter um creme. Passe em todo o frango por dentro e por fora; deixe marinando por no mínimo 2 horas na geladeira.
3. Abra o filme plástico na mesa e, sobre o filme, coloque as coxas e sobrecoxas como uma manta.
4. Em seguida, recheie o centro da manta com a mistura de bacon, cenoura, vagem e cebola. Feche o filme plástico para formar uma bola.
5. Deixe o filme bem firme e leve a geladeira até o dia seguinte para ganhar a forma de tender.
6. Retire o plástico e amarre com barbante para a bola não se desfazer.
7. Leve com papel alumínio em forno preaquecido a 180°C por 1 hora, retire o papel alumínio, passe manteiga e deixe dourar.
8. Após retirar do forno, deixe descansar por 15 minutos em temperatura ambiente. Sirva em seguida.

⚙️ Dificuldade: ● ● ○

🕒 Tempo: 6 horas

Ingredientes

Purê de Batatas

1 l de **NINHO® Leite Integral UHT**
40 g de **MAGGI® Creme de Cebola**
120 g de **MAGGI® Purê de Batatas**
1 g de noz moscada ralada na hora
2 g de cúrcuma em pó
50 g de manteiga sem sal

Maçã Caramelizada

600 g de maçã em lâminas
3 un. de cravo
1 un. de canela em pau
80 g de manteiga sem sal
50 g de açúcar mascavo
40 ml de shoyu
3 un. de cravo

Purê de Batatas com Maçã Caramelizada

Modo de Preparo

Purê de Batatas

1. Em uma panela, misture todos os ingredientes menos o **MAGGI® Purê de Batatas**.
2. Deixe ferver. Após fervura, desligue o fogo e misture o purê com auxílio de um fuet.
3. Tampe a panela e reserve.

Maçã Caramelizada

1. Em uma panela, derreta a manteiga junto com o açúcar mascavo, deixe queimar bem o caramelo.
2. Em seguida, adicione a maçã, o shoyu, o cravo e a canela em pau. Deixe cozinhar até que as maçãs estejam bem douradas e al dente.
3. Na hora de servir, misture as maçãs caramelizadas com o purê. Deixe com aspecto marmorizado e sirva em seguida.

⚙️ Dificuldade: ● ○ ○

🕒 Tempo: 1 hora

Ingredientes

Lombo Marinado

1 kg de lombo suíno aberto em manta
30 g de **CHEF® Rôti de Carnes**
5 g de **MAGGI® Refoga**
200 ml de vinho branco seco
1 g de canela em pó
2 g de coentro em grão em pó
3 g de alecrim fresco

Recheio de Ameixa e Bacon

50 g de ameixa seca sem caroço
10 g de **CHEF® Rôti de Carne**
50 g de manteiga sem sal
250 g de farinha biju
10 g de alho moído
80 g de cebola brunoise
80 g de bacon picadinho frito escorrido

Molho Poivre

500 ml de **CHEF® Demi Glace** (Pronto de acordo com a embalagem)
130 g de **NESTLÉ® Creme de Leite Leve**
10 g de pimenta do reino em grão
60 ml de conhaque
1 un. de cebola piqué
1 un. de bouquet garni

Modo de Preparo

Lombo Marinado

1. Tempere o lombo com todos os ingredientes e leve em geladeira marinando por 4 horas.

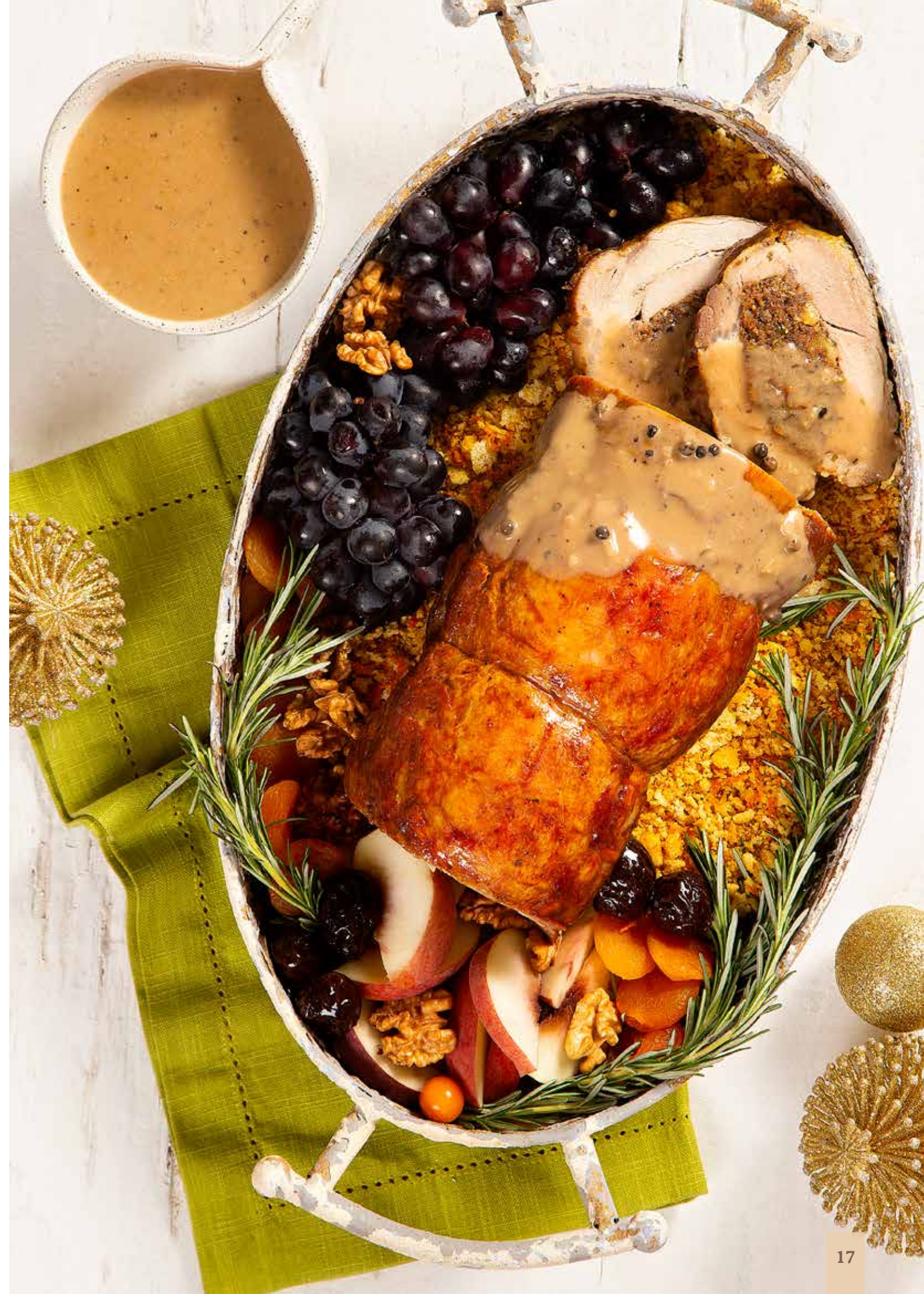
Recheio de Ameixa e Bacon

1. Coloque todos os ingredientes no processador e bata até formar uma farofa bem úmida.
2. Abra a manta do lombo na tábua e recheie com a farofa.
3. Feche formando um rocambole e leve ao forno com papel alumínio a 180°C por 1 hora.
4. Em seguida, retire o papel e deixe dourar no forno a 200°C, cuidando para não ressecar.
5. Reserve.

Molho Poivre

1. Em uma panela, flambe as pimentas com o conhaque, em seguida adicione o **CHEF® Demi Glace**, o bouquet garni e a cebola piqué.
2. Deixe ferver por 4 minutos e acrescente o **NESTLÉ® Creme de Leite Leve**. Coe e sirva com o lombo assado.

Lombo com Ameixa e Bacon



Ave Natalina com Farofa Rústica e Chutney de Abacaxi

Ingredientes

Ave Marinada

2,5 kg de frango inteiro orgânico resfriado
20 g de **MAGGI® Refoga**
30 g de **MAGGI® Fondor**
200 ml de suco de maracujá natural

1 g de canela em pó
2 g de noz moscada ralada na hora
20 g de alho moído
10 g de sálvia fresca

Farofa Rústica

5 g de **MAGGI® Gril**
350 g de pão de forma em cubinhos
150 g de manteiga sem sal
10 g de alho moído
100 g de castanha de caju triturada e rústica
50 g de damascos brunoise
5 g de tomilho fresco
50 g de uvas passas brancas
20 g de salsinha picadinha

Chutney de Abacaxi

600 g de abacaxi em cubos
15 g de pimenta dedo de moça brunoise
40 g de cebola brunoise
20 g de alho moído
30 g de açúcar demerara
1 un. de canela em pau
2 un. de cravo da Índia
40 ml de azeite de oliva
60 ml de vinagre de maçã

Modo de Preparo

Ave Marinada

1. Misture todos os ingredientes, menos o frango, e passe por dentro e por fora. Importante levantar com cuidado a pele do peito e passar o tempero.
2. Deixe marinar em geladeira por no mínimo 4 horas.
3. Em seguida, leve ao forno preaquecido a 180°C por 1 hora e meia até dourar e estar assado.
4. Sempre durante o assamento, ir regando com a marinada para não ressecar a carne.
5. Reserve.

Chutney de Abacaxi

1. Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio mexendo de vez em quando até o ponto reduzido do chutney.
2. Sirva em temperatura ambiente com a ave natalina.

Farofa Rústica

1. Misture muito bem todos os ingredientes em uma assadeira e leve ao forno a 180°C até que o pão esteja dourado.
2. Retire do forno e misture as uvas passas, o damasco e a salsinha picadinha.
3. Sirva em seguida com a ave e o chutney de abacaxi.

Bolo Rainha Feito com Moça®

Ingredientes

Massa

150 g de **MOÇA® Recheio & Cobertura Sabor Churros**

150 ml de **NINHO® Leite Integral UHT**

1 g de canela em pó

1 g de noz moscada ralada na hora

100 g de manteiga sem sal derretida

50 g de açúcar mascavo

30 g de açúcar demerara

50 g de uvas passas

50 g de damascos picados

50 g de frutas cristalizadas

50 g de amêndoas laminadas torradas

200 g de farinha de trigo peneirada

10 g de fermento em pó

5 ml de extrato de baunilha

100 g de maçã fugi em cubinhos

150 g de ovos

Calda

350 g de **MOÇA® Recheio & Cobertura Sabor Churros**

Modo de Preparo

Massa

1. Bata no liquidificador o leite, o **Recheio & Cobertura Sabor Churros**, os ovos, a manteiga, os açúcares, a baunilha e a noz moscada por 3 minutos.
2. Em seguida, transfira para o bowl e misture as frutas secas, a amêndoa e a maçã.
3. Misture a farinha de trigo sem bater muito. Por último, misture o fermento.
4. Coloque em uma forma de 20 cm diâmetro com furo no meio untada e enfarinhada.
5. Asse em forno preaquecido a 160°C por 50 minutos ou até o palito sair seco.
6. Desenforme o bolo ainda morno e reserve.

Calda

1. Aqueça no micro-ondas por 1 minuto o **MOÇA® Recheio & Cobertura Sabor Churros**. Em seguida, cubra o bolo.
2. Finalize com frutas cristalizadas e **NINHO® Leite em Pó** em cima.





Panettone Crocante com Chocolate e Brigadeiro

Ingredientes

Massa

400 g de NESTLÉ® Panettone Gotas de Chocolate

250 g de MOÇA® Recheio & Cobertura Sabores Chocolate e Brigadeiro

150 g de KITKAT® Pasta

Cobertura

150 g de KITKAT® Pasta

Modo de Preparo

Massa

1. Corte a tampa do panettone e amasse a massa para ter mais espaço para o recheio.
2. Derreta no micro-ondas por 1 minuto o KITKAT® Pasta e misture com o MOÇA® Recheio & Cobertura Sabores Chocolate e Brigadeiro.
3. Recheie todo o panettone e feche com a tampa. Reserve.

Cobertura

1. Aqueça no micro-ondas por 15 segundos o KITKAT® Pasta e em seguida cubra todo o panettone.



Recheie mini panettones com o MOÇA® Recheio & Cobertura Sabor Churros e cubra com crumble de canela, fica incrível!

🌀 Dificuldade: ● ○ ○

🕒 Tempo: 30 minutos

Pavê Quente de Morango Feito com KitKat®

Ingredientes

Massa

300 g de bolo amanteigado de baunilha triturado

200 ml de NINHO® Leite Integral UHT

Recheio

250 g de KITKAT® Pasta

300 g de morangos fatiados

Cobertura

120 g de KITKAT® Pasta

20 g de NINHO® Leite em Pó

200 g de morangos fatiados

Modo de Preparo

Massa e Recheio

1. Em uma taça grande ou refratário, faça camadas de bolo de baunilha embebido com leite, KITKAT® Pasta e morangos.
2. Faça isso até fechar toda a taça.

Cobertura

1. Aqueça no micro-ondas por 15 segundos o KITKAT® Pasta e cubra toda a superfície do pavê.
2. Decore com morangos fatiados em cima e polvilhe NINHO® Leite em Pó.



Dica do Chef:

Aqueça no micro-ondas o pavê por 1 minuto e meio e sirva com NESTLÉ® Sorvete de Creme, fica delicioso!





Bolo Guirlanda

Ingredientes

Massa

150 g de ovos
150 g de açúcar refinado
100 ml de óleo de girassol
60 g de **DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%**
2 g de sal
180 ml de **NINHO® Leite Integral UHT**
180 g de farinha de trigo
10 g de fermento em pó

Recheio

350 g de **MOÇA® Recheio & Cobertura Sabor Churros**
150 g de **NESTLÉ® Creme de Leite UHT**

Frutas

200 g de morango
200 g de uvas verdes
200 g de tangerina
100 g de amora

Modo de Preparo

Massa

1. Em um liquidificador, bata os ovos com o açúcar, o óleo, o **DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%**, o sal e o leite morno.
2. Despeje o líquido batido em um bowl, adicione a farinha peneirada e mexa rapidamente. Em seguida, adicione o fermento e misture.
3. Unte uma forma bailarina, disponha a massa e leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até o palito sair seco.

Recheio

1. Aqueça o **MOÇA® Recheio & Cobertura Sabor Churros** no micro-ondas por 1 minuto. Em seguida, misture com o **NESTLÉ® Creme de Leite UHT**.
2. Disponha no meio do bolo e aqueça para o recheio ficar morno.
3. Sirva com as frutas em volta do bolo para que os convidados compartilhem dessa experiência como se fosse um fondue.
4. Polvilhe com **NINHO® Leite em Pó**.



SAC
0800 770 1176

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR