

Índice

Entradas

- Focaccia tradicional 4
- Cuscuz Marroquino 5
- Mix de folhas ao creme de gorgonzola e cogumelos 6
- Caldinho de feijão 7
- Creme de palmito com damasco 8
- Pastel integral assado de sôutê de legumes 9
- Quiche de brócolis com bacon 10

Pratos Principais

- Bife à rolê com batatas duchesse 11
- Bacalhau em crosta de amêndoas e ervas 12
- Strogonoff de carne 13
- Risoto de salmão defumado com limão siciliano 14
- Galinhada Chique 15
- Moqueca de peixe com camarões 16
- Filé ao molho de uva 17
- Frango Xadrez 18
- Espaguete à putanesca 19
- Camarão na moranga 20



CHEF



DILUIÇÃO
RECOMENDADA
**33 ML
+ 1 L**

Temperar



40 ML/KG
DE FUNDO
DE VEGETAIS



50 ML/KG
DE FUNDO
DE AVES



50 ML/KG
DE FUNDO
DE COGUMELOS



50 ML/KG
DE FUNDO
DE CARNE



CARNE, VEGETAIS, PEIXE, FRANGO



Grelhado

Molhos

90 ML/L DE FUNDO



80 G DE ROUX
(FARINHA DE TRIGO + MANTEIGA)



1 L
DE CREME DE LEITE
LEVE CHEF



INGREDIENTE ESPECIAL



Molho
Especial

Risotos

40 ML/L DE FUNDO



400 G
DE ARROZ PARA RISOTO



200 ML DE VINHO



INGREDIENTE ESPECIAL



Risoto
Especial

Molhos Quentes



90 ML
DE FUNDO DE CARNE
+ 1 L DE ÁGUA



100 G
DE MELAÇO DE CANA



200 ML DE
SUÇO DE TANGERINA



100 ML DE VINHO
BRANCO REDUZIDO



80 G DE ROUX
(FARINHA DE TRIGO + MANTEIGA)



Molho de
Tangerina



90 ML
DE FUNDO DE COGUMELOS
+ 1 L DE ÁGUA



30 ML
DE AZEITE TRUFADO



150 ML
DE VINHO MADEIRA



1 RAMO DE
TOMILHO FRESCO



20 G DE ROUX
(FARINHA DE TRIGO + MANTEIGA)



Molho de
Cogumelo
Trufado



70 ML
DE FUNDO DE AVES
+ 1 L DE ÁGUA



200 G DE
FRAMBOESA



8 G DE MIX DE
ERVAS FRESCAS



150 G DE
MANTEIGA



80 G DE ROUX
(FARINHA DE TRIGO + MANTEIGA)



Molho de
Framboesa



90 ML
DE FUNDO DE VEGETAIS
+ 1 L DE ÁGUA



80 ML
DE LIMÃO SICILIANO



100 G DE MANTEIGA
SABORIZADA COM DILL



80 G DE ROUX
(FARINHA DE TRIGO + MANTEIGA)



Molho
ao Limone

Molhos Frios



35 ML
DE FUNDO DE CARNE



600 G
DE CREAM CHEESE



400 ML DE
CREME DE LEITE CHEF 15%



200 G DE
MOSTARDA DIJON



150 G DE
DAMASCO TURCO



Molho de Mostarda
e Damasco



15 ML
DE FUNDO DE COGUMELOS



500 G DE MAIONESE



100 G DE
MIX DE COGUMELOS



Maionese
de Cogumelos



15 ML
DE FUNDO DE AVES



500 ML DE CREME
DE LEITE CHEF 15%



100 ML
DE AZEITE SABORIZADO
COM ALHO



50 ML DE PARMESÃO
RALADO



50 ML
DE SUÇO DE LIMÃO



Molho
Caesar



35 ML
DE FUNDO DE VEGETAIS



800 G
DE COTTAGE



100 ML
DE CREME DE LEITE
CHEF 15%



100 ML
DE AZEITE EXTRA VIRGEM



100 G
DE MIX DE ERVAS



Molho
Provance



Faça de cada receita uma obra-prima

Todos os produtos da **linha CHEF®** são especialmente versáteis e permitem diversas variações. Além disso, eles eliminam etapas de preparo, garantem segurança alimentar e ainda padronizam sabores, aromas e texturas, o que influencia na fidelização de seus clientes.



Ícone indicado:
À LA CARTE
e POR KILO



Rendimento:
1,217 KG



Tempo de preparo:
1H 45 MINUTOS



Grau de dificuldade:
MÉDIO

Focaccia tradicional

INGREDIENTES

Massa

- 300 ml de água
- 15 g de açúcar demerara ou mascavo
- 10 g de fermento biológico seco
- 500 g de farinha de trigo
- 100 g de **MAGGI® Confeicrem**
- 5 g de **MAGGI® Fondor**

Cobertura

- 150 g de amêndoas laminadas
- Alecrim ou ervas a gosto
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 5 g de sal grosso
- 80 ml de azeite de oliva extravirgem

MODO DE PREPARO

- 1 Misture a água, o açúcar e o fermento biológico seco e deixe descansar por 3 minutos. Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, o **Confeicrem MAGGI®**, o **Fondor MAGGI®** e misture. Acrescente a água com fermento e sove por 10 minutos. Deixe descansar coberto com plástico filme por 40 minutos. Em seguida, abra a massa com o auxílio das pontas dos dedos, em uma fôrma untada com bastante azeite de oliva. Por cima, coloque as amêndoas, o alecrim, o queijo parmesão e, por fim, o sal grosso moído. Regue com azeite de oliva e leve para assar no forno pré-aquecido (200° C) por cerca de 30-40 minutos.

DICAS



- Você pode saborizar uma focaccia com os **Fundos Concentrados Líquidos da linha CHEF®**.



Ícone indicado:
À LA CARTE
e POR KILO



Rendimento:
24 PORÇÕES
DE 120 G
2,8 KG



Tempo de preparo:
30 MINUTOS



Grau de dificuldade:
FÁCIL

Cuscuz Marroquino



INGREDIENTES

- 500 ml de água
- 40 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Vegetais**
- 500 g de cuscuz marroquino
- 30 ml de azeite de oliva
- 20 g de **MAGGI® Tempero Refoga**
- 500 g de abobrinha cortada em cubos
- 500 g de berinjela cortada em cubos
- 500 g de tomate sem pele e sem sementes picado
- 200 g de damasco picado
- 150 g de castanha-do-pará picada
- Folhas de hortelã a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

- 1 Aqueça a água e dilua o **Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF®**. Coloque no cuscuz marroquino para hidratar e reserve. Em uma panela, aqueça o azeite de oliva, acrescente a abobrinha, a berinjela, o tomate temperado com o **Refoga Tempero MAGGI®** e refogue por cerca de 5 minutos ou até que estejam macios. Acrescente pimenta-do-reino a gosto. Em seguida, misture os legumes refogados com o cuscuz. Acrescente o damasco, a castanha e misture novamente. Finalize com folhas de hortelã e sirva morno ou frio.

DICAS



- Tempere seus legumes com o **MAGGI® Tempero Fondor**. É um excelente realçador de sabor.
- Lembre de deixar a berinjela em cubos de molho na água gelada com sal antes de utilizá-la para retirar o amargor característico.



Canal indicado:
À LA CARTE



Rendimento:
10 PRATOS



Tempo de preparo:
20 MINUTOS



Grau de dificuldade:
FÁCIL



Canal indicado:
POR KILO



Rendimento:
24 PORÇÕES
DE 80 G



Tempo de preparo:
30 MINUTOS



Grau de dificuldade:
FÁCIL

Entradas



Mix de folhas ao creme de gorgonzola e cogumelos

INGREDIENTES

Mix de folhas

- 10 folhas mini de alface-americana
- 10 folhas mini de alface-crespa
- 10 folhas mini de alface-roxa
- 10 folhas mini de rúcula
- 500 g de tomate-cereja cortado ao meio
- 2 ramos de manjeriço
- 50 ml de azeite de oliva
- 20 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Vegetais**
- 1 pacote de torradas de ervas

Creme

- 300 g de NESTLÉ® Creme de Leite Leve
- 150 g de queijo gorgonzola
- 15 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Cogumelos**
- 30 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Creme

- 1 Bata no liquidificador o azeite de oliva com os ramos de manjeriço e o **Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF®**. Reserve na geladeira. Prepare o creme de cogumelos misturando em um recipiente o Creme de Leite Leve NESTLÉ® com o **Fundo Líquido Concentrado de Cogumelos CHEF®**, o queijo gorgonzola e o queijo parmesão. Deixe na geladeira para servir fresco.

Montagem

- 2 Monte os buquês com as folhas e decore com o azeite de manjeriço e o tomate-cereja. Coloque o creme de cogumelos em um recipiente pequeno e disponha as torradas de ervas ao lado.



DICAS

- Misture o **MAGGI® Tempero Fondor** com azeite de oliva, fica maravilhoso para temperar saladas.



Caldinho de feijão

INGREDIENTES

- 1 L de água
- 500 g de feijão carioca cozido
- 40 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Carne**
- 140 g de bacon cortado em cubos
- 240 g de linguiça calabresa cortada em cubos
- 35 g de **MAGGI® Purê de Batatas**
- 5 g de salsinha picada

MODO DE PREPARO

- 1 Em um liquidificador, coloque a água, o feijão cozido, o **Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF®** e bata até que fique homogêneo. Frite o bacon na própria gordura até que fique crocante. Faça o mesmo com a linguiça. Reserve. Coloque o feijão batido em uma panela e deixe ferver. Acrescente o bacon, a linguiça e finalize com o **Purê de Batatas MAGGI®**. Misture bem, salpique a salsinha e sirva.

DICAS

- Se preferir, você pode substituir o **Fundo Líquido Concentrado CHEF®** por **Tempero Refoga MAGGI®**, que proporcionará um delicioso sabor de alho e cebola.





Canais indicados:
À LA CARTE
e POR KILO



Rendimento:
6 PORÇÕES
DE 220 G



Tempo de preparo:
20 MINUTOS



Grau de dificuldade:
FÁCIL



Canais indicados:
À LA CARTE
e POR KILO



Rendimento:
50 PORÇÕES
DE 36 G CADA



Tempo de preparo:
2 HORAS



Grau de dificuldade:
MÉDIO



Creme de palmito com damasco

INGREDIENTES

- 600 g de palmito em conserva drenado
- 500 ml de água
- 15 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Aves**
- 100 g de damasco cortado em cubos
- 100 g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT
- 10 g de **MAGGI® Tempero Refoga**

MODO DE PREPARO

- 1 Coloque no liquidificador o palmito, a água, o **Fundo Líquido Concentrado de Aves CHEF®** e bata até que fique homogêneo. Despeje em uma panela e leve ao fogo juntamente com o damasco em cubos, reserve parte do damasco para decoração. Deixe ferver por 5 minutos, acrescente o Creme de Leite UHT NESTLÉ®, o **Refoga Tempero MAGGI®** e misture até que fique homogêneo. Decore com os cubinhos de damasco e sirva.



DICAS

- Tempere com **MAGGI® Caldo de Galinha** e obtenha um sabor suave de frango.



Pastel integral assado de soutê de legumes

INGREDIENTES

Massa

- 600 g de farinha de trigo integral
- 400 g de farinha de trigo
- 300 g de **MAGGI® Confeicrem**
- 400 ml de água
- 2 ovos
- 30 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Vegetais**
- Gema para pincelar
- Alecrim ou gergelim a gosto

Recheio

- 50 ml de azeite de oliva
- 60 g de **MAGGI® Tempero Refoga**
- 400 g de cenoura picada
- 400 g de couve-flor picada
- 300 g de ervilha fresca
- 300 g de milho-verde
- 40 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Vegetais**
- 300 g de NESTLÉ® Creme de Leite Leve
- Salsinha picada

MODO DE PREPARO

Massa

- 1 Em uma tigela, misture as farinhas de trigo e o **Confeicrem MAGGI®**. Acrescente a água, os ovos, o **Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF®** e misture rapidamente até que obtenha uma massa homogênea. Cubra com plástico filme e deixe descansar por 40 minutos.

Recheio

- 2 Aqueça o azeite de oliva em uma panela, acrescente os legumes, o **Refoga Tempero MAGGI®**, o **Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF®** e misture bem. Deixe refogar por mais 5 minutos. Acrescente o Creme de Leite Leve NESTLÉ®, misture e deixe apurar até reduzir. Finalize com salsinha picada e deixe esfriar.

Montagem

- 3 Abra a massa com auxílio de um rolo e distribua o recheio. Feche os pastéis e pincele com gema. Salpique alecrim fresco ou gergelim e leve para assar no forno pré-aquecido (160° C) por cerca de 20 minutos ou até que estejam dourados.



DICAS

- Você pode rechear com peito de peru e abacaxi para deixar seu pastel ainda mais saudável.



Grau de dificuldade: MÉDIO



INGREDIENTES

Massa

- 320 g de farinha de trigo
- 120 g de manteiga sem sal
- 10 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Vegetais**
- 80 ml de água gelada
- 10 ml de azeite de oliva

Recheio

- 450 g de NESTLÉ® Creme de Leite Leve
- 130 ml de NESTLÉ® NINHO® Integral
- 2 ovos
- 45 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Vegetais**
- 200 g de brócolis cozido e picado
- 8 g de fermento químico em pó
- 100 g de bacon picado e frito
- 100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Massa

- 1 Em uma tigela, misture a farinha de trigo e a manteiga até que obtenha uma farofa. Dilua o **Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF®** na água gelada e coloque na farofa juntamente com o azeite de oliva. Misture até que obtenha uma massa lisa e homogênea. Embrulhe-a no plástico filme e deixe no refrigerador por 30 minutos. Abra a massa em fôrma crespada de fundo removível e deixe no refrigerador por mais 15 minutos. Faça furinhos na massa com o auxílio de um garfo e leve para assar no forno pré-aquecido (190° C) por 8 minutos ou até que comece a dourar. Retire do forno e deixe esfriar.

Recheio

- 2 Misture com o auxílio de um batedor o Creme de Leite Leve NESTLÉ®, o NINHO® Integral NESTLÉ®, os ovos e o **Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF®**. Acrescente os brócolis, o fermento e misture.

Montagem

- 3 Porcione o recheio na massa, distribua os pedacinhos de bacon frito, polvilhe o queijo parmesão e leve ao forno pré-aquecido (180° C) por cerca de 15 minutos ou até que esteja gratinada.

DICAS

- Você pode temperar seus legumes com **MAGGI® Tempero Fondor** para ter um perfil de sabor balanceado.



Grau de dificuldade: MÉDIO



INGREDIENTES

Carne

- 2 kg de carne cortada em bife
- 60 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Carne**
- Pimenta-do-reino a gosto
- 200 g de bacon cortado em *julienne*
- 200 g de cenoura cozida e cortada em *julienne*
- 200 g de pimentão verde sem sementes cortado em *julienne*
- 200 g de cebola cortada em *julienne*

Molho

- 1 L de água
- 75 g de **CHEF® Demi Glace**
- 500 ml de molho de tomate
- Alecrim a gosto

Batata

- 1 L de água
- 400 ml de NESTLÉ® NINHO® Integral
- 60 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Carne**
- Pimenta branca ralada a gosto
- 300 g de **MAGGI® Purê de Batatas**
- 2 ovos
- 100 g de farinha de trigo peneirada
- 30 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Carne

- 1 Tempere os bifes com o **Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF®** e a pimenta-do-reino. Recheie cada bife com o bacon, a cenoura, o pimentão, a cebola, enrole e prenda com o auxílio de um palito. Grelhe e reserve.

Molho

- 2 Coloque em uma panela a água, o **Demi Glace CHEF®** e prepare conforme instruções da embalagem. Em seguida, acrescente o molho de tomate e deixe apurar até que reduza 20% do volume. Tempere com o alecrim e reserve.

Batata

- 3 Ferva a água com o NINHO Integral NESTLÉ®, o **Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF®** e a pimenta. Retire a panela do fogo, acrescente de uma só vez o **Purê de Batatas MAGGI®** e misture até que fique homogêneo. Junte os ovos, a farinha de trigo peneirada e mexa bem. Coloque em um saco de confeitar com bico frisado e porcione a batata em uma assadeira antiaderente. Polvilhe o queijo parmesão e leve para assar no forno pré-aquecido (180° C) até que estejam douradas.

DICAS

- Acrescente 100 ml de **vinho tinto reduzido** ao seu molho e dê um toque especial a sua receita.





Canais indicados:
À LA CARTE
e POR KILO



Rendimento:
3,650 KG



Tempo de preparo:
50 MINUTOS



Grau de dificuldade:
FÁCIL



Canal indicado:
POR KILO



Rendimento:
3 KG



Tempo de preparo:
40 MINUTOS



Grau de dificuldade:
FÁCIL



Bacalhau em crosta de amêndoas e ervas

INGREDIENTES

Bacalhau

- 300 ml de azeite de oliva
- 300 g de cebola cortada em rodelas
- 50 g de alho cortado em fatias
- 200 g de pimentão amarelo sem sementes cortado em *julienne*
- 200 g de pimentão verde cortado em *julienne*
- 100 g de pimentão vermelho cortado em *julienne*
- 50 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Vegetais**
- 1,5 kg de postas de bacalhau dessalgado
- 100 g de azeitona preta
- 50 g de azeitona verde

Crosta

- 300 g de amêndoas laminadas
- 300 g de pão francês amanhecido
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 5 g de alecrim
- 5 g de manjerição
- 5 g de salsa
- 5 g de tomilho
- 100 ml de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

- 1 Em um refratário, coloque metade do azeite de oliva e disponha camadas de cebola, alho, pimentões e regue com o **Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF®**. Na sequência, coloque as postas de bacalhau. Reserve. Coloque em um triturador a amêndoa, o pão, o queijo, as ervas e bata até que obtenha uma farofa. Acrescente o azeite de oliva e bata mais um pouco. Reserve. Coloque as azeitonas entre as postas de bacalhau e regue com o restante do azeite de oliva. Distribua a farofa por cima do bacalhau e leve ao forno pré-aquecido (180° C) por cerca de 30 minutos.

DICAS

- Substitua o **Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF®** em sua preparação por 20 g de **MAGGI® Tempero Fondor** e dê um toque suave de ervas e temperos que realçam o sabor da sua receita.



Strogonoff de carne

INGREDIENTES

- 50 g de manteiga
- 1 kg de carne cortada em tiras finas (filé-mignon, alcatra ou contrafilé)
- 50 g de **MAGGI® Tempero Refoga**
- 50 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Carne**
- 100 ml de conhaque
- 300 g de tomate sem pele e sem sementes picado
- 200 g de champignon em conserva cortado em fatias
- 100 g de catchup
- 50 g de mostarda
- 1 L de NESTLÉ® Creme de Leite Leve

MODO DE PREPARO

- 1 Aqueça metade da manteiga em uma frigideira e frite a carne aos poucos, no fogo alto, para que não junte suco. Reserve. Na mesma frigideira, aqueça o restante da manteiga. Junte a carne reservada, o **Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF®**, o **Refoga Tempero MAGGI®**, misture e flambe com o conhaque até que a chama se apague. Acrescente o tomate, o champignon, o catchup, a mostarda, misture, abaixe o fogo, tampe a panela e deixe apurar por 5 minutos. Acrescente o Creme de Leite Leve NESTLÉ®, misture e deixe por mais 5 minutos.

DICAS

- Para dar um toque especial em sua preparação, substitua o **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Carne**, temperando a carne do strogonoff com 50 g do **Rôti de Carne CHEF®**, e ofereça mais sabor a esse prato clássico delicioso.
- Sirva com arroz branco e batata palha.





Canal indicado:
À LA CARTE



Rendimento:
18 PORÇÕES
DE 120 G



Tempo de preparo:
45 MINUTOS



Grau de dificuldade:
FÁCIL



Canal indicado:
POR KILO



Rendimento:
4,900 KG



Tempo de preparo:
1H 20 MINUTOS



Grau de dificuldade:
FÁCIL



Risoto de salmão defumado com limão siciliano

INGREDIENTES

- 1 L de água
- 40 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Vegetais**
- 100 g de manteiga
- 100 g de cebola picada
- 400 g de arroz arbóreo
- 200 ml de vinho branco
- 200 g de salmão defumado e cortado em tiras
- 50 ml de suco de limão siciliano
- 100 g de queijo parmesão ralado
- Salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

- 1 Coloque a água para ferver com o **Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF®**. Em outra panela, aqueça a manteiga e murche a cebola até que fique transparente. Acrescente o arroz arbóreo e refogue-o. Acrescente o vinho branco, misturando de vez em quando para o arroz não grudar, e deixe apurar até que evapore. Junte o caldo fervente aos poucos, mexendo sempre, até que fique *al dente*. Em seguida, coloque as tiras de salmão defumado, o suco de limão siciliano, o queijo parmesão e misture bem. Finalize com a salsinha e sirva.

DICAS

- Utilizando o **Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF®**, você pode fazer qualquer tipo de risoto, seja ele de carne, frango, legumes ou frutos do mar.



Galinhada Chique

INGREDIENTES

- 90 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Aves**
- 1 L de água
- 500 g de peito de frango cortado em cubos
- 800 g de coxa e sobrecoxa
- 100 ml de azeite de oliva
- 200 g de cebola picada
- 20 g de alho picado
- 400 g de tomate pelado picado
- 200 g de salsão picado
- 100 g de alho-poró picado
- 100 g de pimentão amarelo sem sementes picado
- 100 g de pimentão verde sem sementes picado
- 80 g de farinha de trigo
- Salsinha a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Tomilho a gosto

Arroz

- 30 ml de azeite de oliva
- 400 g de arroz
- 20 g de **MAGGI® Tempero Refoga**
- 800 ml de água fervente
- Cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

- 1 Dilua 30 ml do **Fundo Líquido Concentrado de Aves CHEF®** na água e reserve. Tempere o frango com os 60 ml restantes de **Fundo Líquido Concentrado de Aves CHEF®**. Coloque em uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido (180° C) para dourar. Reserve. Aqueça o azeite de oliva e refogue a cebola e o alho. Acrescente o tomate, o salsão, o alho-poró, os pimentões e refogue. Coloque a farinha para fazer o *roux*. Acrescente o fundo diluído reservado, os pedaços de frango e deixe reduzir. Por fim, coloque a salsinha, a pimenta-do-reino e o tomilho.

Arroz

- 2 Aqueça o azeite de oliva em uma panela e refogue o arroz. Acrescente a água, o **Refoga Tempero MAGGI®** e deixe cozinhar com a panela semitampada no fogo médio, até que a água seque e o arroz esteja macio.

Sirva a galinhada com o arroz branco.

DICAS

- Para dar um toque caseiro em sua receita, use 25 g de **Caldo de Galinha MAGGI®**, substituindo o **Fundo Líquido Concentrado de Aves CHEF®**.





Canal indicado:
POR KILO



Rendimento:
3,200 KG



Tempo de preparo:
40 MINUTOS



Grau de dificuldade:
FÁCIL



Canal indicado:
À LA CARTE



Rendimento:
4 PRATOS



Tempo de preparo:
50 MINUTOS



Grau de dificuldade:
FÁCIL



Moqueca de peixe com camarões

INGREDIENTES

- 200 ml de leite de coco
- 100 ml de azeite de dendê
- 1 L de água
- 20 g de **MAGGI® Tempero Refoga**
- 100 g de pimentão amarelo sem sementes picado
- 100 g de pimentão verde sem sementes picado
- 100 g de pimentão vermelho sem sementes picado
- 40 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Vegetais**
- 1 kg de postas de cação
- 400 g de camarões médios limpos
- Coentro picado a gosto

MODO DE PREPARO

- 1 Coloque no liquidificador o leite de coco, a água 80 ml do azeite de dendê, o **Refoga Tempero MAGGI®**, os pimentões, o **Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF®** e bata até que fique homogêneo. Em uma panela de barro, acomode as postas de peixe e coloque o molho. Deixe ferver por 10 minutos. Acrescente os camarões, abaixe o fogo e deixe apurar por mais 3 minutos. Finalize com o restante do azeite de dendê e o coentro.

DICAS

- Você pode temperar as postas de cação com 20 g de **Tempero Fondor MAGGI®** para um sabor mais caseiro.



Filé ao molho de uva

INGREDIENTES

Purê

- 500 ml de água
- 200 ml de NESTLÉ® NINHO Integral
- 80 g de queijo parmesão ralado
- 15 g de manteiga
- 10 g de alecrim
- 100 g de **MAGGI® Purê de Batatas**

Molho

- 400 ml de água
- 35 g de **CHEF® Demi Glace**
- 100 ml de vinho tinto reduzido
- 200 g de uva *red-globo* sem caroço

Filé

- 800 g de filé-mignon cortado em medalhões (200 g cada)
- 10 g de **MAGGI® Tempero Grill**

MODO DE PREPARO

Purê

- 1 Em uma panela, coloque a água, o NINHO Integral NESTLÉ®, o queijo parmesão, a manteiga, o alecrim e deixe ferver. Retire a panela do fogo, acrescente o **Purê de Batatas MAGGI®**, misture para que fique homogêneo, tampe a panela e aguarde 5 minutos.

Molho

- 2 Coloque em uma panela a água, o **Demi Glace CHEF®**, o vinho tinto reduzido e deixe apurar, mexendo sempre, até que fique encorpado. Por fim, acrescente as uvas, misture e reserve.

Filé

- 3 Tempere os medalhões com **Tempero Grill MAGGI®**, grelhe e sirva com o molho de uva e o purê de batata.

DICAS

- Utilize o **Purê de Batatas MAGGI®** para fazer um nhoque, obtendo um novo acompanhamento.





Canais indicados:
À LA CARTE
e POR KILO



Rendimento:
10 PORÇÕES
DE 150 G
1,5 KG



Tempo de preparo:
45 MINUTOS



Grau de dificuldade:
FÁCIL



Canais indicados:
À LA CARTE
e POR KILO



Rendimento:
5 PORÇÕES
DE 300 G



Tempo de preparo:
30 MINUTOS



Grau de dificuldade:
FÁCIL



Frango Xadrez

INGREDIENTES

- ½ kg de peito de frango cortado em cubos
- 10 g de **MAGGI® Tempero Refoga**
- 60 ml de azeite de oliva
- 250 g de cebola cortada em cubos
- 100 g de pimentão amarelo sem sementes cortado em cubos
- 100 g de pimentão verde sem sementes cortado em cubos
- 100 g de pimentão vermelho sem sementes cortado em cubos
- 500 ml de água
- 15 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Carne**
- 100 ml de molho de soja *light*
- 100 g de amendoim
- 5 g de cebolinha picada
- 30 g de roux (20 g de farinha + 10 g de manteiga)

MODO DE PREPARO

- 1 Tempere o frango com o **Tempero Refoga MAGGI®**. Aqueça 20 ml do azeite de oliva, frite o frango e reserve. Na mesma panela, aqueça o restante do azeite de oliva e murche a cebola. Acrescente os pimentões e refogue-os. Reserve. Em uma panela, coloque a água, o **Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF®** e deixe ferver. Acrescente o molho de soja *light*, os legumes, o frango, o roux e deixe apurar por cerca de 2 minutos, mexendo sempre, até que o caldo encorpe. Finalize com o amendoim e a cebolinha.

DICAS

- Você pode temperar o frango com **MAGGI® Tempero Grill**.



Espaguete à putanesca

INGREDIENTES

Massa

- 1,5 L de água
- 45 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Carne**
- 500 g de espaguete

Molho

- 20 ml de azeite de oliva
- 20 g de manteiga
- 15 g de **MAGGI® Tempero Refoga**
- 300 g de tomate sem pele e sem sementes picado
- 30 g de azeitona preta
- 30 g de azeitona verde
- 20 g de alcaparras
- 600 ml de molho de tomate
- 45 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Vegetais**
- Salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

- 1 Ferva a água em uma panela, dilua o **Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF®** e cozinhe o espaguete até que fique *al dente*.

Molho

- 2 Aqueça o azeite de oliva com a manteiga em uma panela, acrescente o tomate, as azeitonas, a alcaparra, o **Refoga Tempero MAGGI®** e misture. Junte o molho de tomate e deixe apurar até reduzir um pouco. Tempere com o **Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF®** e finalize com a salsinha.

DICAS

- Cozinhe a massa de sua preferência utilizando o **Fundo Líquido Concentrado de Cogumelos CHEF®**, dando mais sofisticação ao seu prato.





Canal indicado:
POR KILO



Rendimento:
23 PORÇÕES
DE 120 G
3,0 KG



Tempo de preparo:
1 HORA



Grau de dificuldade:
MÉDIO



Camarão na moranga

INGREDIENTES

- 1 moranga
- 40 ml de azeite de oliva
- 70 g de **MAGGI® Tempero Refoga**
- 1 kg de camarão médio limpo
- 300 g de tomate sem sementes picado
- 50 ml de **CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Vegetais**
- 500 g de **NESTLÉ® Creme de Leite Leve**
- Cheiro-verde picado a gosto
- 300 g de **NESTLÉ® Requeijão Cremoso**

MODO DE PREPARO

- 1 Retire a tampa da moranga e, em seguida, as sementes. Embrulhe a moranga no papel-alumínio e leve-a ao forno pré-aquecido (180° C), por cerca de 45 minutos ou até que esteja macia. Aqueça o azeite de oliva em uma panela, acrescente o camarão, o **Refoga Tempero MAGGI®** e refogue-o por 2 minutos. Acrescente o tomate picado, o **Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF®** e deixe refogar por mais 5 minutos. Em seguida, acrescente o Creme de Leite Leve **NESTLÉ®**, o cheiro-verde e misture. Por fim, coloque o Requeijão Cremoso **NESTLÉ®**.

DICAS



- Substitua o camarão por **palmito, carne seca ou frango**, conseguindo uma variação da mesma receita.