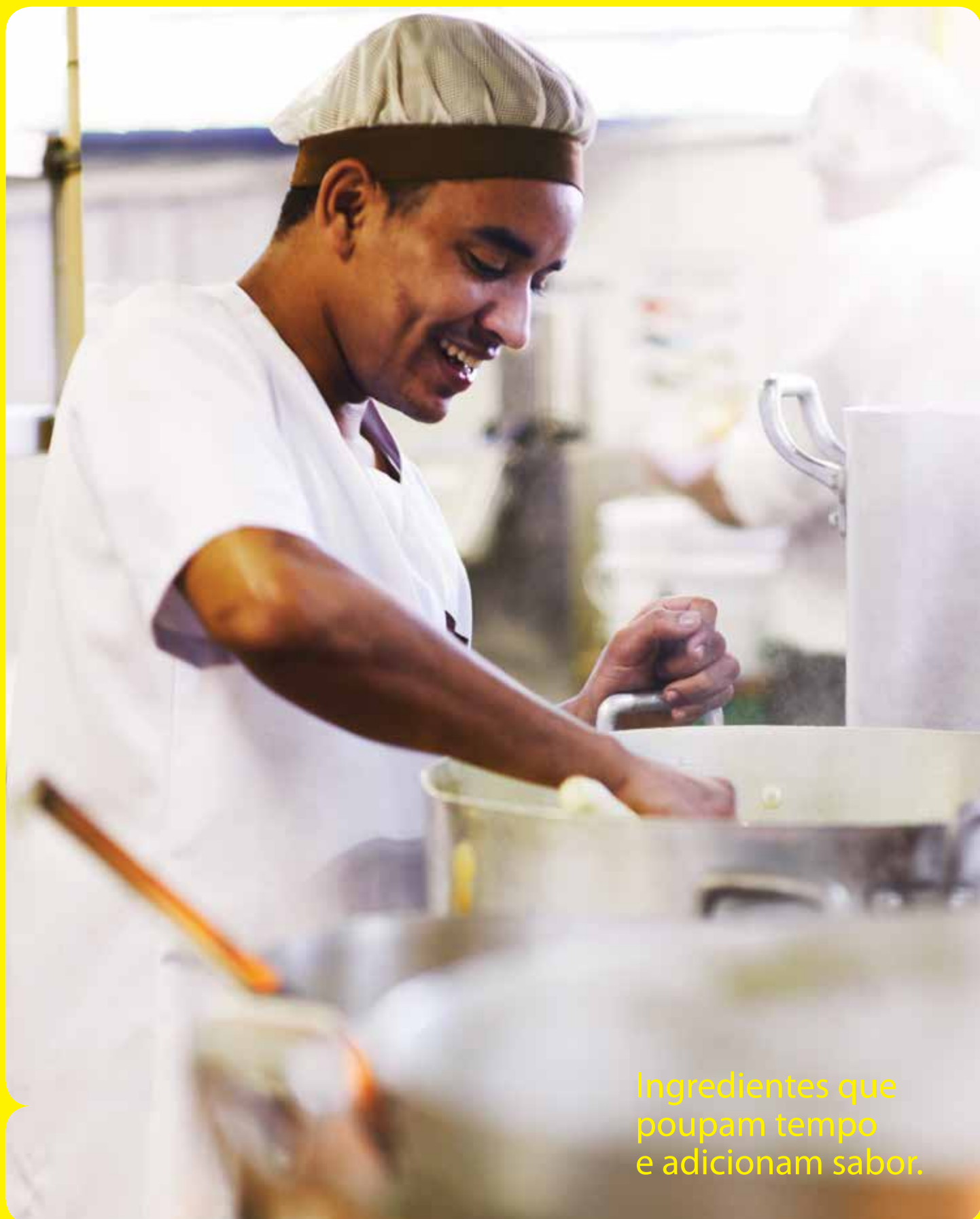


Receitas incríveis de MAGGI®



Assisting the amazing
since 1886



Ingredientes que
poupam tempo
e adicionam sabor.



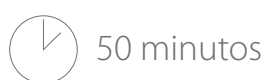
Assisting the amazing

Inspirar a criatividade dos chefs é a nossa motivação diária. Por isso, MAGGI oferece uma linha completa de produtos que facilitam seu dia a dia na cozinha. Experimente.





Penne à moda boscaiola



INGREDIENTES

30g de cogumelo porcini seco
10g de MAGGI® Purê de Batatas
200ml de água
40ml de azeite de oliva extravirgem
15g de alho
220g de cogumelo paris

10g de salsa
150g de tomate seco
20g de MAGGI® Tempero Refoga
350g de macarrão penne
50g de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Corte os cogumelos paris, o alho, o tomate seco, a salsa e reserve. Deixe os cogumelos secos de molho em água morna por 20 minutos. Coe 70% da água e deixe o restante para adicionar ao molho, pique ligeiramente os cogumelos e reserve. Em uma panela aqueça o azeite, adicione o alho e deixe dourar. Junte a salsa, os cogumelos paris e os cogumelos já hidratados com o restante da água. Ferva um pouco e

acrescente o tomate seco e o Purê de Batatas MAGGI para dar um pouco de consistência. Tempere com o Tempero Refoga MAGGI e retire do fogo.

MASSA:

Cozinhe o penne conforme instruções de embalagem. Após o cozimento, coloque-o em uma travessa com o molho por cima. Acrescente o queijo parmesão e sirva.



MAGGI® Tempero Refoga

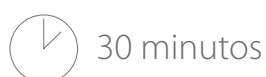
Além de padronizar aroma e sabor, também diminui etapas de preparo. Ideal para o dia a dia.

MAGGI® Purê de Batatas

Contém 98% de batata in natura. Ideal para cozinhar nhoques, massas e purê de batatas.



Risoto de maçã-verde e tomate seco



INGREDIENTES

45g de MAGGI® Caldo de Galinha
2l de água
800g de arroz arbóreo
200ml de vinho branco seco
100g de manteiga sem sal

45g de MAGGI® Tempero Refoga
600g de maçã-verde
150g de tomate seco
150g de queijo parmesão
10g de salsa picada
20ml de suco de limão

MODO DE PREPARO

Pique a maçã em cubinhos e reserve em um recipiente com água e o suco de limão para não oxidar. Leve a água para ferver com o Caldo de Galinha MAGGI por alguns minutos, desligue o fogo e reserve. Em outra panela, aqueça a metade da manteiga e refogue o arroz arbóreo. Adicione o vinho branco e deixe secar. Após esta etapa, acrescente o Caldo de Galinha MAGGI aos poucos.

Quando o arroz estiver no ponto ideal, acrescente o Tempero Refoga MAGGI, o tomate seco e a maçã-verde. Desligue o fogo. Finalize com parmesão e o restante da manteiga. Tampe a panela e deixe descansar por 5 minutos. Com o auxílio de uma colher, mexa energicamente para o risoto ficar cremoso. Sirva imediatamente.



MAGGI® Tempero Refoga

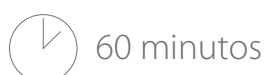
Além de padronizar aroma e sabor, também diminui etapas de preparo. Ideal para o dia a dia.

MAGGI® Caldo de Galinha

Serve de base ou tempero para caldos e sopas, garantindo o sabor original das suas receitas.



Abadejo assado com copa lombo



INGREDIENTES

ABADEJO:

1kg de filé de abadejo
100g de copa lombo
30g de MAGGI® Tempero Refoga

MOLHO PESTO:

150ml de azeite de oliva extravirgem
15g de manjerição verde
10g de salsa
20g de alho
10g de queijo parmesão

MOLHO DE CAMARÃO:

400g de camarão
30g de pimentão-amarelo
40g de pimentão-vermelho
25g de manteiga sem sal
8g de MAGGI® Tempero Refoga
100ml de água
30 g de cogumelo paris
200ml de NESTLÉ® Creme de Leite Leve
50ml de vinho branco suave

MODO DE PREPARO

ABADEJO:

Prepare o abadejo em tranches de aproximadamente 5 a 6 cm, escolha as postas mais bonitas e altas. Tempere com o Tempero Refoga MAGGI, coloque a copa lombo por cima e reserve na geladeira por no mínimo 6 horas. Depois de temperar o abadejo, aqueça o forno a 180 °C e leve os tranches para assar por aproximadamente 25 minutos (o tempo pode variar de acordo com o forno utilizado).

MOLHO PESTO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve.

MOLHO DE CAMARÃO:

Corte o pimentão-vermelho e o amarelo em cubinhos e reserve. Fatie os cogumelos paris e reserve em outro recipiente. Em uma panela derreta a manteiga, acrescente os pimentões e, em seguida, o cogumelo paris. Refogue por alguns minutos e acrescente o Tempero Refoga MAGGI, o camarão e o vinho. Deixe o vinho evaporar e acrescente a água. Deixe cozinhar por mais um

minuto e adicione o Creme de Leite Leve NESTLÉ. Cozinhe por mais um minuto e reserve.

MONTAGEM:

Após assar o abadejo, retire-o do forno e coloque-o em uma travessa já com um pouco do molho de camarão em seu fundo. Após posicionar os tranches do abadejo na travessa, adicione o molho pesto e sirva em seguida.



MAGGI® Tempero Refoga

Além de padronizar aroma e sabor, também diminui etapas de preparo. Ideal para o dia a dia.

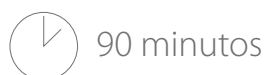




“Mais que oferecer sabores incríveis,
MAGGI ajuda a revelar todo
o potencial dos chefs de cozinha.”



Frango recheado com ricota e espinafre



INGREDIENTES

1,2kg de filé de frango
30g de MAGGI® Fondor
200g de ricota
100g de espinafre
5g de MAGGI® Tempero Refoga
150g de geleia de damasco

60ml de azeite de oliva extravirgem
50ml de vinho branco suave
10g de salsa
20g de pimenta-biquinho

MODO DE PREPARO

FILÉ DE FRANGO:

Faça um corte no meio dos filés sem separá-los. Tempere os filés com o Fondor MAGGI e o vinho branco suave, reserve por aproximadamente 2 horas.

RECHEIO:

Peneire a ricota e reserve. Escalde o espinafre em água fervendo, coe, espere esfriar por alguns momentos e corte bem fininho. Junte os ingredientes e acrescente o Tempero Refoga MAGGI com a geleia de damasco. Reserve na geladeira.

MONTAGEM:

Após temperar o filé de frango, recheie-o e feche com palitinhos de dente para não abrir na hora de assar. Regue os filés com azeite e asse por aproximadamente 25 minutos em forno pré-aquecido a 230 °C (o tempo para assar pode variar de acordo com o forno).

FINALIZAÇÃO:

Coloque os filés já assados em uma travessa, decore com salsinha e a pimenta-biquinho.



MAGGI® Tempero Fondor

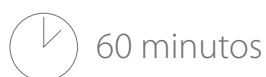
Suaves combinações de ervas e temperos que realçam o sabor das suas receitas. Perfeito para temperar legumes, aves e peixes.

MAGGI® Tempero Refoga

Além de padronizar aroma e sabor, também diminui etapas de preparo. Ideal para o dia a dia.



Bife à parmegiana



INGREDIENTES

1kg de contrafilé
100g de ovos
1g de pimenta-do-reino preta
200g de farinha de mandioca
200g de farinha de rosca

30g de MAGGI® Gril
600g de queijo mussarela
300ml de água
800ml de molho de tomate
1l de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Em uma tábua de corte e com a ajuda de um martelo de carnes, bata os bifes de contrafilé até que dupliquem de tamanho. Tempere-os com 30g do Gril MAGGI e reserve. Em um recipiente adequado, misture a farinha de rosca e a farinha de mandioca e reserve. Em outro recipiente apropriado, bata os ovos com a água e a pimenta até ficarem homogêneos. Após esta etapa, molhe os bifes nesta mistura e, em

seguida, empane-os na mistura das farinhas realizada anteriormente. Em uma frigideira, aqueça o óleo e frite os bifes. Aqueça o molho de tomate e reserve.

MONTAGEM:

Em um recipiente coloque o bife frito, o molho de tomate e a mussarela por cima. Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C para derreter o queijo mussarela. Decore e sirva.



MAGGI® Gril

Combina com todo tipo de carne: bovina, suína e aves. Mais versatilidade para sua criatividade.



“Uma linha versátil de caldos e temperos que permite que você brilhe todos os dias na cozinha.”





Crems

 12 (4 de cada receita)  30 minutos

Crems de espinafre

INGREDIENTES

350g de espinafre
500ml de água

500ml de NESTLÉ® Creme de Leite Leve
40g de manteiga sem sal
20g de MAGGI® Fondor

MODO DE PREPARO

Ferva a água em uma panela e escale o espinafre. Após escorrer a água, bata no liquidificador com

o Creme de Leite Leve NESTLÉ até ficar homogêneo. Reserve. Em uma panela, aqueça a manteiga e junte o creme de espinafre. Ferva por alguns

instantes e adicione o Fondor MAGGI. Deixe ferver por mais um minuto e sirva em seguida.

Crems de milho com aspargos

INGREDIENTES

25g de MAGGI® Caldo de Galinha

800g de milho cozido
200ml de NESTLÉ® Creme de Leite Leve
75g de manteiga sem sal

5g de tomilho
350g de aspargos cozidos

MODO DE PREPARO

Debulhe o milho das espigas e bata-o no liquidificador com os aspargos. Acrescente o tomilho e o Caldo de Galinha MAGGI e cozinhe por alguns

minutos. Adicione o Creme de Leite Leve NESTLÉ e deixe cozinhar por alguns instantes. Sirva em seguida.

Crems de couve-flor

INGREDIENTES

35g de MAGGI® Tempero Refoga
1,5l de água

500g de couve-flor
30ml de NESTLÉ® Creme de Leite Leve
100g de MAGGI® Purê de Batatas

MODO DE PREPARO

Cozinhe a couve-flor em uma panela de pressão por aproximadamente 20 minutos, reserve com a água. Em um liquidificador, bata a

couve-flor com a água. Em uma panela, junte o creme batido com o Tempero Refoga MAGGI, o Creme de Leite Leve NESTLÉ e o Purê de Batatas MAGGI. Ferva por

5 minutos e mexa para não grudar na panela. Sirva com cubinhos de bacon frito se preferir.



MAGGI® Tempero Refoga

Além de padronizar aroma e sabor, também diminui etapas de preparo. Ideal para o dia a dia.

MAGGI® Tempero Fondor

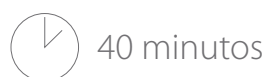
Suaves combinações de ervas e temperos que realçam o sabor das suas receitas. Perfeito para temperar legumes, aves e peixes.

MAGGI® Caldo de Galinha

Serve de base ou tempero para caldos e sopas, garantindo o sabor original das suas receitas.



Escondidinho de carne-seca



INGREDIENTES

100g de MAGGI® Purê de Batatas
500ml de água
20g de manteiga sem sal
200ml de leite

5g de MAGGI® Tempero Refoga
20g de queijo parmesão
500g de carne-seca

MODO DE PREPARO

Prepare o Purê de Batatas MAGGI de acordo com as instruções da embalagem. Reserve. Após cozinhar e desfiar a carne-seca, doure-a em uma panela com o Tempero Refoga MAGGI. Deixe esfriar por alguns instantes e distribua em pequenos

recipientes. Coloque o Purê de Batatas MAGGI por cima do recheio de carne-seca. Polvilhe o queijo parmesão por cima do Purê de Batatas MAGGI e leve ao forno pré-aquecido a 180 °C para gratinar. Sirva em seguida.



MAGGI® Purê de Batatas

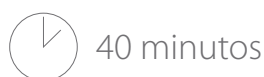
Contém 98% de batata in natura. Ideal para cozinhar nhoques, massas e purê de batatas.

MAGGI® Tempero Refoga

Além de padronizar aroma e sabor, também diminui etapas de preparo. Ideal para o dia a dia.



Picadinho de carne com legumes



INGREDIENTES

1kg de patinho
30g de MAGGI® Amaciante de Carnes
60ml de azeite de oliva extravirgem
10g de MAGGI® Tempero Refoga
600ml de água
100g de polpa de tomate

3g de tomilho
10g de MAGGI® Creme de Cebola
450g de batata-inglesa
300g de cenoura
10g de salsa

MODO DE PREPARO

Polvilhe a carne com o Amaciante de Carnes MAGGI e deixe que o produto atue por 4 horas antes do preparo. Corte as batatas, as cenouras, a salsinha e reserve. Doure a carne no azeite e deixe fritar um pouco. Junte a água, o Tempero Refoga MAGGI, a polpa de tomate, a cenoura e deixe cozinhar por mais alguns minutos

até a cenoura ficar al dente. Após esta etapa, junte o Creme de Cebola MAGGI com a batata-inglesa e deixe cozinhar por mais alguns minutos até que os vegetais estejam macios e o caldo esteja com uma consistência mais espessa. Acrescente o tomilho, a salsinha e sirva em seguida.



MAGGI® Tempero Amaciante de Carnes
Perfeito para amaciar e temperar carnes em geral.

MAGGI® Creme de Cebola

Versatilidade para misturar e temperar diversos ingredientes, além de ser fácil e rápido de preparar.

MAGGI® Tempero Refoga

Além de padronizar aroma e sabor, também diminui etapas de preparo. Ideal para o dia a dia.



Assisting the amazing
since 1886



Conheça nossa linha completa e também as receitas que vão inspirar
o seu dia a dia na cozinha em nestleprofessional.com.br