



ESPECIAL CULINÁRIOS

Maggi

®

Ajudando você a fazer melhor





Ajudando você a fazer melhor

Que a linha de produtos Maggi é diversa e saborosa todo mundo sabe. Mas o que nem todo mundo conhece é a quantidade de opções disponíveis para você transformar nossos itens em pratos deliciosos que vão tornar mais diversificado o cardápio do seu negócio.

São dezenas de caldos, temperos e condimentos para experimentar, permitindo criações culinárias que só a Maggi traz com a **qualidade Nestlé**. Leve aos seus clientes uma experiência de sensações, explorando sabores que se combinam e deixam suas receitas ainda mais variadas e apetitosas.

Deixar a cozinha mais versátil e saborosa não é mágica, é Maggi®.



ÍNDICE

ESCONDIDINHO DE CARNE-SECA.....	6
CREME DE COUVE-FLOR.....	9
BIFE À PARMEGIANA.....	10
ROCAMBOLE DE FRANGO RECHEADO COM LEGUMES.....	13
BACALHAU EM CROSTA DE AMÊNDOAS E ERVAS.....	14
CALDINHO DE FEIJÃO.....	17
COSTELINHA DE PORCO AO MOLHO DE GOIABADA ACETATO BALSÂMICO E COUVE CROCANTE.....	18
SOPA DE ASPARGOS E CENOURA NO PÃO ITALIANO.....	21
SOBRECOXA DE FRANGO AO CREME DE CEBOLA E CERVEJA PRETA.....	22



ESCONDIDINHO DE CARNE-SECA

 **RENDIMENTO: 6 PORÇÕES**

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



 **DICA: COLOQUE MANDIOQUINHA COZIDA AO PURÊ PARA DAR UM TOQUE DIFERENTE À PREPARAÇÃO!**

MODO DE PREPARO

- 1** PREPARE O PURÊ DE BATATAS MAGGI® DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM. RESERVE.
- 2** APÓS COZINHAR E DESFIAR A CARNE-SECA, DOURE-A EM UMA PANELA COM O TEMPERO REFOGA MAGGI®.
- 3** DEIXE ESFRIAR POR ALGUNS INSTANTES E DISTRIBUA EM PEQUENOS RECIPIENTES.
- 4** COLOQUE O PURÊ DE BATATAS MAGGI® POR CIMA DO RECHEIO DE CARNE-SECA.
- 5** POLVILHE O QUEIJO PARMESÃO POR CIMA DO PURÊ DE BATATAS MAGGI® E LEVE AO FORNO PRAQUECIDO A 180°C PARA GRATINAR.
- 6** SIRVA EM SEGUIDA.





CREME DE COUVE-FLOR

 **RENDIMENTO: 4 PORÇÕES**

INGREDIENTES

- 35 g DE MAGGI® TEMPERO REFOGA
- 1,5 l DE ÁGUA
- 500 g DE COUVE-FLOR
- 30 ml DE NESTLÉ® CREME DE LEITE LEVE
- 100 g DE MAGGI® PURÊ DE BATATAS



MODO DE PREPARO

- 1** COZINHE A COUVE-FLOR EM UMA PANELA DE PRESSÃO POR APROXIMADAMENTE 20 MINUTOS, RESERVE COM ÁGUA.
- 2** EM UM LIQUIDIFICADOR, BATA A COUVE-FLOR COM A ÁGUA.
- 3** EM UMA PANELA, JUNTE O CREME BATIDO COM O TEMPERO REFOGA MAGGI®, O CREME DE LEITE LEVE NESTLÉ® E O PURÊ DE BATATAS MAGGI®.
- 4** FERVA POR 5 MINUTOS E MEXA PARA NÃO GRUDAR NA PANELA.
- 5** SIRVA COM CUBINHOS DE BACON FRITO SE PREFERIR.



BIFE À PARMEGIANA

 **RENDIMENTO: 8 PORÇÕES**

INGREDIENTES

- 1 kg DE CONTRAFILÉ
- 100 g DE OVOS
- 200 g DE FARINHA DE MANDIOCA
- 200 g DE FARINHA DE ROSCA
- 30 g DE MAGGI® GRIL
- 600 g DE QUEIJO MUÇARELA
- 300 ml DE ÁGUA
- 800 ml DE MOLHO DE TOMATE
- 1 l DE ÓLEO DE SOJA



 **DICA: SIRVA COM ARROZ BRANCO FEITO NA HORA!**

MODO DE PREPARO

- 1** EM UMA TÁBUA DE CORTE E COM A AJUDA DE UM MARTELO DE CARNES, BATA OS BIFES DE CONTRAFILÉ ATÉ QUE DUPLIQUEM DE TAMANHO.
- 2** TEMPERE-OS COM 30G DO GRIL MAGGI® E RESERVE.
- 3** EM UM RECIPIENTE ADEQUADO, MISTURE A FARINHA DE ROSCA COM A DE MANDIOCA E RESERVE.
- 4** EM OUTRO RECIPIENTE APROPRIADO, BATA OS OVOS COM A ÁGUA E A PIMENTA ATÉ FICAREM HOMOGÊNEOS.
- 5** APÓS ESTA ETAPA, MOLHE OS BIFES NESTA MISTURA E, EM SEGUIDA, EMPANE-OS NA MISTURA DAS FARINHAS REALIZADA ANTERIORMENTE.
- 6** EM UMA FRIGIDEIRA, AQUEÇA O ÓLEO E FRITE OS BIFES.
- 7** AQUEÇA O MOLHO DE TOMATE E RESERVE.
- 8** EM UM RECIPIENTE COLOQUE O BIFE FRITO, O MOLHO DE TOMATE E A MUÇARELA POR CIMA.
- 9** LEVE AO FORNO PRAAQUECIDO A 180°C PARA DERRETER O QUEIJO MUÇARELA.
- 10** DECORE E SIRVA.





ROCAMBOLE DE FRANGO RECHEADO COM LEGUMES

 **RENDIMENTO: 15 PORÇÕES**

INGREDIENTES

ROCAMBOLE:

- 2 kg DE FRANGO DESOSSADO MOÍDO
- 180 g DE MAGGI® CREME DE CEBOLA
- 20 g DE SALSA PICADA

RECHEIO:

*Q/B = quanto baste

- 2 l DE ÁGUA
- 20 g DE MAGGI® FONDOR
- 100 g DE COUVE-FLOR
- 100 g DE CENOURA EM TIRAS
- 100 g DE BRÓCOLIS
- Q/B* DE AZEITE EXTRA VIRGEM
- 150 g DE BACON
- 20 g DE MAGGI® TEMPERO REFOGA

 **DICA: ADICIONE RICOTA AO RECHEIO PARA AGREGAR MAIS SABOR E TEXTURA!**

MODO DE PREPARO

ROCAMBOLE:

MISTURE TODOS OS INGREDIENTES.

- 1 COM O AUXÍLIO DE UM ROLO, ABRA A CARNE JÁ TEMPERADA EM UM PLÁSTICO GRANDE PARA ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS. RESERVE.
- 2

RECHEIO:

- 1 EM UMA PANELA, COLOQUE A ÁGUA E O FONDOR MAGGI®. LEVE AO FOGO ATÉ FERVER.
- 2 COMECE PELA COUVE-FLOR, MERGULHE NA ÁGUA FERVENDO POR 7 MINUTOS.
- 3 RETIRE E DÊ UM BANHO DE ÁGUA FRIA.
- 4 REPITA O PROCESSO COM A CENOURA, DEPOIS O BRÓCOLIS.
- 5 CORTE A COUVE-FLOR E O BRÓCOLIS EM PEDAÇOS PEQUENOS E RESERVE COM A CENOURA.
- 6 EM UMA FRIGIDEIRA, AQUEÇA O AZEITE E DOURE O BACON.
- 7 SALTEIE OS LEGUMES COZIDOS E TEMPERE COM O TEMPERO REFOGA MAGGI®.
- 8 RECHEIE A CARNE QUE ESTÁ ABERTA NO PLÁSTICO.
- 9 ESPALHE BEM O RECHEIO E COMECE A ENROLAR DEVAGAR PARA NÃO QUEBRAR.
- 10 COLOQUE EM UMA ASSADEIRA E LEVE AO FORNO PRÉ AQUECIDO (170°C), COM A ASSADEIRA COBERTA COM PAPEL-ALUMÍNIO.
- 11 DEIXE POR APROXIMADAMENTE 25 MINUTOS E RETIRE O PAPEL-ALUMÍNIO.
- 12 ASSE POR MAIS CERCA DE 15 MINUTOS PARA DOURAR.
- 13 SIRVA EM FATIAS, REGADAS PELO MOLHO DE SUA PREFERÊNCIA.



BACALHAU EM CROSTA DE AMÊNDOAS E ERVAS

 **RENDIMENTO: 8 PORÇÕES**

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
- ♦ 100 g DE PIMENTÃO VERMELHO CORTADO EM JULIENNE
- ♦ 20 g DE MAGGI® TEMPERO FONDOR
- ♦ 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 MANJERICÃO
- ♦ 5 g DE SALSINHA
- ♦ 5 g DE TOMILHO
- ♦ 100 ml DE AZEITE DE OLIVA



 **DICA: VOCÊ PODE TROCAR O BACALHAU POR OUTRO PEIXE DE SUA PREFERÊNCIA!**

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

- 1 EM UM REFROTÁRIO, COLOQUE METADE DO AZEITE DE OLIVA E DISPONHA CAMADAS DE CEBOLA, ALHOS, PIMENTÕES E O MAGGI® TEMPERO FONDOR.
- 2 NA SEQUÊNCIA, COLOQUE AS POSTAS DE BACALHAU. RESERVE.
- 3 COLOQUE EM UM TRITURADOR A AMÊNDOA, O PÃO, O QUEIJO, AS ERVAS E BATA ATÉ QUE OBTENHA UMA FAROFA.
- 4 ACRESCENTE O AZEITE DE OLIVA E BATA MAIS UM POUCO. RESERVE.
- 5 COLOQUE AS AZEITONAS ENTRE AS POSTAS DE BACALHAU E REGUE COM O RESTANTE DO AZEITE DE OLIVA.

CROSTA:

- 1 MISTURE TODOS OS INGREDIENTES.
- 2 DISTRIBUA A FAROFA POR CIMA DO BACALHAU E LEVE AO FORNO PRAQUECIDO (180°C) POR CERCA DE 30 MINUTOS.





CALDUCHO DE FEIJÃO

 **RENDIMENTO: 24 PORÇÕES**

INGREDIENTES

- 1 l DE ÁGUA
- 500 g DE FEIJÃO CARIOCA COZIDO
- 10 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



 **DICA: SE PREFERIR, VOCÊ PODE SUBSTITUIR O FUNDO LÍQUIDO CONCENTRADO CHEF® POR TEMPERO REFOGA MAGGI®, QUE PROPORCIONARÁ UM DELICIOSO SABOR DE ALHO E CEBOLA!**



MODO DE PREPARO

- 1 EM UM LIQUIDIFICADOR, COLOQUE A ÁGUA, O FEIJÃO COZIDO, O FUNDO LÍQUIDO CONCENTRADO DE CARNECHEF® E BATA ATÉ QUE FIQUE HOMOGÊNEO.
- 2 FRITE O BACON NA PRÓPRIA GORDURA ATÉ QUE FIQUE CROCANTE. FAÇA O MESMO COM A LINGUIÇA. RESERVE.
- 3 COLOQUE O FEIJÃO BATIDO EM UMA PANELA E DEIXE FERVER.
- 4 ACRESCENTE O BACON, A LINGUIÇA E FINALIZE COM O PURÊ DE BATATAS MAGGI®.
- 5 MISTURE BEM, SALPIQUE A SALSINHA E SIRVA.



COSTELINHA DE PORCO AO MOLHO DE GOIABADA E ACETATO BALSÂMICO E COUVE CROCANTE

 **RENDIMENTO: 10 PORÇÕES**

INGREDIENTES



MOLHO DE GOIABADA E ACETO BALSÂMICO

- 600 ml DE ÁGUA
- 400 g DE GOIABADA CASCAO PICADA
- 70 ml DE AZEITE EXTRA VIRGEM
- 200 ml DE ACETO BALSÂMICO

COSTELINHA:

- 2 kg DE COSTELINHA DE PORCO
- 40 g DE MAGGI® GRIL
- 4 UNIDADES DE LIMÃO

COUVE CROCANTE:

*Q/B = quanto baste

- Q/B* DE ÓLEO PARA FRITURA
- 5 MAÇOS DE COUVE-MANTEIGA CHIFONADA
- 40 g DE MAGGI® FONDOR

 **DICA:** 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.

MODO DE PREPARO

COSTELINHA:

- 1 TEMPERE A COSTELINHA DE PORCO COM GRIL MAGGI® E O SUCO DOS LIMÕES.
- 2 LEVE AO FORNO A 180°C POR 30 MINUTOS.

MOLHO DE GOIABADA E ACETO BALSÂMICO:

- 1 EM UMA PANELA, COLOQUE A ÁGUA, A GOIABADA PICADA E LEVE AO FOGO MÉDIO.
- 2 LEVE AO FORNO A 180°C POR 30 MINUTOS. QUANDO COMEÇAR A DERRETER, COLOQUE O AZEITE EXTRA VIRGEM MISTURANDO SEMPRE.
- 3 QUANDO A GOIABADA DERRETER POR COMPLETO, ADICIONE O CONFEICREM MAGGI® SEM PARAR DE MISTURAR.
- 4 COZINHE POR 2 MINUTOS E ADICIONE O ACETO BALSÂMICO E DEIXE POR MAIS 10 MINUTOS.

COUVE CROCANTE:

- 1 EM UMA FRIGIDEIRA COM ÓLEO QUENTE, FRITE A COUVE-MANTEIGA CHIFONADA POR 5 MINUTOS. RETIRE DO ÓLEO E ESCORRA A COUVE EM PAPEL ABSORVENTE.
- 2 DISPONHA A COSTELINHA INTEIRA OU JÁ CORTADA EM UMA CAMA DE COUVE CROCANTE E REGUE COM O MOLHO.
- 3 TEMPERE COM FONDOR MAGGI®.





SOPA DE ASPARGOS E CENOURA NO PÃO ITALIANO

 **RENDIMENTO: 4 PORÇÕES**

INGREDIENTES

- 40 g DE MAGGI® CREME DE CEBOLA
- 40 g DE MAGGI® CALDO DE GALINHA
- 2 l DE ÁGUA
- 100 g DE MACARRÃO AVE MARIA OU PADRE NOSSO
- 1 CENOURA MÉDIA RALADA
- 200 g DE ASPARGOS EM CONSERVA CORTADOS EM BASTÕES PEQUENOS
- 4 PÃES ITALIANOS MÉDIOS (250 g)



 **DICA:** 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.

MODO DE PREPARO

- 1 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.
- 2 ACRESCENTE A MASSA, A CENOURA E OS ASPARGOS, MISTURANDO BEM.
- 3 COLOQUE O FEIJÃO BATIDO EM UMA PANELA E DEIXE FERVER. DESLIGUE O FOGO QUANDO A MASSA ESTIVER COZIDA.
- 4 CORTE UMA TAMPA DO PÃO ITALIANO, RETIRE O MIOLO.
- 5 COLOQUE A SOPA EM SEU INTERIOR E SIRVA.



SOBRECOXA DE FRANGO AO CREME DE CEBOLA E CERVEJA PRETA

 **RENDIMENTO: 10 PORÇÕES**

INGREDIENTES

- ♦ 10 SOBRECOXAS DE FRANGO (CERCA DE 1 kg)
- ♦ 20 g DE MAGGI® GRIL
- ♦ Q/B* DE ÓLEO PARA REFOGAR
- ♦ 10 g DE AÇÚCAR REFINADO
- ♦ 100 g DE PIMENTÃO VERMELHO PICADO
- ♦ 100 g DE PIMENTÃO VERDE PICADO
- ♦ 100 g DE TOMATE-CEREJA CORTADO AO MEIO
- ♦ 1 l DE CERVEJA PRETA (TIPO MALZBIER)
- ♦ 90 g DE MAGGI® CREME DE CEBOLA
- ♦ 100ML DE ÁGUA



MODO DE PREPARO

- 1 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.
- 2 COMEÇANDO PELO LADO DA PELE, ADICIONE O FRANGO ATÉ DOURAR BEM E DEPOIS VIRE PARA DOURAR O OUTRO LADO.
- 3 ADICIONE OS PIMENTÕES E DEIXE REFOGAR PARA PERDEREM A ACIDEZ.
- 4 ADICIONE OS TOMATES-CEREJAS E A CERVEJA PRETA. DEIXE LEVANTAR FERVURA E COZINHE POR 10 MINUTOS.
- 5 DISSOLVA O CREME DE CEBOLA MAGGI® NA ÁGUA E ADICIONE MISTURANDO SEMPRE ATÉ ENCORPAR. DEIXE FERVER POR 5 MINUTOS E PRONTO.





CONHEÇA A LINHA MAGGI® PARA PROFISSIONAIS:



TEMPERO REFOGA
MAGGI 1,1kg

SKU	12188148
VALIDADE	12 meses
CX. EXPEDIÇÃO	6 sachês
CX. POR PALLET	96
EAN	7891000090336
DUN	7891000090343
RENDIMENTO/ UNIDADE	20g/kg de alimentos e feijão cozido ou 50g/ kg de arroz cru ou 70g/kg de feijão cru



TEMPERO FONDOR
MAGGI 1,1kg

SKU	12168360
VALIDADE	12 meses
CX. EXPEDIÇÃO	6 sachês
CX. POR PALLET	96
EAN	7891000085431
DUN	7891000085448
RENDIMENTO/ UNIDADE	20g/kg de alimento a ser preparado



TEMPERO AMACIANTE DE
CARNES MAGGI 1,1kg

SKU	12168361
VALIDADE	12 meses
CX. EXPEDIÇÃO	6 sachês
CX. POR PALLET	96
EAN	7891000085455
DUN	7891000085462
RENDIMENTO/ UNIDADE	30g/kg de alimento a ser preparado



CALDO DE GALINHA
MAGGI 1,01kg

SKU	12156070
VALIDADE	12 meses
CX. EXPEDIÇÃO	6 sachês
CX. POR PALLET	96
EAN	7891000083086
DUN	7891000083093
RENDIMENTO/ UNIDADE	48 litros caldo (21g/l)



TEMPERO GRIL
MAGGI 1,1kg

SKU	12168362
VALIDADE	12 meses
CX. EXPEDIÇÃO	6 sachês
CX. POR PALLET	96
EAN	7891000085479
DUN	7891000085486
RENDIMENTO/ UNIDADE	20g/kg de alimento a ser preparado



CREME DE CEBOLA
MAGGI 1,1kg

SKU	415328
VALIDADE	12 meses
CX. EXPEDIÇÃO	6 sachês
CX. POR PALLET	96
EAN	7891000532805
DUN	17891000053284
RENDIMENTO/ UNIDADE	Para sopa 70g/L ou 90g/kg de carne



CALDO DE CARNE
MAGGI 1,01kg

SKU	12320782
VALIDADE	12 meses
CX. EXPEDIÇÃO	6 sachês
CX. POR PALLET	96
EAN	7891000120187
DUN	7891000120194
RENDIMENTO/ UNIDADE	48 litros caldo (21g/l)

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR



SAC
0800 770 1176

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR