

FESTA JUNINA: RECEITAS TÍPICAS PARA UM "ARRAIÁ" DELICIOSO!

FESTA JUNINA

RECEITAS TÍPICAS PARA UM
"ARRAIÁ" DELICIOSO!



ÍNDICE

MUNGUNZÁ/CANJICA	3
CURAU DE MILHO	5
PESTICO DE PINHÃO	7
PAMONHA DE MILHO-VERDE	9
BOLO COM CREME DE PAÇOCA	11
BURACO QUENTE MAGGI	13
COCADA DE COLHER	15
PÉ DE MOLEQUE	17
ARROZ DOCE	19
BOLO DE FUBÁ	21



MUNGUNZÁ/ CANJICA

 **Tempo de preparo:**
1 hora e 15 minutos

 **Rendimento:**
8 porções

Ingredientes

- 1 e meia xícara (chá) de milho para canjica
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 1 medida (da lata ou caixinha) **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 4 cravos-da-índia
- 1 pedaço de canela em pau
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- Canela em pó para polvilhar



MUNGUNZÁ/ CANJICA

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque o milho para canjica, 2 litros de água e deixe cozinhar por 1 hora, após iniciar fervura.
2. Retire a pressão, abra a panela cuidadosamente, junte o **Leite MOÇA®**, o **Leite NINHO®**, os cravos-da-índia e a canela em pau e deixe ferver em fogo baixo, com a panela destampada, por mais 10 minutos.
3. Acrescente o leite de coco, mexa bem e retire do fogo.
4. Sirva polvilhado com a canela em pó.



CONFIRA A RECEITA NO SITE

Feito com



CURAU DE MILHO



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
8 porções

Ingredientes

- 4 espigas de milho-verde raladas
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- meia colher (sopa) de manteiga
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- Canela em pó para polvilhar



CURAU DE MILHO

Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata o milho com a água. Passe por uma peneira e reserve.
2. Em uma panela, acrescente o milho reservado, o **Leite NINHO**[®] e a manteiga e cozinhe mexendo sempre, até obter um creme grosso.
3. Acrescente o **Leite MOÇA**[®] e cozinhe por mais 5 minutos.
4. Despeje em uma travessa e polvilhe a canela em pó. Sirva quente ou gelado.

Dica

- Se desejar, substitua as espigas por 2 latas de milho-verde em conserva.



CONFIRA A RECEITA NO SITE

Feito com



PETISCO DE PINHÃO



Tempo de preparo:
15 minutos



Rendimento:
6 porções

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 dente de alho amassado
- 3 xícaras (chá) de pinhão cozido e sem casca
- Meia colher (chá) de alecrim fresco
- Meia colher (chá) de curry em pó
- 1 colher (chá) de mostarda
- 1 pitada de pimenta calabresa
- 1 envelope de **MAGGI® Tempero e Sabor Legumes**



PETISCO DE PINHÃO

Modo de Preparo

1. Em uma panela aqueça a manteiga, refogue o alho e adicione o pinhão.
2. Junte o alecrim, o curry, a mostarda, a pimenta, o **MAGGI® Tempero e Sabor** e mexa bem.
3. Deixe refogar por cerca de 2 minutos para tomar gosto.
4. Coloque em um recipiente e sirva a seguir.



CONFIRA A RECEITA NO SITE

Feito com

Maggi

PAMONHA DE MILHO-VERDE



Tempo de preparo:
1 hora e 10 minutos



Rendimento:
14 porções

Ingredientes

- 12 espigas de milho-verde
- 1 lata de **Leite MOÇA**[®]
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- Meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO**[®] Forti+ Integral



PAMONHA DE MILHO-VERDE

Modo de Preparo

1. Descasque o milho, limpe e lave as espigas e as folhas.
2. Debulhe o milho, cortando os grãos rente ao sabugo.
3. Coloque os grãos no liquidificador e acrescente o **Leite MOÇA®**, o açúcar e o **Leite NINHO®**. Bata bem e reserve.
4. Em uma panela, afervente rapidamente as folhas do milho para amolecerem.
5. Separe as menores e desfie formando tiras estreitas.
6. Segure a folha no sentido do comprimento e faça duas dobras sobrepostas.
7. Dobre ao meio, unindo as extremidades abertas.
8. Segure o pacote pela extremidade e encha-o com o creme de milho, deixando bastante espaço vazio na borda.
9. Feche o pacote, amarrando com a tira reservada.
10. Cozinhe em água fervente, por 30 minutos ou até que a palha amarele e as pamonhas fiquem firmes.
11. Retire da água e escorra. Sirva quente ou fria.

DICAS

- Para fazer os pacotes é importante que as espigas estejam intactas, totalmente revestidas pela palha.
- Se desejar, despeje a pamonha em um recipiente refratário médio e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, em banho-maria, por cerca de 1 hora ou até dourar.
- Se desejar, substitua o **Leite NINHO®** pela mesma quantidade de leite de coco.
- Se desejar, acrescente 1 colher (chá) de canela em pó ao creme da pamonha.



CONFIRA A RECEITA NO SITE

Feito com



BOLO COM CREME DE PAÇOÇA



Tempo de preparo:
55 minutos



Rendimento:
25 porções

Ingredientes

Creme

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 gemas
- 1 colher (chá) de baunilha
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 3 paçocas tipo rolha trituradas

Bolo

- 3 paçocas tipo rolha trituradas
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- meia xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 paçocas tipo rolha esfareladas
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó



BOLO COM CREME DE PAÇOÇA

Modo de Preparo

Creme

1. Em uma panela, misture o **Leite MOÇA®**, o **Leite NINHO®**, as gemas, a essência de baunilha e o amido de milho.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
3. Retire do fogo, junte o **NESTLÉ® Creme de Leite** e a paçoça. Reserve.

Bolo

4. Em um recipiente, misture bem os ovos, a essência de baunilha, o óleo e o **Leite NINHO®**. Junte o açúcar e mexa bem.
5. Aos poucos, adicione a farinha de trigo e a paçoça, até formar uma massa homogênea. Junte a canela e o fermento em pó.
6. Misture e despeje em uma forma com furo central (23 cm de diâmetro, de bordas altas), untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo.
7. Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos, ou até que esteja dourado e firme.
8. Espere amornar e desenforme sobre um prato de servir.
9. Preencha a cavidade do bolo com o creme de paçoça. Sirva a seguir.

Dicas

- Utilize uma assadeira de bordas altas e com furo central mais largo, para conter todo o creme.
- Ao cortar, serve-se um pedaço de bolo com o creme que está na cavidade.
- Se desejar utilize 1 paçoça esfarelada para decorar.



CONFIRA A RECEITA NO SITE

Feito com



Nestlé
Moça

BURACO QUENTE MAGGI®



Tempo de preparo:
25 minutos



Rendimento:
12 porções

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de óleo
- 500 g de patinho moído
- 1 pitada de sal
- 2 envelopes de **MAGGI® Tempero e Sabor Carnes**
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres (sopa) de molho inglês
- Meia xícara (chá) de molho de tomate
- 1 colher (chá) de orégano
- 200 g de queijo prato ralado
- 12 minipães franceses



BURACO QUENTE MAGGI®

Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça o óleo, coloque a carne moída, o sal e o **MAGGI® Tempero e Sabor**. Refogue aos poucos, para não juntar suco. Retire da panela e reserve.
2. Na mesma panela, coloque o azeite e refogue a cebola e o alho até murcharem.
3. Volte a carne para a panela e misture bem com a cebola e o alho.
4. Adicione o molho inglês, o molho de tomate, o orégano e cozinhe por cerca de 3 minutos. Desligue o fogo e reserve.
5. Corte as pontas do pão e com o auxílio de uma colher, empurre o miolo para uma das extremidades do pão (para impedir que o recheio vaze).
6. Coloque uma camada de queijo dentro do pão e por cima complete com a carne moída ainda quente (que derrete o queijo). Se desejar, leve ao forno para derreter o queijo.



CONFIRA A RECEITA NO SITE

Feito com

Maggi

COCADA DE COLHER

 **Tempo de preparo:**
1 hora e 15 minutos

 **Rendimento:**
6 porções

Ingredientes

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 1 medida (da lata ou caixinha) **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 2 pedaços de canela em pau
- 3 cravos-da-índia
- 2 xícaras (chá) de coco fresco ralado



Foto: Marcelo Resende

COCADA DE COLHER

Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o **Leite MOÇA®**, o **Leite NINHO®**, a canela, os cravos e o coco.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre por cerca de 15 minutos, até ficar consistente.
3. Retire do fogo, deixe esfriar e leve à geladeira.

Dicas

- Se desejar, substitua o coco fresco por 2 pacotes de coco seco em flocos e adicione meia xícara (chá) de água.
- Após pronta, a cocada dura até 5 dias. E pode ser guardada em potes bem fechados ou embaladas em plástico-filme.
- Uma das melhores maneiras de saber o ponto certo da Cocada é comparar o ponto ao de um brigadeiro: quando começar a ficar firme e desgrudar do fundo da panela, isso significa que ela já está açúcarando e ficando pronta.
- Para endurecer a cocada, mexa muito bem em fogo médio, até atingir o ponto correto. Logo após essa etapa, despeje sua cocada sobre um tabuleiro ou bancada untada com manteiga, espalhe rapidamente e deixe que ela esfrie naturalmente antes de cortá-la.



CONFIRA A RECEITA NO SITE

Feito com



PÉ DE MOLEQUE



Tempo de preparo:
45 minutos



Rendimento:
30 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de amendoim sem pele e torrado
- Leite **MOÇA**® (lata ou caixinha) 395g



PÉ DE MOLEQUE

Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o açúcar e o amendoim e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até o açúcar caramelizar, sem deixar escurecer.
2. Adicione o **Leite MOÇA®** em fio e mexa com uma colher de cabo longo, por cerca de 15 minutos ou até a massa se desprender do fundo da panela.
3. Unte uma superfície lisa de mármore ou assadeira com manteiga, despeje a mistura e nivele com a ajuda de uma espátula ou rolo de massa.
4. Deixe esfriar e corte em losangos.



CONFIRA A RECEITA NO SITE

Feito com



ARROZ DOCE



Tempo de preparo:
30 minutos



Rendimento:
6 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz
- 1 litro de água fria
- 1 **Leite MOÇA**® (lata ou caixinha) 395 g
- Canela em pó para polvilhar



ARROZ DOCE

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, misture o arroz com 1 litro de água fria e leve ao fogo até ferver.
2. Abaixar o fogo e deixe cozinhar até que fique macio.
3. Junte o **Leite MOÇA®**, mexa bem e cozinhe por cerca de 10 minutos, ou até engrossar.
4. Sirva polvilhado com a canela em pó.

Dica

- Se desejar, junte um vidro de leite de coco, 1 canela em pau e 3 cravos-da-índia quando acrescentar o **Leite MOÇA®**.



CONFIRA A RECEITA NO SITE

Feito com



BOLO DE FUBÁ



Tempo de preparo:
1 hora e 10 minutos



Rendimento:
20 porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 1 e meia xícara (chá) de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó



BOLO DE FUBÁ

Modo de Preparo

1. Em um liquidificador bata o **Leite NINHO®**, o leite de coco, os ovos, a manteiga, o queijo parmesão e o **Leite MOÇA®**.
2. Junte o fubá e bata até ficar homogêneo.
3. Adicione o fermento e misture bem.
4. Coloque em uma assadeira retangular (30 cm x 20 cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 1 hora.
5. Polvilhe com açúcar e canela e sirva morno.

Dica

- O Bolo de Fubá é um dos bolos mais secos de todos, por isso, deve ter um bom equilíbrio com líquidos e gordura para dar certo. Além disso, uma dica é usar o flocos de milho pré-cozido, que vai deixar seu bolo mais macio.
- A grande diferença entre o Bolo de Fubá e o Bolo de Milho está justamente nos ingredientes que compõe a receita. Enquanto o Bolo de Fubá pode ser feito com o fubá, farinha de milho ou flocão, o Bolo de Milho é feito com milho fresco ou enlatado, por isso fica bem mais úmido.



CONFIRA A RECEITA NO SITE

Feito com





WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



Ingrediente / Produto

e ou

Ingrediente / Produto

e ou

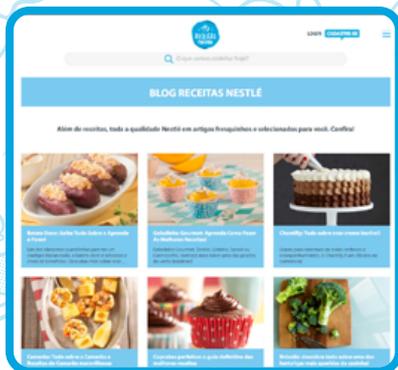
Ingrediente / Produto

ver receitas

Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!

