

DIA DOS PAIS

Receitas para comemorar

O DIA EM FAMÍLIA



ÍNDICE

<i>Nhoque ao Molho de Tomate.....</i>	<i>3</i>
<i>Pudim de Leite Moça® e Ninho®.....</i>	<i>5</i>
<i>Picanha com Molho de Ervas.....</i>	<i>7</i>
<i>Cheesecake de Chocolate.....</i>	<i>9</i>
<i>Lasanha de Berinjela.....</i>	<i>11</i>
<i>Pavê Bicolor de Bono Chocolate.....</i>	<i>13</i>
<i>Mini Feijoada.....</i>	<i>15</i>
<i>Torta Espelhada de Morango.....</i>	<i>17</i>
<i>Salada de Batata com Atum.....</i>	<i>19</i>
<i>Torta Holandesa.....</i>	<i>21</i>

1-

NHOQUE

ao Molho de Tomate



Tempo de preparo:
45 minutos



Rendimento:
6 porções

Ingredientes:

Molho

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola pequena picada
- 4 tomates picados
- 1 xícara (chá) de polpa de tomate
- meia xícara (chá) de água
- 1 pitada de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de salsa

Massa

- 4 batatas descascadas
 - 1 colher (sopa) de manteiga
 - meia xícara (chá) de queijo parmesão ralado
 - 2 sachês de **MAGGI®** Tempero e Sabor
- #### Legumes
- 1 ovo
 - 1 xícara (chá) de farinha de trigo



MODO DE PREPARO

Molho

1- Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e os tomates. Adicione a polpa de tomate, a água, o açúcar e o sal. Cozinhe por cerca de 10 minutos. Finalize com a salsa e reserve.

Massa

2- Em uma panela, cozinhe as batatas em meio litro de água, por cerca de 15 minutos ou até ficarem macias.

3- Amasse-as com um garfo e passe-as por uma peneira ou espremedor.

4- Em um recipiente, coloque as batatas amassadas, a manteiga, o queijo parmesão, o **MAGGI® Tempero e Sabor**, o sal e o ovo. Misture bem a cada adição e vá adicionando a farinha até obter consistência de enrolar (trabalhe sempre sobre superfície polvilhada com farinha de trigo). Enrole e corte como nhoques.

5- Cozinhe-os em água fervente e retire-os passados 5 minutos que subirem a superfície e sirva com o molho reservado.



Confira a receita no site

Feito com



2-

Pudim de Leite Moça® E NINHO®



Tempo de preparo:
4 horas e 20 minutos



Rendimento:
14 porções

Ingredientes:

Calda

- meia xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de água quente

Pudim

- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor (24 g)
- meia xícara (chá) de água
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 e meia xícara (chá) de NINHO® Pó Forti+ Instantâneo
- 1 xícara (chá) de água
- 3 colheres (sopa) de NINHO® Pó Forti+ Instantâneo para polvilhar



MODO DE PREPARO

Calda

- 1- Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
- 2- Junte a água quente e mexa com uma colher.
- 3- Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.
- 4- Forre com a calda uma forma com furo central (18 cm de diâmetro) e reserve.

Massa

- 5- Dissolva a gelatina na água e leve ao micro-ondas por cerca de 20 segundos em potência alta e reserve.
- 6- Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea. Despeje a mistura na forma reservada, cubra com plástico- filme e leve para gelar por cerca de 4 horas.
- 7- Desenforme, polvilhe o NINHO® e sirva gelado.



Confira a receita no site

Feito com



3-

PICANHA

com Molho de Ervas



Tempo de preparo:
2 horas e 10 minutos



Rendimento:
12 porções

Ingredientes:

Picanha

- 2 tabletes de MAGGI® Caldo Picanha
- 4 colheres (sopa) de água fervente
- 3 dentes de alho amassados
- 1 peça de picanha (cerca de 1 quilo)

Molho de Manjeriçã

- 3 colheres (sopa) de manjeriçã fresco
- 5 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de mostarda

Molho de Alecrim

- 3 colheres (sopa) de alecrim fresco
- 5 colheres (sopa) de azeite
- 1 dente de alho picado



MODO DE PREPARO

Picanha

- 1- Em um recipiente, dissolva o MAGGI® Caldo na água fervente e misture o alho.
- 2- Besunte a picanha, cubra com plástico-filme e leve à geladeira por cerca de 30 minutos para tomar gosto.
- 3- Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 1 hora.
- 4- Retire o papel-alumínio e cozinhe por mais 30 minutos, para dourar.
- 5- Retire do forno, fatie e reserve aquecido.

Molho de Manjeriçã

- 6- Em um liquidificador, bata todos os ingredientes.
- 7- Sirva acompanhado da carne.

Molho de Alecrim

- 8- Em um liquidificador, bata todos os ingredientes.
- 9- Sirva acompanhado da carne.



Confira a receita no site

Feito com



4-

CHEESECAKE de Chocolate



Tempo de preparo:
2 horas e 30 minutos



Rendimento:
12 porções

Ingredientes:

Massa

- 2 pacotes de Biscoito NEGRESCO®
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

Recheio

- 1 pote de cream cheese (300g)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 4 ovos
- 300 g de Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO® derretida

Geleia

- 3 xícaras (chá) de morangos picados
- meia xícara (chá) de açúcar



MODO DE PREPARO

Massa

- 1- Em um recipiente, misture o Biscoito **NEGRESCO**[®], a manteiga e o Leite **NINHO**[®] com as pontas dos dedos até virar uma farofinha.
- 2- Distribua a massa em uma forma de aro removível (20 cm de diâmetro) apertando bem.
- 3- Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 10 minutos. Reserve.

Recheio

- 4- Em uma batedeira, bata o cream cheese para ficar bem cremoso.
- 5- Adicione o açúcar, a farinha de trigo e a essência de baunilha e continue batendo.
- 6- Junte os ovos um a um.
- 7- Misture o Chocolate **GAROTO**[®] derretido.
- 8- Disponha o recheio sobre a massa e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, e asse por aproximadamente 40 minutos.
- 9- Após assado, espere esfriar e leve para gelar por 2 horas.

Geleia

- 10- Em uma panela, coloque o morango e o açúcar e leve ao fogo até virar uma geleia.
- 11- Com a geleia já fria, decore a cheesecake e sirva.



Confira a receita no site

Feito com



5-

LASANHA de Berinjela



Tempo de preparo:
1 hora e 20 minutos



Rendimento:
8 porções

Ingredientes:

Berinjelas

- 2 berinjelas médias
- meia colher (sopa) de sal
- meia colher (sopa) de óleo
- meia cebola ralada
- 1 dente de alho
- 300 g de carne moída
- 1 lata de polpa de tomate
- 2 tabletes de MAGGI®
Caldo Carne
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (chá) de açúcar

Montagem

- 200 g de queijo mozzarella fatiado
- 1 caixinha de NESTLÉ®
Creme de Leite
- meia xícara (chá) de queijo parmesão ralado



MODO DE PREPARO

Berinjelas

- 1- Corte as berinjelas no sentido do comprimento.
- 2- Polvilhe o sal e deixe descansar por cerca de 20 minutos.
- 3- Escorra a água e esprema as berinjelas.
- 4- Em uma frigideira untada com óleo, grelhe as berinjelas e reserve.
- 5- Em uma panela média, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho.
- 6- Junte a carne moída e refogue até dourar.
- 7- Acrescente o molho de tomate, o **MAGGI®** Caldo, a água e o açúcar.
- 8- Cozinhe por cerca de 5 minutos e reserve.

Montagem

- 9- Em um refratário médio, faça camadas alternadas de molho, berinjela, queijo mozzarella e **NESTLÉ®** Creme de Leite.
- 10- Repita as camadas, finalizando com o creme de leite e polvilhe o queijo parmesão.
- 11- Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até gratinar. Sirva.



Confira a receita no site

Feito com



6-

PAVÊ BICOLOR

de Bono Chocolate



Tempo de preparo:
2 horas e 40 minutos



Rendimento:
12 porções

Ingredientes:

Creme Branco

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 3 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

Merengue de Chocolate

- 3 claras
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso
- 6 colheres (sopa) de NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% peneirado

Montagem

- 1 pacote de Biscoito BONO® Chocolate



MODO DE PREPARO

Creme Branco

- 1- Em uma panela fora do fogo, misture bem o Leite MOÇA®, o Leite NINHO®, as gemas e o amido.
- 2- Leve ao fogo e misture bem, até obter um creme denso. Retire do fogo e reserve para esfriar.

Merengue de Chocolate

- 3- Em outra panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer, para não cozinhar.
- 4- Transfira para uma batedeira e bata por 5 minutos ou até dobrar de volume. Adicione o NESTLÉ® Creme de Leite e o NESTLÉ® DOIS FRADES Chocolate em Pó 50%, misturando bem, mas com cuidado para não perder a estrutura do creme. Reserve.

Montagem

- 5- Pegue 1 pacote de Biscoito BONO® e separe as duas partes.
- 6- Em um refratário quadrado (20 x 20 cm), espalhe o Creme Branco no fundo. Em seguida, coloque os Biscoitos BONO® com o recheio virados para baixo, sobre o Creme. Cubra com o Merengue de Chocolate. Decore com o restante dos Biscoitos BONO® inteiros e quebrado e leve à geladeira por pelo menos 2 horas. Sirva em seguida.



Confira a receita no site

Feito com

**Bono**

7-

MINI FEIJOADA



Tempo de preparo:
1 hora e 30 minutos



Rendimento:
4 porções

Ingredientes:

- 100 g de carne de lombo dessalgado em pedaços
- 100 g de costela de porco dessalgada em pedaços
- 100 g de carne-seca dessalgada em pedaços
- 150 g de feijão-preto
- 100 g de linguiça paio em fatias
- 100 g de linguiça calabresa defumada em fatias
- 1 colher (sopa) de óleo
- 50 g de bacon picado
- 1 cebola média picada
- 1 dente de alho picado
- meia xícara (chá) de suco de laranja
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- meia pimenta dedo-de-moça picada
- 1 envelope de MAGGI® Tempero e Sabor Feijão



MODO DE PREPARO

- 1-** Cozinhe o lombo e a costela em uma panela com água por cerca de 30 minutos. Escorra a água do cozimento das carnes.
- 2-** Em uma panela de pressão, cozinhe o feijão e a carne seca com 2 litros de água, por 30 minutos, após iniciar fervura.
- 3-** Desligue o fogo, deixe sair toda a pressão, junte as carnes, a linguiça paio e a calabresa, e cozinhe por mais 20 minutos. Desligue e reserve.
- 4-** Em uma frigideira, aqueça o óleo e doure o bacon, a cebola, o alho e junte ao feijão.
- 5-** Acrescente o suco de laranja, o cheiro-verde, a pimenta e o **MAGGI®** Tempero e Sabor e deixe ferver por cerca de 10 minutos.
- 6-** Sirva acompanhado de arroz branco, couve e farofa.



Confira a receita no site

Feito com



8-

TORTA ESPELHADA de Morango



Tempo de preparo:
1 hora e 30 minutos



Rendimento:
12 porções

Ingredientes:

Massa

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 100 g de manteiga

Creme

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 gemas
- meia colher (chá) de raspas da casca de limão
- 300 g de morangos cortados ao meio

Cobertura

- 2 colheres (chá) de fécula de batata
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de gelatina em pó sabor morango



MODO DE PREPARO

Massa

- 1- Em um recipiente coloque a farinha, o açúcar e o sal peneirados. Junte o ovo e a manteiga, que devem estar em temperatura ambiente.
- 2- Misture e trabalhe com a ponta dos dedos até obter uma massa homogênea.
- 3- Abra-a com um rolo, em uma superfície limpa e polvilhada com farinha, e forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível (26 cm de diâmetro).
- 4- Fure a massa com o auxílio de um garfo e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, até ficar ligeiramente dourada.
- 5- Deixe esfriar.

Creme

- 6- Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, o amido dissolvido no Leite NINHO® e as gemas e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até adquirir consistência cremosa.
- 7- Junte as raspas de limão e deixe esfriar.
- 8- Despeje sobre a massa da torta e, por cima, arrume os morangos.

Cobertura

- 9- Em uma panela, dissolva a fécula de batata na água.
- 10- Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até ferver e ficar transparente.
- 11- Acrescente a gelatina, mexendo até dissolver.
- 12- Espere esfriar e cubra os morangos.
- 13- Leva à geladeira até o momento de servir.

Dica:

- Se desejar substitua a fécula pela mesma quantidade de amido de milho. A utilização da fécula deixa a cobertura mais brilhante.



Confira a receita no site

Feito com



9-

SALADA DE BATATA *com Atum*



Tempo de preparo:
10 minutos



Rendimento:
4 porções

Ingredientes:

Batatas

- 4 batatas cozidas com casca

Molho

- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de cebola ralada
- meia colher (sopa) de MAGGI® Fondor
- 1 lata de atum escorrido



MODO DE PREPARO

Batatas

1- Corte as batatas em cubinhos e reserve.

Molho

2- Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes do molho e misture às batatas.

3- Leve à geladeira até a hora de servir.



Confira a receita no site

Feito com



10-

TORTA HOLANDESA



Tempo de preparo:
4 horas e 30 minutos



Rendimento:
20 porções

Ingredientes:

Base

- 1 pacote de Biscoito NESFIT® Leite e Mel
- meia xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 pacote de Biscoito CALIPSO®

Recheio

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 3 gemas
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 5 colheres (sopa) de água
- 3 claras
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Cobertura

- 150 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo picado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de água



MODO DE PREPARO

Base

- 1- Em um liquidificador, triture o Biscoito NESFIT®. Em um recipiente, misture o biscoito triturado com a manteiga, até formar uma massa úmida.
- 2- Forre todo o fundo de uma forma de aro removível (28 cm de diâmetro) com essa mistura.
- 3- Nas laterais coloque os Biscoitos CALIPSO®, com a parte coberta com chocolate voltada para fora.
- 4- Leve à geladeira enquanto prepara o recheio.

Recheio

- 5- Em uma panela misture o Leite MOÇA®, as gemas e o Leite NINHO®. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até que a mistura adquira um pouco de consistência (cerca de 5 minutos).
- 6- Desligue e deixe esfriar.
- 7- Misture a gelatina na água, e dissolva em banho-maria.
- 8- Adicione ao creme já frio, incorporando bem. Reserve.
- 9- Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer para não cozinhar.
- 10- Transfira para uma batedeira e bata até dobrar de volume. Acrescente delicadamente o NESTLÉ® Creme de Leite.
- 11- Junte ao creme reservado, misturando bem.
- 12- Coloque sobre a base reservada.
- 13- Retorne à geladeira por cerca de 2 horas, ou até firmar.

Cobertura

- 14- No momento de servir, prepare a cobertura: derreta o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® em banho-maria, e misture bem a manteiga e a água.
- 15- Coloque sobre a torta, desenforme e sirva.



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

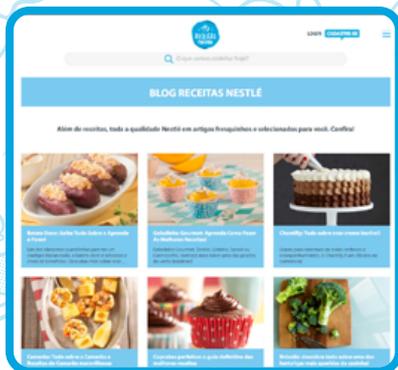
Ingrediente / Produto

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!

