



CURSO DE

Tartas

MÓDULO 1 - TORTAS SALGADAS





Derileusa Rosa: Derileusa Rosa é Pós-graduada em Gestão de Negócios e Serviços de Alimentação, formada no curso superior Tecnológico em Gastronomia e atualmente é professora dos cursos de gastronomia do Senac Aclimação nas áreas de confeitaria, cozinha quente e panificação, uma de suas especialidades. Neste ebook você encontrará receitas desenvolvidas por ela e outras de Receitas Nestlé.

Luke: Formado em Culinário e Confeitaria pelo Senac, Luke atua como Coordenador de Marketing Digital, culinaria e youtuber de Receitas Nestlé, desenvolvendo e testando receitas na cozinha do consumidor da Nestlé. Além disso, ele também tem suas redes sociais nas quais publica conteúdos frequentes, relacionados à culinária e lifestyle.

Sobre o Senac Aclimação: Iniciada suas atividades em 2011, a unidade Senac Aclimação atua capacitando jovens e adultos para atuarem com excelência, nas áreas: arte, cultura, beleza, estética, eventos, gestão, gastronomia, lazer, hotelaria, turismo, tecnologia da informação, saúde e bem-estar. Conheça mais em <https://www.sp.senac.br/senac-aclimacao>



@deladerylicias
@lukeoulucas
@senacaclimacao



Índice

Torta Cremosa de Carne Moída.....	04
Empadão de Frango	06
Torta Integral de Atum de Liquidificador	08
Quiche de Queijo Maggi.....	10

Torta Cremosa de Carne Moída



Foto: JRG Comunicação

Ingredientes



Tempo de Preparo:
60 minutos



Rendimento:
20 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Recheio

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 400 g de carne moída
- 1 colher (chá) de sal
- 2 tomates sem sementes, picados
- 2 colheres (sopa) de azeitonas verdes picadas
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Massa

- 1 e meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- meia xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- meia colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Montagem

- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

RECHEIO

1. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho.
2. Junte a carne e refogue por cerca de 10 minutos ou até que seque todo o líquido.
3. Use um garfo para ir amassando os grumos que forem se formando, e ir "soltando" a carne.
4. Com a carne já sequinha acrescente o sal, os tomates e refogue até murchar.
5. Junte as azeitonas e a salsa e misture delicadamente.
6. Desligue o fogo, acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite e reserve.

MASSA

7. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.

MONTAGEM

8. Em uma forma retangular grande (23 cm x 32 cm), untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo espalhe metade da massa, cubra com o recheio e finalize com a massa restante.
9. Polvilhe o queijo parmesão e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar. Sirva.

FEITO COM:



Empadão de Frango



Foto: JRG Comunicação

Ingredientes



Tempo de Preparo:
80 minutos



Rendimento:
12 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Massa

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de manteiga gelada
- 1 ovo inteiro e 1 gema batidos
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

Recheio

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 peito de frango cozido e desfiado cerca de meio quilo
- 2 sticks de MAGGI® Meu Segredo 7 Vegetais
- 2 tomates sem pele, sem sementes e picados
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 1 colher (sopa) de cheiro-verde picado

Montagem

- 1 gema para pincelar



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

MASSA

1. Em um recipiente, misture a farinha de trigo com a manteiga até que vire uma farofa.
2. Acrescente os outros ingredientes e amasse bem até que forme uma massa homogênea.
3. Embrulhe em plástico-filme e leve à geladeira para descansar por cerca de 30 minutos.

RECHEIO

4. Em uma panela, aqueça a manteiga e refogue o frango.
5. Acrescente o MAGGI® Meu Segredo 7 Vegetais e meia xícara (chá) de água fervente, e misture bem.
6. Acrescente os tomates, a farinha de trigo e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos.
7. Misture as azeitonas e polvilhe o cheiro-verde. Espere esfriar e reserve.

MONTAGEM

8. Forre uma assadeira média (20 cm de diâmetro) com metade da massa.
9. Coloque o recheio reservado e cubra com a massa restante.
10. Pincele com a gema e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos. Sirva.

FEITO COM:

Torta Integral de Atum de Liquidificador



Foto: JRG Comunicação

Ingredientes



Tempo de Preparo:
65 minutos



Rendimento:
10 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Recheio

- meia cebola cortada em cubos pequenos
- 1 tomate cortado em cubos
- meio pimentão verde cortado em cubos pequenos
- meio pimentão amarelo cortado em cubos pequenos
- 1 lata de atum sólido
- meia colher (sopa) de orégano
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino

Massa

- 2 ovos
- meia xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de Leite Líquido MOLICO® Zero Lactose
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo integral



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

RECHEIO

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes. Reserve.

MASSA

2. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes.
3. Despeje metade da massa, em uma forma quadrada (21 x 21 cm), untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo integral.
4. Disponha todo o recheio e cubra com o restante da massa.
5. Leve ao forno médio (180 °C), preaquecido, por cerca de 50 minutos ou até dourar.

FEITO COM:



Quiche de Queijo Maggi



Foto: JRG Comunicação

Ingredientes



Tempo de Preparo:
75 minutos



Rendimento:
10 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Massa

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- meia lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- meia colher (chá) de MAGGI® Fondor
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó

Recheio

- 1 xícara (chá) de queijo prato ralado
- 1 xícara (chá) de queijo minas frescal ralado
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 3 ovos
- meia lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de noz-moscada ralada
- meia colher (chá) de MAGGI® Fondor
- 2 colheres (sopa) de manteiga em pedaços



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

MASSA

1. Em um recipiente grande, peneire a farinha, faça uma cova no centro e coloque a manteiga, o NESTLÉ® Creme de Leite, o MAGGI® Fondor e o fermento.
2. Misture-os com as pontas dos dedos e depois vá pegando a farinha aos poucos até que fique toda incorporada à massa e que solte completamente das mãos.
3. Cubra a massa com plástico-filme e deixe descansar por cerca de 20 minutos na geladeira.
4. Abra a massa, forre uma forma de aro removível (18 cm de diâmetro) untada, fure o fundo com um garfo e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos.

RECHEIO

5. Em um recipiente, misture os queijos, os ovos, o NESTLÉ Creme de Leite, a pimenta, a noz-moscada e o MAGGI® Fondor.
6. Despeje sobre a massa já assada, espalhe por cima pedacinhos de manteiga e volte a torta ao forno médio (180°C), por cerca de 20 minutos. Sirva quente.

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

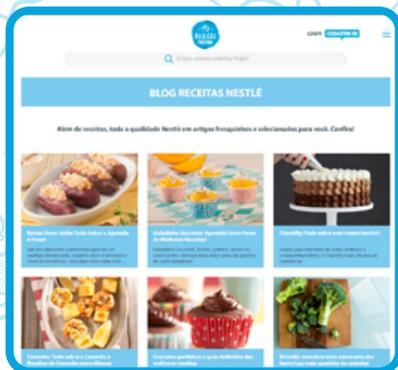
Ingrediente / Produto

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!



