

CURSO DE SALGADINHOS PARA FESTA COM SENAC ACLIMAÇÃO



— CURSO DE  
*Salgadinhos  
para Festa*





**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.

**Miriam Chagas:** culinária da Nestlé desde 1999, youtuber e apresentadora de Receitas Nestlé. Tem formação em Nutrição & Dietética, Confeitaria e Panificação, além de ter uma vasta experiência no ramo de culinária caseira. É conhecida por seu bom-humor e gentilmente apelidada de Rainha dos Pudins por todos!

**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>



**@miriamchagasculinarista**  
**@deladerylicias**  
**@senacaclimacao**



# *Índice*

Coxinha .....	04
Croquete de Carne .....	06
Bolinhas de Queijo.....	08
Empada de Palmito.....	10
Coxinha Creme .....	12
Quibe .....	14
Esfiha de Carne .....	16
Esfiha de Escarola.....	18

# Coxinha



Foto: JRG Comunicação



**Tempo de Preparo:**  
115 minutos



**Rendimento:**  
80 unidades

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

## Ingredientes

### Massa e Recheio

- 6 xícaras (chá) de água
- 4 tabletes de **MAGGI® Caldo Galinha**
- 1 quilo de peito de frango
- 3 batatas médias (cerca de 500 g)
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola ralada
- 2 tomates sem sementes, em cubos pequenos
- 3 colheres (sopa) de azeitonas verdes picadas
- meia xícara (chá) de salsa picada
- 100 g de manteiga
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo

### Montagem

- 4 ovos batidos
- farinha de rosca para empanar



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

### MASSA E RECHEIO

1. Em uma panela, coloque a água, 3 tabletes de **MAGGI Caldo**, o peito de frango, as batatas e leve ao fogo, mexendo até o Caldo dissolver. Deixe cozinhar até ficar macio.
2. Reserve o caldo do cozimento e esprema as batatas ainda quentes e reserve-as. Desfie o frango.
3. Em uma panela, aqueça o óleo e doure levemente a cebola.
4. Junte o frango desfiado, os tomates e azeitona.
5. Adicione o **MAGGI Caldo** restante, meia xícara (chá) de água quente e refogue bem, até o Caldo secar. Acrescente a salsa, misture e deixe esfriar.
6. Em uma panela grande, coloque o caldo reservado - cerca de 5 xícaras (chá), as batatas espremidas e a manteiga e deixe levantar fervura.
7. Junte a farinha de trigo de uma só vez, mexendo vigorosamente, até obter uma massa homogênea.
8. Cozinhe por mais alguns minutos, mexendo sempre até a massa estar bem cozida e desgrudar do fundo da panela.
9. Despeje sobre uma superfície e sove a massa delicadamente até esfriar.

### MONTAGEM

10. Abra pequenas porções da massa na palma da mão e recheie.
11. Modele no formato de coxinhas, passe-as pela farinha de rosca, pelos ovos batidos e novamente pela farinha de rosca.
12. Frite-as em óleo quente, escorra-as em papel toalha. Sirva.

## Croquete de Carne



Foto: JRG Comunicação



**Tempo de Preparo:**  
90 minutos



**Rendimento:**  
30 unidades

### *Ingredientes*

- meio quilo de acém ou patinho
- 2 tabletes de **MAGGI® Caldo Carne**
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 colher (sopa) de cebolinha-verde picada
- 2 ovos batidos
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque a carne e leve para cozinhar com o **MAGGI Caldo** e 1 e meia xícara (chá) de água.
2. Deixe por cerca de 20 minutos após iniciar fervura.
3. Desligue o fogo, retire a pressão da panela, abra e espere amornar.
4. Coloque a carne e o caldo que se formou em um liquidificador (deve se formar cerca de uma xícara (chá) de caldo).
5. Ligue e desligue o liquidificador até que a carne fique finamente desfiada.
6. Em uma panela, coloque a carne e a farinha de trigo e leve ao fogo baixo, mexendo sempre.
7. Quando desprender do fundo da panela, junte a salsa e a cebolinha verde e retire do fogo.
8. Espere a massa esfriar. Modele os croquetes, passe-os pelo ovo batido e pela farinha de rosca.
9. Frite quatro ou cinco croquetes de cada vez, em óleo bem quente.
10. Quando estiverem dourados, escorra-os em papel toalha e sirva a seguir.

## Bolinhas de Queijo



Foto: Marcelo Resende



**Tempo de Preparo:**  
60 minutos



**Rendimento:**  
40 unidades

### Ingredientes

- 1 e meia xícaras (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 tablete de **MAGGI® Caldo Legumes**
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de salsa picada
- meia xícara (chá) de farinha de rosca
- 100 g de queijo mozzarella em cubos pequenos
- 2 ovos batidos

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça o **Leite NINHO**, dissolva o **MAGGI Caldo** e reserve.
2. Em fogo baixo, derreta a manteiga e doure ligeiramente a farinha.
3. Aos poucos acrescente o Leite reservado, mexendo rapidamente para não formar grumos.
4. Continue mexendo até que a massa solte do fundo da panela.
5. Misture a salsa, retire do fogo e deixe esfriar.
6. Porcione pequenas quantidades de massa e recheie-as com um pedaço de queijo mozzarella.
7. Enrole em forma de bolinhas, passe-as na farinha de rosca, a seguir nos ovos batidos e mais uma vez na farinha de rosca.
8. Frite-as em óleo quente. Escorra em papel toalha e sirva a seguir.



# Empada de Palmito



Foto: JRG Comunicação

## Ingredientes



**Tempo de Preparo:**  
60 minutos



**Rendimento:**  
30 unidades

### Recheio

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 vidro de palmito picado
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 1 colher (sopa) de **MAGGI® Fondor**
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 lata de ervilha em conserva

### Massa

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 200 g de manteiga
- 2 gemas
- 1 colher (chá) de sal

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

### RECHEIO

1. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o palmito.
2. Junte o extrato de tomate e o **MAGGI Fondor**.
3. Acrescente a farinha de trigo dissolvida em meia xícara (chá) de água e cozinhe até formar um creme.
4. Junte a salsa picada, a ervilha, misture bem e espere esfriar. Reserve.

### MASSA

5. Em um recipiente, misture a farinha, a manteiga, as gemas e o sal.
6. Adicione aos poucos 1 xícara (chá) de água gelada, e misture até obter uma massa homogênea. Abra a massa com rolo sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo e forre 30 forminhas de empada.
7. Coloque um pouco do Recheio em cada forminha e cubra com a massa restante.

### MONTAGEM

8. Pincele com gema e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos ou até que doure levemente. Sirva.



# Coxinha Creme



Foto: JRG Comunicação

## Ingredientes



**Tempo de Preparo:**  
65 minutos



**Rendimento:**  
60 unidades

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 peitos de frango grandes, desossados (cerca de 1 kg) em cubos (3 x 3 cm)
- 1 cebola cortada em 4 pedaços
- 5 xícaras (chá) de água
- 3 tabletes de **MAGGI® Caldo Galinha**
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca para empanar

VOLTAR PARA O ÍNDICE

CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, derreta a manteiga e doure os cubos de frango de todos os lados.
2. Adicione a cebola, a água fervente e os tabletes de **MAGGI Caldo**.
3. Tampe a panela e deixe o frango cozinhar por cerca de 10 minutos. Coe o caldo em uma panela e leve para ferver.
4. Reserve os pedaços de frango, descartando a cebola.
5. Ao ferver o caldo, junte a farinha de trigo de uma só vez, mexendo muito bem até obter um creme espesso, cozinhe por cerca de 3 minutos.
6. Acrescente o **NESTLÉ Creme de Leite** e misture bem, formando um creme aveludado e liso.
7. Em seguida, espete um palito em um cubo de frango reservado e passe no creme, envolvendo bem o frango.
8. Passe pela farinha de rosca e coloque em uma assadeira. Repita o processo com os demais cubos de frango.
9. Leve à geladeira para firmar, por cerca de 15 minutos.
10. Frite em óleo quente para dourá-las. Retire e coloque as coxinhas sobre um papel toalha.



# Quibe



Foto: JRG Comunicação



**Tempo de Preparo:**  
45 minutos



**Rendimento:**  
20 unidades

VOLTAR PARA O ÍNDICE

## Ingredientes

### Massa

- 200 g de trigo para quibe
- 500 g de carne moída coxão mole ou patinho
- 1 pacote de **MAGGI® Creme de Cebola**
- 2 colheres (sopa) de hortelã picada

### Recheio

- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola ralada
- 200 g de carne moída coxão mole ou patinho
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- óleo para fritar



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

### MASSA

1. Em um recipiente, coloque o trigo de molho em água fria, suficiente para cobri-lo, por cerca de 20 minutos.
2. Retire e esprema para tirar toda a água.
3. Em um recipiente, misture bem o trigo, a carne moída, o **MAGGI Creme** e a hortelã e reserve.

### RECHEIO

4. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola.
5. Junte a carne moída e refogue até dourar.
6. Acrescente o sal, a pimenta-do-reino e a salsa picada e misture bem.
7. Modele os quibes abrindo porções da massa reservada na palma da mão, faça uma cavidade no centro e recheie com a carne refogada. Frite os quibes em óleo quente até dourarem por igual e deixe escorrer o excesso de gordura sobre papel toalha.
8. Sirva com fatias de limão.

# Esfiha de Carne



Foto: JRG Comunicação



**Tempo de Preparo:**  
70 minutos



**Rendimento:**  
60 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

## Ingredientes

### Recheio

- 1 colher (sopa) de azeite
- meia cebola picada
- meio quilo de carne moída (coxão mole ou patinho)
- 2 tomates maduros picados
- meia xícara (chá) de salsa picada
- 2 e meia colheres (sopa) de **MAGGI® Gril**
- suco de 1 limão
- 1 colher (chá) de pimenta síria

### Montagem

- 2 gemas para pincelar

### Massa

- 2 tabletes de fermento biológico (30g)
- 2 xícaras (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral morno
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de **MAGGI® Gril**
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 6 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

### RECHEIO

1. Em uma panela, aqueça o azeite e doure a cebola.
2. Junte a carne e refogue por cerca de 10 minutos, mexendo bem para não formar grumos.
3. Acrescente os tomates, a salsa, o MAGGI Gril, o suco de limão e a pimenta síria e refogue até secar todo o líquido do cozimento.

### MASSA

4. Em um recipiente, dissolva o fermento no Leite NINHO morno.
5. Junte o açúcar, o MAGGI Gril e o óleo.
6. Acrescente a farinha aos poucos e misture com a ponta dos dedos até obter uma massa homogênea. Deixe descansar por cerca de 5 minutos.
7. Depois, trabalhe a massa com as mãos por aproximadamente 5 minutos.
8. Faça bolas de massa do tamanho de uma noz, e deixe-as descansar por mais 5 minutos.

### MONTAGEM

9. Abra as bolas de massa com os dedos, formando discos de espessura regular e, no centro, coloque meia colher (sopa) de recheio.
10. Feche, dobrando as bordas até o centro, formando um triângulo e, apertando bem as bordas da massa para que não abram e pincele as gemas sobre as esfihas.
11. Em uma assadeira untada com óleo, disponha as esfihas e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até que estejam douradas.

## Esfiha de Escarola



Foto: Iara Venanzi

### Ingredientes



**Tempo de Preparo:**  
110 minutos



**Rendimento:**  
25 unidades

VOLTAR PARA O ÍNDICE

#### Massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de **Cereal Matinal NESFIT® Sem Adição de Açúcares** triturado
- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 tabletes de fermento biológico (30 g)
- 4 colheres (sopa) de margarina light

#### Recheio

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 dente de alho amassado
- 1 cebola pequena picada
- 2 e meia xícaras (chá) de escarola aferventada (1 maço)
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

### MASSA

1. Em uma superfície, peneire 2 xícaras (chá) de farinha de trigo e acrescente o Cereal Matinal NESFIT.
2. Abra uma cavidade no centro e despeje a água morna, o sal, o açúcar, o fermento biológico esfarelado e a margarina light.
3. Misture pouco a pouco, amassando com as mãos até formar uma massa homogênea.
4. Acrescente o restante da farinha de trigo aos poucos.
5. E amasse até obter uma massa que desgrude das mãos. Cubra e deixe crescer por cerca de 1 hora.

### RECHEIO

6. Em uma frigideira, aqueça o azeite. Refogue o alho e a cebola até dourar. Junte a escarola e refogue por 3 minutos. Tempere com o sal e a pimenta-do-reino. Reserve.

### MONTAGEM

7. Em uma superfície polvilhada com farinha de trigo faça pequenas porções de massa do tamanho de um ovo, abra com auxílio de um rolo, formando discos de 10 cm de diâmetro e espessura regular.
8. Em seguida, coloque no centro do disco 2 colheres (sopa) do recheio reservado.
9. Para dobrar a massa como um triângulo, dobre uma parte e leve ao centro.
10. Feche a esfiha, levantando mais duas partes da massa, apertando ligeiramente as beiradas de uma contra a outra, para que ela não abra.
11. Coloque-as em assadeiras untadas com margarina light e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Sirva.

# SABE QUAL É O ÚLTIMO PASSO DE TODA RECEITA? RECICLAR AS EMBALAGENS!

Você sabia que **97%** das embalagens dos produtos Nestlé já são produzidas para serem **re.cicladas**?

- 1** Separe embalagens secas dos materiais orgânicos, como sobras de alimentos.
- 2** Limpe e esvazie as embalagens. Se possível, use água de reuso caso precise retirar o excesso e deixe secar.
- 3** Possui dúvidas sobre como reciclar as embalagens de suas receitas?



CHAME O **ECOBOT** NO WHATSAPP

**(11) 99714-0849**, o nosso contatinho do bem que te ajuda **re.ciclar**.



## A NESTLÉ ESTÁ EM UMA JORNADA PARA A REGENERAÇÃO E ESTABELECEU COMPROMISSOS COM O PLANETA:



### CIRCULARIDADE

Vamos reciclar o equivalente a todo plástico que colocamos no mercado anualmente.



**re.generar**  
é nutrir o  
que faz bem



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!



