

UMA SELEÇÃO COM OPÇÕES INCRÍVEIS PARA TORCER E CELEBRAR COM FAMÍLIA OU AMIGOS NA COPA!



RECEITAS

PARA A COPA:

fazer e torcer

UMA SELEÇÃO COM OPÇÕES INCRÍVEIS
PARA TORCER E CELEBRAR COM FAMÍLIA
OU AMIGOS NA COPA!





ÍNDICE

BRASIL – Mix de Espetinhos.....	04
INGLATERRA – Peixes e Fritas Inglês (Fish and Chips)	06
ESTADOS UNIDOS – Cebola Empanada.....	08
HOLANDA – Bitterballen (Croquete Holandês)	10
ARGENTINA – Empanadas	12
MÉXICO – Tacos Mexicanos com Chilli	14
FRANÇA – Ratatouille (Legumes Assados).....	16
ESPANHA – Paella	18
PORTUGAL – Mini Quiche de Alho Poró e Bacalhau	20
SUIÇA – Strudel de Maçã	22



BRASIL - Mix de Espetinhos



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
115 minutos



Rendimento:
80 unidades

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Ingredientes

Espetinho Bovino

- 300 g de filé mignon em pedaços
- 2 cebolas cortadas em quatro
- meio pimentão amarelo em cubos
- 2 tomates sem sementes, em cubos
- 2 colheres (sopa) de **MAGGI® Gril**

Espetinho Frango

- 300 g de frango em cubos médios
- suco de 1 limão
- 2 colheres (sopa) de **MAGGI® Toque Defumado**
- 1 xícara (chá) de abacaxi em cubos
- meio pimentão amarelo em cubos

Espetinho Legumes

- 1 xícara (chá) de abóbora em cubos, cozida
- 1 xícara (chá) de cenoura em cubos, cozida
- 1 pimentão vermelho em cubos
- 2 cebolas cortadas em quatro
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de **MAGGI® Fondor**

Espetinho Suíno

- 300 g de lombo suíno em cubos
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de **MAGGI® Toque de Limão**
- 200 g de bacon em fatias finas
- 2 cebolas roxas cortadas em quatro





CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

1. Em quatro recipientes diferentes, misture todos os ingredientes de cada tipo de espetinho e tempere com o tempero MAGGI correspondente.
2. Monte os espetinhos, intercalando os ingredientes e repetindo a montagem até finalizar com o espetinho. Cuidado para não os deixar muito pesados para não correr o risco de quebrarem.
3. Leve cada espeto à grelha de uma churrasqueira bem quente e asse-os, virando após alguns minutos para que todos os lados assem por igual. Lembre-se: cada ingrediente tem um tempo diferente de cocção, geralmente os legumes ficarão prontos primeiro, em seguida o frango, o lombo suíno e por último a carne. Em média, cada espetinho demorará de 8 a 10 minutos para ficar perfeito.
4. Retire da grelha e sirva com um molho ou acompanhamento de sua preferência.



INGLATERRA - Peixes e Fritas



Foto: Sheila Oliveira

**Tempo de Preparo:**
30 minutos**Rendimento:**
4 porções[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Ingredientes

Peixe

- 4 filés de pescada
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 2 colheres (sopa) de **MAGGI® Fondor**
- meia xícara (chá) de farinha de trigo
- meia colher (sopa) de fermento químico em pó
- 2 xícaras (chá) de cerveja clara
- Óleo suficiente para fritar

Fritas

- 400 g de batatas cortadas em palitos
- Óleo suficiente para fritar
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (chá) de sal
- meia colher (chá) de páprica picante





CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, tempere os filés de pescada com o suco de limão, o MAGGI Fondor e reserve.
2. Em outro recipiente, misture a farinha, o fermento e vá adicionando a cerveja aos poucos, batendo com um batedor de arame, até obter uma pasta mole.
3. Empane os filés temperados nessa pasta e frite em imersão em óleo bem quente até ficarem dourados dos dois lados. Escorra-os em papel toalha e reserve aquecidos.

FRITAS

4. Frite as batatas cortadas no óleo quente misturado ao amido de milho. Seque-as em papel toalha e repita o processo até acabar com todas. Tempere-as com o sal e a páprica e sirva-as quentes com o Peixe.



ESTADOS UNIDOS

- Cebola Empanada

Foto: Sheila Oliveira

**Tempo de Preparo:**
30 minutos**Rendimento:**
16 porções*Ingredientes*

- 1 cebola grande
- 500 g de farinha de rosca
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de pimenta caiena
- 2 colheres (chá) de pimenta-do-reino branca
- 2 colheres (chá) de tomilho
- 1 litro de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 2 ovos

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

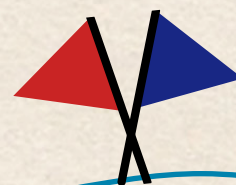


CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

1. Comece cortando sua cebola: corte fora o lado oposto ao da raiz, eliminando uma rodela pequena. Descasque a cebola e corte fora a raiz, bem rente. Com uma faca grande, faça cortes perpendiculares do lado mais largo da cebola, tomando cuidado para não atravessar de um lado a outro (cerca de 2cm antes da base). Faça o máximo de cortes que puder, tomando cuidado para que não fiquem muito finos. Solte os gomos devagar, abrindo-os como num formato de flor, tomando cuidado para não os soltar da base. Reserve.
2. Em um recipiente, misture a farinha, sal, pimentas e tomilho. Em seguida, empane a cebola aberta nessa mistura, garantindo que os ingredientes penetrem e todos os gomos. Chacoalhe para retirar o excesso.
3. Em outro recipiente, misture o Leite NINHO e os ovos. Mergulhe a cebola empanada com o topo para baixo e passe-as novamente na mistura de farinha, retirando o excesso novamente.
4. Em uma panela grande e alta com óleo quente suficiente, mergulhe a cebola de uma só vez com o topo para baixo, deixando fritar por 3 minutos. Vire-a com cuidado e deixe fritar por mais 3 minutos. Retire-a, seque-a com papel toalha e sirva-a com o molho de sua preferência.



H O L A N D A - Bitterballen



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
50 minutos



Rendimento:
20 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Ingredientes

Croquete

- 5 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara e meia (chá) de farinha de trigo
- 2 tabletes de MAGGI® Caldo de Carne
- 700 ml de água quente
- 2 cebolas picadas
- 5 colheres (sopa) de salsa picada
- 400 g de carne seca cozida
- meia colher (chá) de noz-moscada

Para Fritar

- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 ovos batidos
- 5 colheres (sopa) de farinha de rosca
- Óleo para fritar





CONFIRA A
RECEITA NO SITE



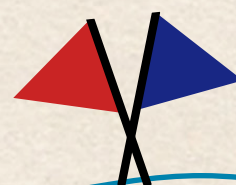
MODO DE PREPARO

CROQUETE

1. Em uma frigideira grande ou panela larga, derreta a manteiga em fogo médio. Acrescente a farinha aos poucos, mexendo sempre com um batedor de silicone ou espátula, até obter uma massa grossa. Dissolva o MAGGI Caldo de Carne na água quente e adicione a mistura aos poucos na pasta de farinha, mexendo bastante para que a massa absorva o líquido. Siga cozinhando em fogo baixo e adicione as cebolas, a salsa, a carne desfiada e a noz-moscada. Deixe a mistura engrossar até que fique encorpada. Transfira-a para um recipiente, espalhe-a, cubra com um plástico-filme e leve à geladeira até que o molho fique solidificado.

PARA FRITAR

2. Após diversas horas em geladeira, porcione bolinhas do Croquete com uma colher, boleie em bolinhas de mesmo tamanho, passe cada uma na farinha de trigo, no ovo e na farinha de rosca e frite em imersão no óleo quente até dourar por completo. Seque-os em papel toalha e sirva com mostarda escura ou molho de sua preferência.





ARGENTINA - Empanadas



Foto: Edu Delfim



Tempo de Preparo:
120 minutos



Rendimento:
2 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Ingredientes

Recheio

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 300 g de carne moída
- 2 cebolas grandes picadas
- 1 colher (chá) de semente de mostarda
- 1 pitada de cominho em pó
- 1 colher (chá) de orégano
- 1 tablete de **MAGGI® Caldo Picanha**
- 2 pitadas de pimenta calabresa
- 2 colheres (sopa) de cebolinha-verde picada
- meia xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 3 ovos cozidos, picados

Massa

- 500g de farinha de trigo
- meia colher (chá) de sal
- meia xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 gema para pincelar





CONFIRA A
RECEITA NO SITE



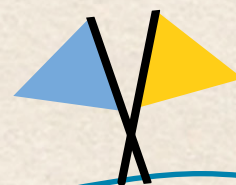
MODO DE PREPARO

RECHEIO

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a carne moída até começara a secar, soltando bem para que não fique grumos.
2. Adicione as cebolas, as sementes de mostarda, o cominho, o orégano e o MAGGI Caldo esfarelado e refogue bem, até que as cebolas estejam macias, formando um recheio úmido. Junte a pimenta calabresa, a cebolinha verde, as azeitonas e os ovos.
3. Espere amornar e leve à geladeira por cerca de 1 hora ou até que esteja frio para poder rechear as empanadas.

MASSA

4. Em um recipiente, coloque a farinha de trigo e o sal. Junte a manteiga e acrescente, aos poucos, a água morna, mexendo sempre até que forme uma massa homogênea e que desgrude das mãos.
5. Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada e corte círculos de cerca de 13 cm de diâmetro.
6. Coloque uma porção do recheio bem gelado e feche, dobrando as bordas para fazer o desenho das empanadas.
7. Coloque-as em uma assadeira, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, pincele as gemas e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos, ou até que a massa esteja seca e levemente dourada. Sirva a seguir.





MÉXICO

- Tacos Mexicanos com Chilli



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
30 minutos



Rendimento:
8 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Ingredientes

Chilli

- 1 xícara (chá) de bacon em cubos pequenos
- 3 cebolas roxa em cubos pequenos
- meio quilo de carne moída
- 5 tomates médios, sem sementes, em cubos pequenos
- 500 g de polpa de tomate
- 1 sachê de **MAGGI® Meu Segredo Refoga**
- 2 a 3 pimentas do tipo chilli, sem sementes, picadas em pedaços pequenos
- 2 xícaras (chá) de feijão carioca cozido com caldo
- meia xícara (chá) de cheiro-verde picadinho

Montagem

- 8 tortillas em formato de tacos
- 1 maço de alface americana cortado em tiras
- Molhos de sua preferência
- 8 colheres (sopa) de queijo muçarela ralado





CONFIRA A
RECEITA NO SITE

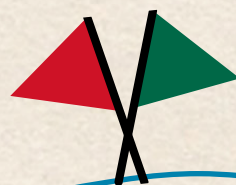


M O D O D E P R E P A R O

1. Em uma panela já quente, frite o bacon até dourar levemente. Na mesma gordura, refogue a cebola e adicione a carne, misturando e deixando refogar até secar toda a água. Adicione os tomates e refogue até murcharem. Acrescente a polpa de tomate, o MAGGI Meu Segredo, as pimentas e o feijão. Misture bem e deixe cozinhando até secar e ficar com uma textura mais cremosa. Desligue o fogo, incorpore o cheiro-verde e reserve.

MONTAGEM

2. Utilizando as tortilhas em formato de tacos, recheie-as com o Chilli ainda quente, faça uma camada de alface, cubra com o molho de sua preferência e finalize com o queijo ralado. Sirva.



FRANÇA - Ratatouille



Foto: Bruno Geraldi



Tempo de Preparo:
80 minutos



Rendimento:
10 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Ingredientes

Refogado

- 1 abobrinha grande em rodela fina (0,5 cm)
- 1 berinjela em rodela fina (0,5 cm)
- 1 colher (sopa) de **MAGGI® Fondor**
- 4 colheres (sopa) de azeite
- meia cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 5 tomates sem pele e sem sementes, picados
- 2 colheres (sopa) de tomilho
- 1 ramo de alecrim
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 colheres (sopa) de manjericão

Montagem

- 1 pimentão amarelo em rodela fina 0,5 cm
- 1 pimentão vermelho em rodela fina (0,5 cm)
- meia cebola em rodela fina





CONFIRA A
RECEITA NO SITE



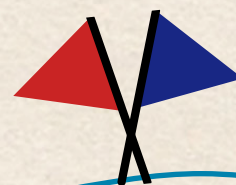
MODO DE PREPARO

REFOGADO

1. Em um recipiente, coloque a abobrinha e a berinjela e salpique uma colher (chá) de MAGGI Fondor por cima.
2. Espalhe bem e deixe descansar por cerca de 30 minutos.
3. Escorra toda a água que formar e seque bem cada rodela com um papel-toalha. Reserve.
4. Em uma frigideira, aqueça 2 colheres (sopa) de azeite e grelhe a abobrinha e a berinjela reservadas (colocando poucas rodela por vez na frigideira, com cuidado para não amolecem demais). Reserve.
5. Na mesma frigideira, aqueça 1 colher (sopa) de azeite e refogue a cebola e o alho.
6. Adicione os tomates picados, o tomilho, o alecrim, a pimenta-do-reino e o manjericão.
7. Cozinhe em fogo baixo até que o tomate comece a se desmanchar. Reserve.

MONTAGEM

8. Em um recipiente refratário, cubra o fundo com o refogado dos tomates reservados e arrume as fatias de legumes, intercalando fatias de abobrinha, pimentões, cebola e berinjela (arrume os vegetais na vertical). Reserve.
9. Em um recipiente, misture o azeite e o Fondor restantes, e regue os legumes reservados.
10. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Sirva.





ESPAÑA - Paella



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
80 minutos



Rendimento:
10 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Ingredientes

- 3 sobrecoxas de frango cortadas em pedaços
- 250 g de lombo de porco em pedaços
- 250 g de camarão médio limpo
- suco de 3 limões
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 2 cebolas raladas
- 4 dentes de alho amassados
- 1 xícara e meia (chá) de água fervente
- 4 tabletes de **MAGGI® Caldo Galinha**
- 2 colheres (sopa) de purê de tomate
- 200 g de ervilha fresca
- meio repolho picado
- 250 g de linguiça calabresa
- 1 pimentão verde picado
- 1 pimentão vermelho picado
- 2 xícaras (chá) de arroz cru, lavado e escorrido
- 1 pitada de açafrão
- meia pimenta vermelha picada
- 3 e meia xícaras (chá) de água fervente





CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

1. Tempere separadamente o frango, o lombo e o camarão com o suco de limão.
2. Deixe descansar durante 1 hora.
3. Aqueça 2 colheres (sopa) de azeite e frite o frango e o lombo. Refogue junto meia cebola e o alho.
4. Junte uma xícara e meia (chá) de água fervente, 2 tabletes de Caldo MAGGI, o purê de tomate, a ervilha e o repolho.
5. Abaixar o fogo, tampe a panela e cozinhe por 10 minutos.
6. Numa panela grande, frite em fogo baixo a linguiça, até derreter a gordura. Escorra e reserve.
7. Adicione o restante do azeite à gordura da linguiça e refogue a cebola e o alho restantes, os dois tipos de pimentão e o arroz. Adicione a esse refogado o frango, o lombo, a linguiça, o camarão, açafrão a gosto, a pimenta e os tabletes restantes de Caldo MAGGI.
8. Cubra com o restante da água fervente.
9. Tampe a panela, parcialmente, e cozinhe em fogo baixo até secar (cerca de 15 minutos).
10. Retire do fogo, tampe a panela e deixe por mais 10 minutos.





PORTUGAL

- Mini Quiche de Alho Poró e Bacalhau

Foto: Marcelo Resende

**Tempo de Preparo:**
80 minutos**Rendimento:**
10 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

*Ingredientes**Massa*

- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- meia lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**

Recheio

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 xícaras (chá) de bacalhau desfiado (deixado de molho de véspera)
- 1 talo de alho-poró picado
- meia lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 1 sachê de **MAGGI® MEU SEGREDO® 7 Vegetais**
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado





CONFIRA A
RECEITA NO SITE



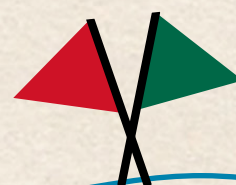
MODO DE PREPARO

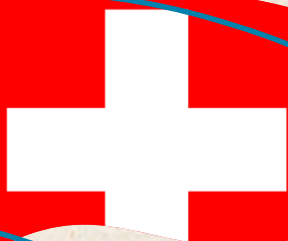
MASSA

1. Em um recipiente grande, peneire a farinha de trigo com o sal e o fermento.
2. Faça uma cova no centro e adicione a manteiga e o NESTLÉ Creme de Leite.
3. Com as pontas dos dedos vá trabalhando a massa até ficar homogênea, sem grudar nas mãos.
4. Embale em plástico-filme e deixe descansar por cerca de 30 minutos.
5. Abra a massa em uma superfície enfarinhada, forre o fundo e as laterais de formas individuais redondas (10 cm de diâmetro), untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo, fure o fundo das massas com um garfo e leve para assar em forno médio (180 °C), preaquecido, por cerca de 20 minutos.

RECHEIO

6. Em uma panela aqueça o azeite e refogue o bacalhau e o alho-poró por cerca de 5 minutos.
7. Deixe esfriar, misture o NESTLÉ Creme de Leite restante, o MAGGI Meu Segredo, as gemas e o queijo ralado e reserve.
8. Bata as claras em neve, incorpore delicadamente ao recheio e distribua entre as massas assadas.
9. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Sirva como entrada, acompanhada de uma salada de folhas.





SUIÇA

- Strudel de Maçã



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
80 minutos



Rendimento:
10 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Ingredientes

Recheio

- 7 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 5 colheres (sopa) de uvas passas
- meia xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca

Montagem

- 1 quilo de maçã tipo gala, descascadas, em fatias finas
- Suco de 2 limões
- 3 colheres (sopa) de canela em pó
- 1 pacote de massa filo (cerca de 200 g)
- 1 ovo para pincelar
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar





CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

RECHEIO

1. Em uma frigideira, derreta a manteiga, junte as uvas passas, o açúcar, a canela e a farinha. Após formar uma farofa, tire da frigideira e reserve.

MONTAGEM

2. Em um recipiente, misture as maçãs, o suco de limão, a canela e reserve.
3. Abra a massa filo em uma superfície levemente enfarinhada. Sobre ela, espalhe a farofa do recheio até próximo das bordas e por cima as maçãs. Dobre as quatro laterais para dentro, passando um pouco sobre o recheio, enrole mantendo a dobra para baixo, pincele com o ovo e leve para assar em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos ou até dourar. Retire, polvilhe com o açúcar de confeitado e 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 **1e.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 **1e.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.



1e.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

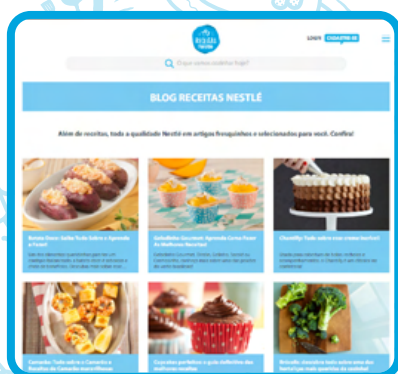
Ingrediente / Produto

[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!



