

RECEITAS PARA UM NATAL



Inesquecível



RECEITAS
Nestlé

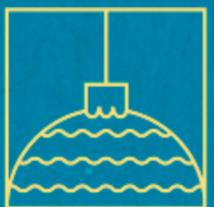
RECEITAS ENVIADAS
POR NOSSOS
CONSUMIDORES
PARA UMA CEIA DE NATAL
MAIS ESPECIAL



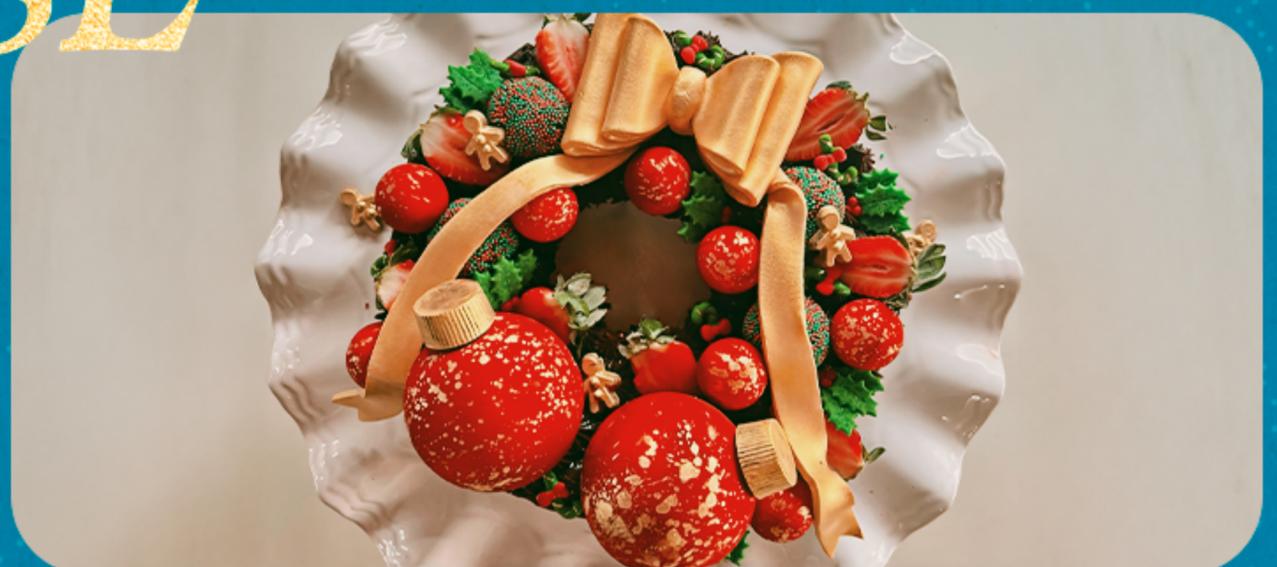
EBOOK
RECEITAS PARA
UM NATAL
INESQUECÍVEL



- 02 **APERITIVO NATALINO DE BACALHAU**
LAURI
- 04 **CAMUSQUIM DE CAMARÃO NATALINO**
FABLEAO
- 06 **FAROFA RICA NATALINA**
LUISE DOS SANTOS
- 08 **MELHOR TORTA DE FRANGO**
SANDRA NERI
- 10 **SALPICÃO DE FRANGO DA MAMÃE NOEL**
GISELE MARID
- 12 **ALETRIA DA VÓ**
ALLINE GAVA
- 14 **BRIGADEIRÃO DE NATAL**
TATIANA DERALDI
- 16 **DOCE ABRAÇO DE NATAL**
DIANA DE JESUS
- 18 **GUIRLANDA DE BROWNIE**
OTÁVIO ORLETTI
- 20 **CUCA NATALINA DA VÓ ROSA**
TAÍS BREIER



ÍNDICE



APERITIVO NATALINO DE BAGALHAU

RECEITAS
Nestlé

VEJA A RECEITA NO SITE



DIFICULDADE
FÁCIL



PORÇÕES
4



TOTAL
20 MIN

Receita tradicional
em todos os encontros
da nossa família,
aquele sabor que só
quando estamos juntos
é possível sentir.
Experimente!

Lauri

INGREDIENTES

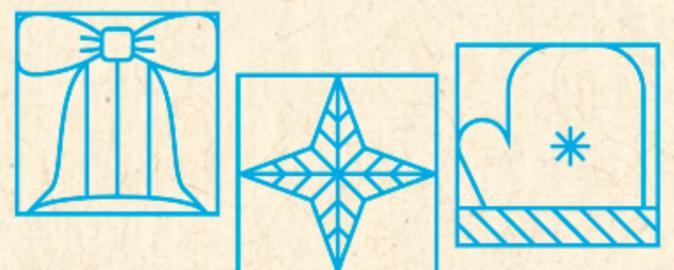
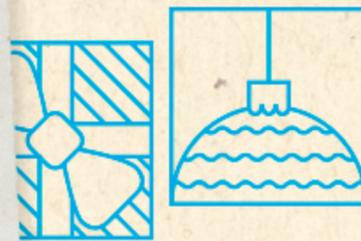
4 colheres (sopa) de azeite
3 dentes de alho picados
1 cebola grande picada
2 dentes de alho amassados
1 xícara (chá) de tomates cereja
ou tomates em rama
800g de bacalhau dessalgado
em pedaços pequenos
1 pimentão vermelho em tirinhas
finas, sem sementes

1 pimentão verde em tirinhas,
sem sementes
meia xícara (chá) de azeitonas
pretas sem caroço, inteiras
1 pimenta dedo-de-moça
sem sementes, picadinha
meia xícara (chá) de manjeriço
fresco em folhas
1 pitada de orégano fresco picado
1 colher (sopa) de tomilho fresco



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande, aqueça o azeite em fogo médio. Doure o alho, a cebola e os tomates por cerca de 3 minutos.
2. Em seguida, adicione o bacalhau, os pimentões, as azeitonas e a pimenta, misture e deixe refogar por cerca de 10 minutos, até que dourem e amoleçam. Finalizem com as ervas frescas e sirva.



CAMUSQUIM DE CAMARÃO NATALINO

RECEITAS
Nestlé

VEJA A RECEITA NO SITE



Essa receita é conhecida pela minha família e vizinhos próximos por décadas! Sempre em uma comemoração, principalmente na periferia de Belém, o Camusquim se faz presente na nossa mesa e na época de natal não poderia ser diferente. É uma receita muito gostosa e que lembra muito minha infância e adolescência com muito carinho. Experimente!

Fableao

INGREDIENTES

400g de camarão rosa ou camarão seco

1 limão taiti

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta-do-reino moída

4 colheres (sopa) de azeite de dendê

meia cebola picada

2 dentes de alho picados

1 pimenta verde média picada

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 xícaras (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

1 vidro de leite de coco (200ml)

50g de azeitonas verdes sem caroço

4 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

2 caixinhas de NESTLÉ® Creme de Leite

1 pacote de macarrão tipo papardelle (500g)

1 pacote de queijo parmesão ralado para finalizar

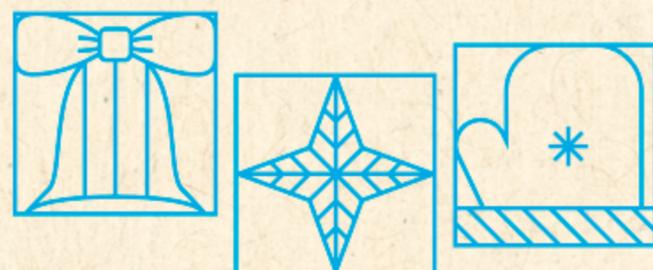
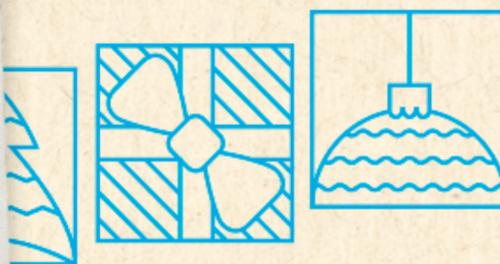
FEITO COM





MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, tempere o camarão com o suco de limão, sal, pimenta e reserve para marinar.
2. Em um panela grande em fogo médio, aqueça o azeite de dendê, refogue a cebola, o alho e a pimenta verde por alguns minutos. Adicione os camarões marinados e deixe por 3 a 4 minutos no fogo mexendo de vez em quando.
3. Em outro recipiente, dilua o amido de milho no Leite Líquido, adicione na panela e mexa até engrossar. Abaixar o fogo, e coloque o leite de coco e mexa por mais 2 minutos. Adicione as azeitonas, o cheiro-verde e o NESTLÉ Creme de Leite e mexa mais um pouco e retire do fogo.
4. Em um refratário, coloque no fundo um pouco do creme com camarões, coloque o macarrão e despeje o restante do creme por cima. Cubra com o queijo ralado e leve para gratinar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até dourar.



FAROFA RICA NATALINA



VEJA A RECEITA NO SITE



DIFICULDADE
FÁCIL



PORÇÕES
8



TOTAL
20 MIN

Essa receita faz o meu natal inesquecível, pois a minha vó preparava e desde que ela se foi nós preparamos todos os anos para lembrar dela! Experimente!

Luise dos Santos

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de manteiga sem sal

200g de bacon picado

150g de linguiça calabresa em cubos

150g de linguiça toscana sem pele

1 cebola grande picada

2 dentes de alho picados

2 xícaras (chá) de farinha de mandioca torrada

meia xícara (chá) de salsinha picada

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta-do-reino moída

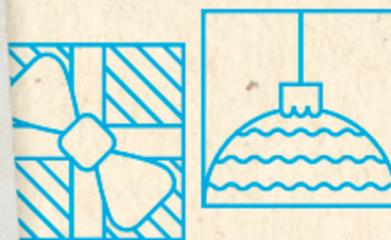
meia colher (chá) de noz-moscada ralada





MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira grande aqueça a manteiga em fogo médio e frite o bacon e as linguiças até que dourem.
2. Adicione a cebola e o alho e deixe que fritem até ficarem transparentes.
3. Por fim, adicione a farinha, mexa até incorporar, finalize com o sal, pimenta e noz-moscada (segredo da família). Desligue do fogo e sirva.



MELHOR TORTA DE FRANGO



RECEITAS
Nestlé

VEJA A RECEITA NO SITE



Esta torta é receita da minha mãe e que hoje eu faço com muito orgulho para meus filhos e netos, carregando toda a história dela e o amor que sentimos por ela!

Sandra Neri



DIFICULDADE
MÉDIO



PORÇÕES
14



TOTAL
110 MIN

INGREDIENTES

Recheio

- 1kg de peito de frango
- 1 cebola grande picada
- 2 tomates picados
- 2 sachês de MAGGI® Caldo em Pó Galinha
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 500 ml de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 colher (chá) de sal

Massa e montagem

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 200g de manteiga sem sal
- 1 ovo
- 2 envelopes de MAGGI® Meu Segredo 7 Vegetais
- 1 colher (sopa) de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 gema

FEITO COM





MODO DE PREPARO

Recheio

1. Em uma panela de pressão, adicione o frango, um litro de água e cozinhe por aproximadamente 30 minutos, após pegar pressão. Desfie o frango.
2. Em seguida, em outra panela, refogue a cebola, os tomates e o MAGGI Caldo em Pó, adicione as ervas e acrescente ao frango desfiado. Reserve.
3. Em uma panela funda, aqueça a manteiga em fogo baixo.
4. Quando começar a derreter, junte a farinha de trigo e deixe dourar, mexendo sempre.
5. Quando adquirir a consistência de massa, coloque o Leite NINHO aos poucos, misturando para não formar grumos.
6. Adicione o NESTLÉ Creme de Leite e o sal e misture bem. Aqueça sem deixar ferver.
7. Em seguida, adicione o molho no recipiente do frango desfiado e misture bem. Reserve.

Massa e montagem

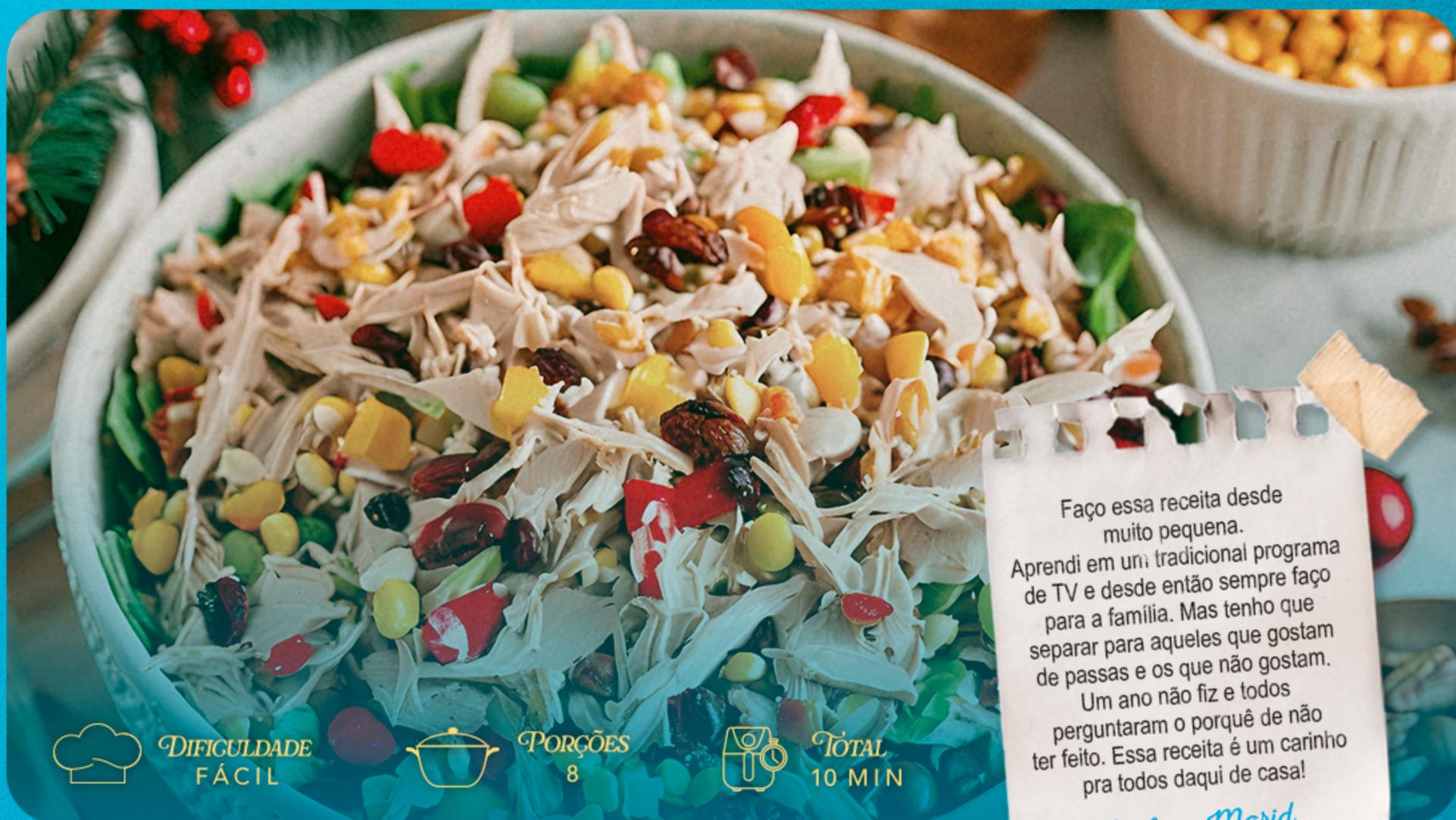
1. Em um recipiente, misture a farinha de trigo com a manteiga até obter uma textura de migalhas.
2. Em outro recipiente, quebre o ovo e dissolva o MAGGI Meu Segredo. Em seguida, adicione à mistura de farinha e manteiga.
3. Adicione o NESTLÉ Creme de Leite garantindo que todos os ingredientes estejam incorporados.
4. Abra a massa entre duas folhas de papel manteiga utilizando um rolo. Reserve uma parte para cobrir a torta.
5. Em uma forma redonda de 20cm, coloque a massa, distribua o recheio de frango e cubra com a parte reservada da massa.
6. Pincele com manteiga e uma gema e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos, ou até que a massa fique dourada e crocante.
7. Sirva.



SALPIÇÃO DE FRANGO DA MAMÃE NOEL



VEJA A RECEITA NO SITE



DIFICULDADE
FÁCIL



PORÇÕES
8



TOTAL
10 MIN

Faço essa receita desde muito pequena. Aprendi em um tradicional programa de TV e desde então sempre faço para a família. Mas tenho que separar para aqueles que gostam de passas e os que não gostam. Um ano não fiz e todos perguntaram o porquê de não ter feito. Essa receita é um carinho pra todos daqui de casa!

Gislene Marid

INGREDIENTES

1kg de peite de frango cozido e desfiado

2 cenoura raladas

1 lata de milho-verde escorrido

3 pimentões (1 verde, 1 vermelho, 1 amarelo) sem sementes, picadinhos

1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas

meia xícara (chá) de uva-passa preta sem semente

meia xícara (chá) de castanha-de-caju picada

1 pote de maionese (250g)

2 dentes de alho picados

4 colheres (sopa) de azeite

Suco de 1 limão taiti

2 colheres (sopa) de MAGGI® Fondor

1 pitada de pimenta-do-reino moída

2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

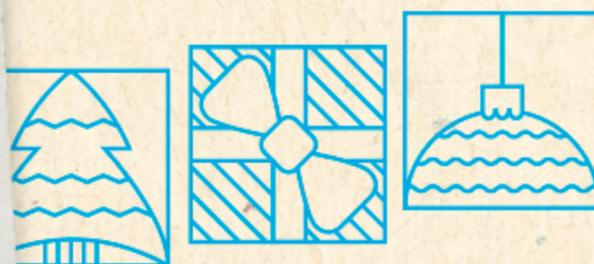
FEITO COM





MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente grande, misture todos os ingredientes da receita muito bem. Tempere com o azeite, suco de limão, MAGGI Fondor, pimenta e o cheiro-verde. Leve para gelar por pelo menos 1 hora e sirva gelado.



ALETRIA DA VÓ



VEJA A RECEITA NO SITE



DIFICULDADE
FÁCIL



PORÇÕES
8



TOTAL
20 MIN

Esta é uma receita tradicional da família da minha avó que são portuguesas e ela faz somente no Natal. Todo Natal ficamos esperando para comer!

Alline Gava

INGREDIENTES

1 litro de água
300g de açúcar refinado
1 canela e pau
300g de macarrão cabelo de anjo
2 gemas batidas

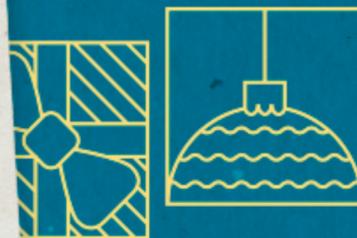
1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
1 pitada de canela em pó
Açúcar de confeiteiro para polvilhar

FEITO COM



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture a água e o açúcar. Leve ao fogo médio e prepare uma calda, deixando ferver por cerca de 15 minutos.
2. Após esse tempo, adicione o macarrão e mexa para que não grude. Após 3 minutos, adicione as gemas e o Leite MOÇA, mexendo rapidamente e deixando cozinhar por mais 5 minutos, sempre mexendo aos poucos.
3. Transfira a mistura para uma travessa e polvilhe a canela e o açúcar por cima. Espere esfriar um pouco e sirva.



BRIGADEIRÃO DE NATAL



VEJA A RECEITA NO SITE



DIFICULDADE
FÁCIL



PORÇÕES
10



TOTAL
15 MIN

Essa receita pode não ser exclusiva de Natal, mas faz parte do nosso Natal e de nossa ceia há muitos anos! Experimente!

Tatiana Deraldi

INGREDIENTES

1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
395g

1 lata de NESTLÉ®
Creme de Leite

1 xícara (chá) de Chocolate em Pó
NESTLÉ® CHOCOLATERIA®

1/4 de xícara (chá) de açúcar refinado

1 colher (sopa) de margarina sem sal

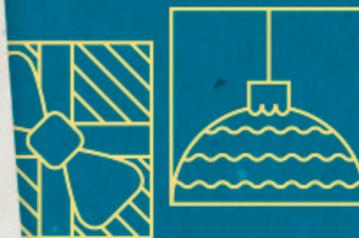
3 ovos

FEITO COM



MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes muito bem até que fiquem homogêneos.
2. Transfira para uma forma própria para micro-ondas, de furo central (20cm de diâmetro), untada com margarina e leve ao micro por cerca de 5 a 7 minutos em potência alta (este tempo pode variar de acordo com o modelo de micro-ondas). Após esse tempo, verifique se o Brigaderião está firme, aguarde até que esfrie um pouco, desenforme de core com granulados logo em seguida. Sirva.



DOCE ABRAÇO DE NATAL



VEJA A RECEITA NO SITE



DIFICULDADE
FÁCIL



PORÇÕES
10



TOTAL
30 MIN

Essa receita faz o Natal ser inesquecível porque ela é muito mais do que só um doce é aquele abraço doce que só a magia do Natal consegue trazer. Cada camada carrega um pouquinho de carinho, o cheirinho que toma conta da casa traz memórias que aquecem o coração, e o sabor? Ah, ele junta todo mundo ao redor da mesa, fazendo cada colherada ser um momento pra guardar. O Doce Abraço de Natal transforma ingredientes simples em uma explosão de sentimentos, daqueles que fazem a gente rir, se emocionar e, claro, repetir o prato. No fim, o que deixa tudo especial é isso: o sabor que conecta, o amor que você coloca em cada detalhe e a certeza de que todo mundo vai lembrar desse momento pra sempre.

Diana de Jesus

INGREDIENTES

Creme Branco

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 medidas da lata de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 gemas peneiradas
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

FEITO COM



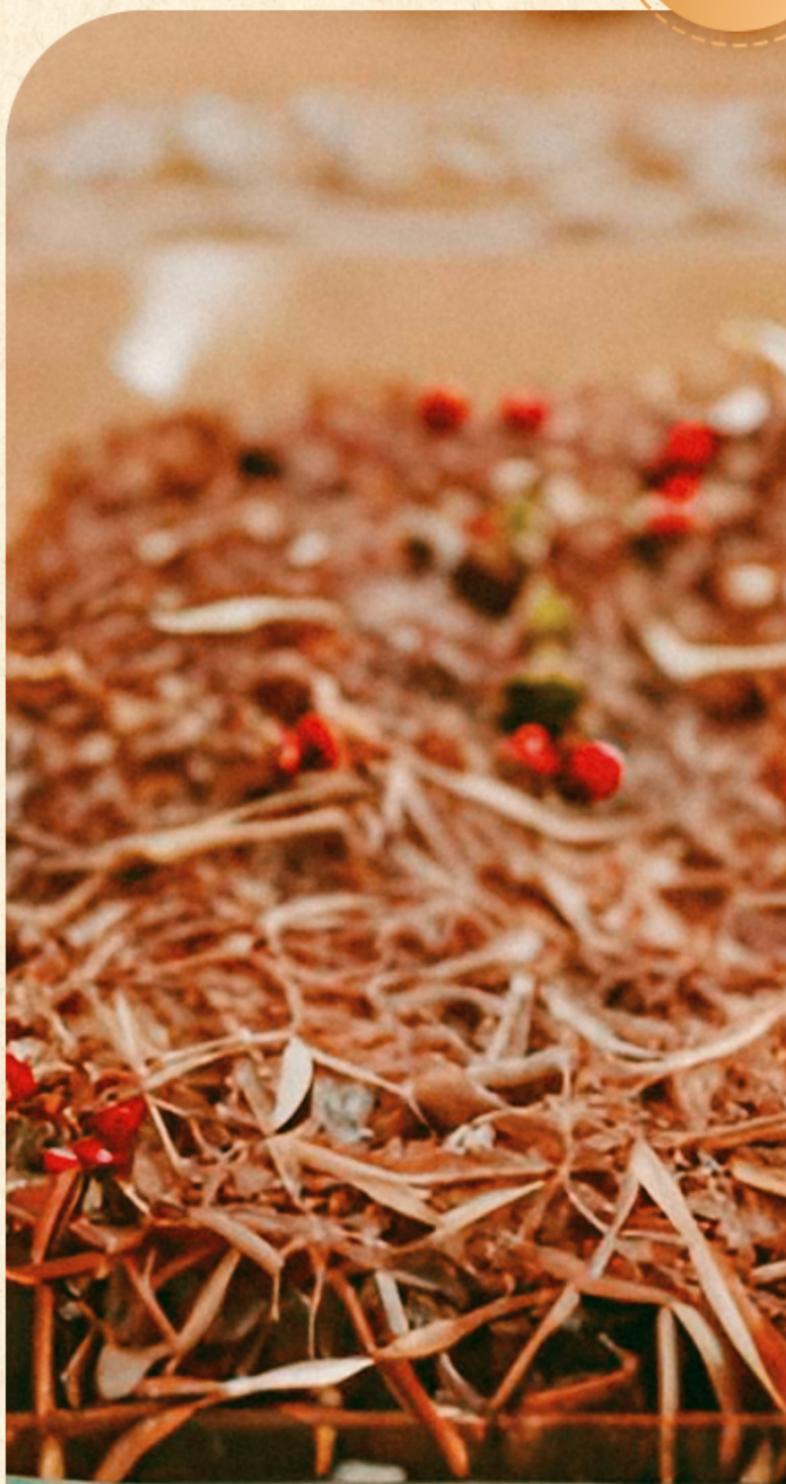
Ganache

- 200g de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® CLASSIC® picado
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Montagem e Decoração

- 200g de Biscoito TOSTINES® Maisena
- 1 xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral para umedecer
- Raspas de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® CLASSIC® para decorar





MODO DE PREPARO

Creme Branco

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA, o amido de milho dissolvido nas duas medidas de leite, as gemas peneiradas (para evitar cheiro de ovo) e a essência de baunilha.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre com um fouet ou colher de pau. A mistura começará a engrossar, continue mexendo para evitar grumos. Quando o creme estiver na consistência de um mingau grosso, desligue o fogo e transfira para uma tigela. Cubra com plástico filme (encostado no creme, para evitar formar película) e leve à geladeira para esfriar.

Ganache

1. Derreta o Chocolate Meio Amargo no micro-ondas (de 30 em 30 segundos, mexendo entre os intervalos) ou em banho-maria. Misture o NESTLÉ Creme de Leite ao chocolate derretido, mexendo até formar um creme liso e brilhante. Reserve.

Montagem e Decoração

1. Separe um refratário médio e comece com uma camada fina do Creme Branco no fundo (isso ajuda a "colar" os biscoitos). Molhe os biscoitos TOSTINES rapidamente no Leite (não deixe encharcar!) e faça uma camada sobre o creme. Alterne camadas de Creme Branco e Biscoitos, terminando com a Ganache no topo. Polvilhe as raspas de Chocolate, leve à geladeira por pelo menos 4 horas para firmar bem. Quanto mais tempo, melhor será a textura e o sabor!



GUIRLANDA DE BROWNIE COM DOCE DE LEITE E BRIGADEIRO DE CHOCOLATE



VEJA A RECEITA NO SITE



INGREDIENTES

Brownie

- 230 g de açúcar refinado
- 100g de farinha de trigo
- 90 g de Chocolate em Pó NESTLÉ® CHOCOLATERIA®
- 2 ovos
- 100 g de manteiga sem sal, derretida
- 100 g de chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo derretido

Brigadeiro de Chocolate

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 45 g de Chocolate em Pó NESTLÉ® CHOCOLATERIA®

Montagem e Decoração

- 1 lata de Leite MOÇA®, cozido na panela de pressão por 45 minutos
- 100g de frutas vermelhas ou morangos frescos

FEITO COM





MODO DE PREPARO

Brownie

1. Em um recipiente, misture os ingredientes secos (açúcar, farinha e Chocolate em Pó) usando um batedor de arame. Adicione os ovos, misturando até incorporar bem, e em seguida acrescente a manteiga derretida. Por último, adicione o Chocolate Meio Amargo derretido e misture até a massa ficar homogênea.
2. Transfira a massa para uma forma redonda com furo no meio (23 cm de diâmetro), untada com desmoldante ou manteiga e Chocolate em Pó.
3. Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 a 35 minutos, até que a superfície forme uma casquinha e o interior ainda esteja levemente úmido. Retire do forno e deixe esfriar completamente para só depois desenformar. Reserve.

Brigadeiro de Chocolate

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA, o NESTLÉ Creme de Leite e o Chocolate em Pó até que o pó esteja completamente dissolvido.
2. Leve ao fogo médio, mexendo constantemente, por aproximadamente 15 minutos ou até atingir o ponto de recheio (consistência cremosa que escorre lentamente da colher). Retire do fogo e deixe esfriar antes de usar na montagem.

Montagem e Decoração

1. Coloque o Brownie já frio sobre uma boleira e corte ao meio, separando as camadas
2. Espalhe o Doce de Leite MOÇA cozido (usando um saco de confeitar) em toda a borda da camada inferior, criando uma "barreira" para o Brigadeiro de Chocolate. Preencha o centro com o Brigadeiro de Chocolate. Cubra com a segunda camada de Brownie. Repita o processo, cobrindo o topo com mais Brigadeiro de Chocolate. Finalize a decoração com morangos frescos e bolinhas de brigadeiro.

CUCA NATALINA DA VÓ ROSA



VEJA A RECEITA NO SITE



DIFICULDADE
FÁCIL



PORÇÕES
10



TOTAL
20 MIN

Essa receita é importante para mim por que traz o espírito natalino para nossa casa. Era a receita favorita de natal da minha avó e comemos ela desde que me lembro. Ela é um pedaço da tradição natalina aqui no Sul e deixa o natal ainda mais especial para minha família. Sempre que a preparamos nos sentimos mais perto da nossa avó e mantemos a tradição acesa.

Fais Breier

INGREDIENTES

Base

- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- meia xícara (chá) de nata
- meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó

1 xícara (chá) de frutas cristalizadas

100g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo picado

Farofa e Montagem

- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal gelada, em cubos
- 6 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo

FEITO COM



MODO DE PREPARO

Brownie

1. Em um recipiente, misture os ingredientes secos (açúcar, farinha e Chocolate em Pó) usando um batedor de arame. Adicione os ovos, misturando até incorporar bem, e em seguida acrescente a manteiga derretida. Por último, adicione o Chocolate Meio Amargo derretido e misture até a massa ficar homogênea.
2. Transfira a massa para uma forma redonda com furo no meio (23 cm de diâmetro), untada com desmoldante ou manteiga e Chocolate em Pó.
3. Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 a 35 minutos, até que a superfície forme uma casquinha e o interior ainda esteja levemente úmido. Retire do forno e deixe esfriar completamente para só depois desenformar. Reserve.

Brigadeiro de Chocolate

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA, o NESTLÉ Creme de Leite e o Chocolate em Pó até que o pó esteja completamente dissolvido.
2. Leve ao fogo médio, mexendo constantemente, por aproximadamente 15 minutos ou até atingir o ponto de recheio (consistência cremosa que escorre lentamente da colher). Retire do fogo e deixe esfriar antes de usar na montagem.

Montagem e Decoração

1. Coloque o Brownie já frio sobre uma boleira e corte ao meio, separando as camadas
2. Espalhe o Doce de Leite MOÇA cozido (usando um saco de confeitar) em toda a borda da camada inferior, criando uma "barreira" para o Brigadeiro. Preencha o centro com o Brigadeiro de Chocolate. Cubra com a segunda camada de Brownie. Repita o processo, cobrindo o topo com mais Brigadeiro de Chocolate. Finalize a decoração com morangos frescos e bolinhas de brigadeiro.



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 recicladas?

- 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 dúvida sobre como reciclar as embalagens de suas receitas?

CHAME O FGOBOT NO WHATSAPP

(11) 99714-0849

O nosso contatinho do bem que te ajuda reciclar.



*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.



Nestlé®

Le. gerar
é nutrir o
que faz bem

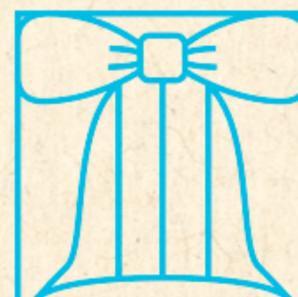
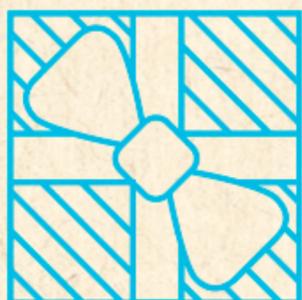


O DESTINO IDEAL PARA QUEM
AMA SE INSPIRAR E FAZER

RECEITAS INESQUECÍVEIS



www.receitasnestle.com.br





RECEITAS
Nestlé



ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:

FOODLISTS TEMÁTICAS ONDE
SUGERIMOS RECEITAS DELICIOSAS
E VOCÊ TAMBÉM PODE CRIAR A SUA!



Receitas
Rápidas e
Fáceis



Receitas
Vegetarianas e
Veganas



Receitas para
o Café da
Manhã



Receitas para
fazer no Final
de Semana



Receitas para
o Almoço



Receitas de
Bolos

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.



O que tem em casa?

Basta indicar dois ou três ingredientes
para a gente te ajudar a fazer uma bela receita.

Indique até 3 ingredientes:

Ingrediente/Produto



VÍDEOS COM PASSO-A-PASSO
DAS RECEITAS E PROGRAMAS
DE ENTRETENIMENTO.



Pudim de Leite Condensado MOÇA



Pudim de Leite Moça Light



Molho Pudim de Leite Moça

Ver mais receitas

O BLOG TEM SEMPRE MATÉRIAS
FRESQUINHAS E SELECIONADAS
PARA VOCÊ!



INGREDIENTES

Chocolate Nestlé Classic ao Leite 90g | Nestlé

Descubra as principais informações sobre Chocolate ao leite | Nestlé.
Acesse agora!



RECEITAS FÁCEIS



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

SEUS PRODUTOS QUERIDINHOS!



©2024, Nestlé Brasil Ltda.
Todos os direitos reservados.