SABOR que AQUECE O INVERNO!

Imagens ilustrativas

6 RECEITAS DELICIOSAS

RECEITAS Nestlé

Maggi

QUALIDADE Nestlé

Com a chegada do inverno, chega também aquela vontade de preparar comidas mais quentinhas, saborosas e que tragam conforto em cada garfada. Não precisa de complicação pra isso — só de ingredientes simples, boas combinações e uma ajudinha de quem já entende de sabor: MAGGI®.

Este livro reúne **receitas perfeitas para os dias mais frios**, desde o tempero que realça o sabor até o caldo que dá sabor e um toque especial aos pratos de forma rápida e fácil, os produtos **MAGGI®** entram como aliados para deixar tudo mais prático, mais gostoso e com resultado garantido.

Aqui você encontra pratos como o **Arroz de Carreteiro,** com **MAGGI® Caldo Carne** dando mais sabor à carne e ao arroz; a **Vaca Atolada,** com um caldo encorpado e bem temperado; e a clássica **Sopa de Capeletti**, que ganha mais profundidade com **MAGGI® Caldo Galinha**. Tem ainda a **Polenta com Ragu de Costela,** perfeita para um almoço de domingo; a **Sopa de Pinhão**, com sabor regional e toque especial de tempero; e a **Sopa de Cebola Gratinada,** com aquele gratinado irresistível.

Todas as receitas foram pensadas para serem fáceis de fazer, com ingredientes acessíveis e etapas que cabem no dia a dia. Com **MAGGI®**, você tem mais praticidade na hora de cozinhar e mais sabor na hora de servir.

AGORA É SÓ ESCOLHER SUA RECEITA FAVORITA, PREPARAR COM CALMA E CURTIR O INVERNO COM COMIDA BOA, FEITA POR VOCÊ.

ÍNDICE

ARROZ DE CARRETEIRO.....04

VACA ATOLADA À MODA MAGGI.....06

SOPA DE CAPELETTI.....08

POLENTA COM RAGU DE COSTELA.....10

SOPA DE PINHÃO.....12

SOPA DE CEBOLA GRATINADA.....14

MATERIAL INTERATIVO

Você pode clicar na receita desejada e ir diretamente para essa página.

Maggi

QUALIDADE Nestlé

RECEITAS Nestlé

RECEITA #1

ARROZ DE CARREIRO

RECEITAS Nestlé

Maggi

DIFICULDADE: FÁCIL

TEMPO: 40 min

PORÇÕES: 6

CLIQUE AQUI
Para voltar para o Índice

ARROZ DE CARRETEIRO

INGREDIENTES

- 500 g de charque
- 1 colher (sopa) de óleo
- meia cebola média picada
- 2 dentes de alho amassados
- meio pimentão verde picado
- 4 tomates sem pele picados
- 2 xícaras (chá) de água quente
- 1 xícara (chá) de arroz
- 1 envelope **MAGGI® Caldo de Carne em Pó**
- meio maço de cebolinha-verde picada

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de pressão, cozinhe a charque por cerca de 20 minutos.
2. Escorra a água da panela e corte a charque em cubinhos. Reserve.
3. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola, o alho e o pimentão.
4. Junte a charque e deixe fritar até dourar.
5. Acrescente os tomates e, em seguida, o arroz.
6. Acrescente o **MAGGI® Caldo de Carne em Pó** para cozinhar o arroz, sem deixar secar totalmente.
7. Acrescente a cebolinha verde e sirva.

CLIQUE AQUI
Para voltar para o Índice

RECEITA #2

VACA ATOLADA À MODA MAGGI

RECEITAS Nestlé

Maggi

DIFICULDADE: FÁCIL

TEMPO: 70 min

PORÇÕES: 6

CLIQUE AQUI
Para voltar para o Índice

VACA ATOLADA À MODA MAGGI

RECEITAS Nestlé

Maggi

INGREDIENTES

- 1 quilo de costela de boi em pedaços
- suco de 1 limão
- meia colher (sopa) de óleo
- 1 dente de alho amassado
- 2 cebolas picadas
- 1 folha de louro
- 2 tabletes de **MAGGI® Caldo Costela**
- 1 quilo de mandioca em pedaços
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 2 colheres (sopa) de coentro picado

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, tempere a costela com o suco de limão.
2. Em uma panela de pressão, aqueça o óleo e doure as costelas. Acrescente o alho e a cebola e refogue. Junte o louro, os tabletes de **MAGGI® Caldo Costela** e adicione 1 litro de água fervente.
3. Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo, até que a carne esteja macia (cerca de 30 minutos, após pegar pressão).
4. Espere sair a pressão, acrescente a mandioca e deixe cozinhar em panela destampada, por cerca de 15 minutos ou até amolecer e formar um caldo encorpado.
5. Polvilhe a salsa e o coentro e sirva a seguir, acompanhado de arroz branco e couve refogada.

CLIQUE AQUI
Para voltar para o Índice

RECEITA #3

SOPA DE CAPELETTI

DIFICULDADE: FÁCIL

TEMPO: 50 min

PORÇÕES: 6

CLIQUE AQUI
Para voltar para o Índice

SOPA DE CAPELETTI

INGREDIENTES

- 3 tabletes de **MAGGI® Caldo de Galinha**
- 1 cenoura grande cortada em tiras finas
- 1 alho-poró cortado em rodelas finas
- 1 talo de salsão cortado em tiras finas
- 250 g de capeletti
- 6 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, com dois litros de água fervente, dissolva os tabletes de **MAGGI® Caldo de Galinha**.

2. Junte a cenoura, o alho-poró, o salsão, e cozinhe em fogo baixo, com a panela tampada por cerca de 30 minutos.

3. Adicione o capeletti e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos.

4. Polvilhe o queijo ralado e sirva a seguir.

CLIQUE AQUI
Para voltar para o Índice

RECEITA #4

POLENTA COM RAGU DE COSTELA

DIFICULDADE: FÁCIL

TEMPO: 90 min

PORÇÕES: 8

CLIQUE AQUI
Para voltar para o Índice

POLENTA COM RAGU DE COSTELA

INGREDIENTES

Polenta

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 tabletes de **MAGGI® Caldo Costela**
- 2 xícaras (chá) de fubá

Molho

- 500 g de costela bovina limpa, em pedaços
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- meia colher (sopa) de óleo
- 1 dente de alho amassado
- 1 cebola picada
- 1 folha de louro
- 2 tabletes de **MAGGI® Caldo Costela**
- 3 tomates maduros sem pele e sem sementes, picados
- meia xícara (chá) de vinho tinto seco
- meia xícara (chá) de polpa de tomate

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, ferva 2 litros de água com a manteiga.
2. Dissolva o **MAGGI® Caldo Costela** e adicione o fubá em chuva, misturando bem com uma colher de cabo longo.
3. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 25 minutos. Em seguida, espalhe a polenta em um recipiente refratário médio (20 x 30cm) untado com manteiga. E reserve.
4. Em um recipiente, tempere a costela com o suco de limão.
5. Em uma panela de pressão aqueça o óleo e doure a carne. Acrescente o alho e a cebola e refogue.
6. Junte o louro, o **MAGGI® Caldo Costela** e adicione meio litro de água fervente.
7. Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo, por cerca de 30 minutos após pegar pressão ou até que esteja macio.
8. Desligue e espere sair a pressão.
9. Retire os pedaços de carne da panela e desfie-os.
10. Retorne a carne desfiada para a panela e adicione os tomates, o vinho e a polpa de tomate.
11. Deixe cozinhar por cerca de 20 minutos ou até o reduzir o molho. Sirva quente sobre a polenta.

CLIQUE AQUI
Para voltar para o Índice

CONFIRA RECEITA NO SITE

RECEITA #5

SOPA DE PINHÃO

RECEITAS Nestlé

Maggi

DIFICULDADE: FÁCIL

TEMPO: 25 min

PORÇÕES: 4

CLIQUE AQUI
Para voltar para o Índice

SOPA DE PINHÃO

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 4 xícaras (chá) de pinhão sem casca cozidos e picados
- 4 tabletes de **MAGGI® Caldo de Carne**
- 1 colher (sopa) de cebolinha-verde picada
- 1 colher (sopa) de salsa picada

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça metade da manteiga e refogue 3 xícaras (chá) de pinhões. Junte os tabletes de **MAGGI® Caldo de Carne**, 2 litros de água fervente e deixe cozinhar por 5 minutos.

2. Retire do fogo, espere amornar, bata no liquidificador e reserve.

3. Em uma panela, aqueça o restante da manteiga e dos pinhões, junte a cebolinha e a salsa e a sopa batida reservada. Sirva a seguir.

DICA:

Para descascar o Pinhão facilmente, com uma faca pequena, faça um corte em X na parte mais fina do Pinhão antes de cozinhá-lo, pois isso facilita a abertura e na hora de descascar. Além disso, uma dica é utilizar o espremedor de alho na ponta mais dura do Pinhão e aperte para que ele saia facilmente.

CLIQUE AQUI
Para voltar para o Índice

RECEITA #6

SOPA DE CEBOLA GRATINADA

DIFICULDADE: FÁCIL

TEMPO: 40 min

PORÇÕES: 6

CLIQUE AQUI
Para voltar para o Índice

SOPA DE CEBOLA GRATINADA

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 5 cebolas médias em pedaços
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 envelope de **MAGGI® Creme de Cebola**
- 2 pães franceses amanhecidos, em pedaços
- 2 xícaras (chá) de queijo prato ralado
- 2 xícaras (chá) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça a manteiga e junte a cebola, o açúcar e refogue, mexendo sempre, até ficar bem dourada.
2. Dissolva o **MAGGI® Creme de Cebola** em 2 litros de água fria e despeje sobre as cebolas.
3. Abaixe o fogo assim que ferver e cozinhe por cerca de 15 minutos.
4. Despeje a Sopa em cumbucas refratárias, coloque os pedaços de pão e os queijos misturados.
5. Leve ao forno alto (220°C), preaquecido, para gratinar.
6. Sirva a seguir.

CLIQUE AQUI
Para voltar para o Índice

Sabe qual é o último passo de toda receita?

RECICLAR AS EMBALAGENS!

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.

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

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 a re.ciclar.

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

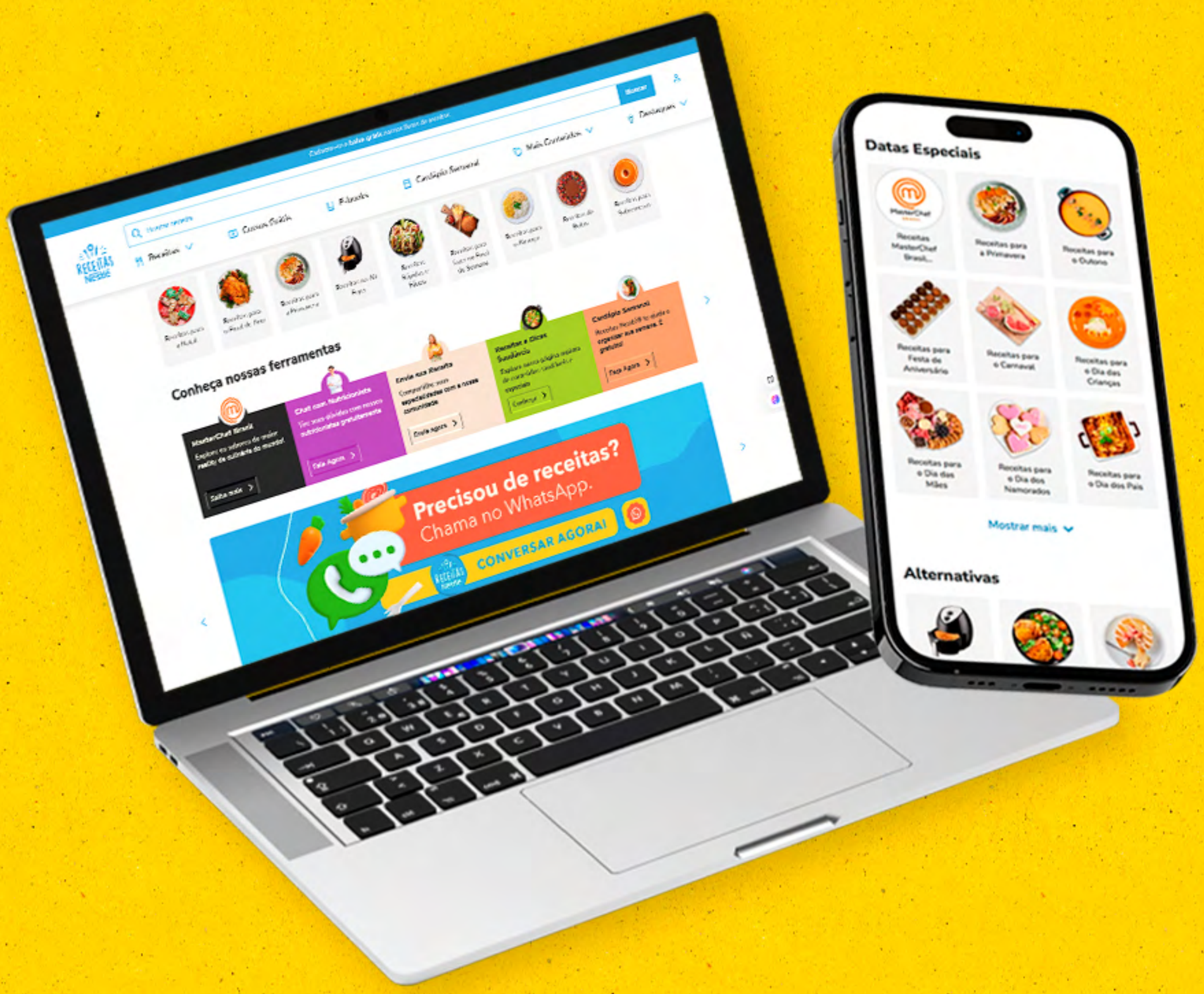
Circularidade

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

Nestlé®

re.generar é nutrir o que faz bem

RECEITAS Nestlé



O destino ideal para quem
ama se inspirar e fazer

RECEITAS MARAVILHOSAS

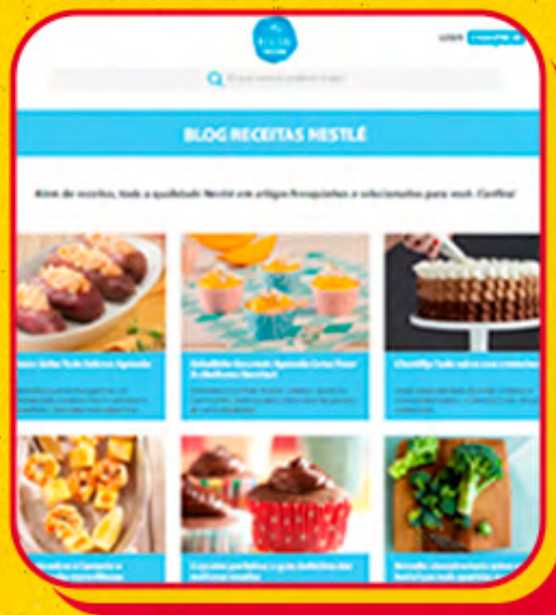
www.receitasnestle.com.br

RECEITAS Nestlé

ALÉM DE RECEITAS, VOCÊ ENCONTRA:

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.



O Blog tem sempre **matérias fresquinhas** e selecionadas para você!

Vídeos com **passo a passo** das receitas e **programas de entretenimento.**

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

RECEITAS Nestlé

©2025, Nestlé Brasil Ltda.
Todos os direitos reservados.