



ARRAIÁ

tem mais sabor e praticidade com



QUALIDADE Nestlé.



COM A CHEGADA DAS FESTAS DE SÃO JOÃO, O NORDESTE INTEIRO SE ENCHE DE CORES, MÚSICA, ALEGRIA E, CLARO, SABORES INESQUECÍVEIS.

É tempo de celebrar tradições, reunir a família e os amigos, e preparar receitas que aquecem o coração e a memória afetiva.

E para isso, não precisa complicar — basta ter ingredientes simples, combinações certas e uma ajudinha de quem entende de sabor: **MAGGI®**.



Neste livro, você encontra receitas típicas do São João com um toque especial de praticidade e muito sabor. Do tempero que realça até o caldo que transforma, os produtos **MAGGI®** entram como aliados indispensáveis na cozinha nordestina, deixando tudo mais gostoso e com resultado garantido.



Tem Escondidinho de Carne-Seca com **MAGGI®** Caldo Legumes, perfeito para reunir a família;



Torta Cremosa de Caranguejo com um sabor irresistível;



Bolo de Milho Salgado, que ganha mais profundidade com **MAGGI®** Caldo Legumes.



O Mungunzá Salgado, com **MAGGI®** Caldo Bacon, traz aquele sabor regional autêntico;



Enquanto o Baião de Dois e o Empadão Nordestino ficam ainda mais saborosos com **MAGGI®** Caldo Carne.



Todas as receitas foram pensadas para combinar com o clima junino: *práticas, cheias de sabor e perfeitas para compartilhar.* Com **MAGGI®**, o seu São João tem mais gosto de festa, tradição e aconchego.

**AGORA É SÓ ESCOLHER SUA RECEITA PREFERIDA,
PREPARAR COM CARINHO E APROVEITAR
CADA PEDACINHO DESSA FESTA DELICIOSA!**





SUMÁRIO



**ESCONDIDINHO
DE CARNE DE SOL 03**

**TORTA DE CARANGUEJO CREMOSA
COM REQUEIJÃO 05**

**BOLO DE MILHO
SALGADO 07**

**MUNGUNZÁ SALGADO
DE FESTA JUNINA 09**

**BAIÃO DE DOIS
TRADICIONAL 11**

**EMPADÃO
NORDESTINO 13**





ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL

Receita 1



QUALIDADE Nestlé®



ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL

INGREDIENTES

- 800 g de aipim descascado (macaxeira ou mandioca)
- **1 envelope do MAGGI® Caldo Legumes**
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 colheres (sopa) de azeite
- meia cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- meio pimentão verde sem sementes, em cubos pequenos
- 700 g de carne de sol dessalgada, em cubos pequenos
- 1 tomate sem sementes, picado
- 3 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- meio pote de NESTLÉ® Requeijão Tradicional
- meia xícara (chá) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de pressão, coloque o aipim, cubra com água e cozinhe por 20 a 25 minutos após pegar pressão. Espere esfriar, retire os fiapos maiores.
2. Reserve uma xícara de água e dissolva tablete de MAGGI® Caldo Legumes.
3. Em um liquidificador, bata o aipim com a manteiga, o caldo preparado de MAGGI Caldo Legumes, o NESTLÉ® Creme de Leite e o Leite Líquido NINHO® até obter um creme liso. Ajuste o sal, se necessário, e reserve.



Dificuldade

10

Porções



60 min

Acesse
a receita
pelo site

RECEITAS
Nestlé



CLIQUE AQUI
Para voltar para o Índice





TORTA DE CARANGUEJO CREMOSA COM REQUEIJÃO



Receita 2



QUALIDADE Nestlé®



TORTA DE CARANGUEJO

INGREDIENTES

Recheio

- 1 colher (sopa) de azeite de dendê
- 1 cebola grande picada
- 1 tomate grande picado
- 1 pimentão pequeno picado
- 500 g de carne de caranguejo cozida e desfiada (aproximadamente 1 kg com casca)
- **1 tablete de MAGGI® Caldo Legumes**
- 500 ml de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de cebolinha picada
- 2 colheres (sopa) de coentro picado

Massa

- 4 ovos
- 100 ml de azeite
- 100 ml de Leite Líquido NINHO® Integral Forti+
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 100 g de Requeijão NESTLÉ® Tradicional
- 150 g de queijo muçarela ralado

MODO DE PREPARO

Recheio

1. Em uma panela, aqueça o azeite de dendê e refogue a cebola, o tomate e o pimentão até ficarem macios.
2. Adicione a carne de caranguejo desfiada e o MAGGI® Caldo Legumes e misture bem.
3. Acrescente o leite de coco e cozinhe em fogo médio por cerca de 10 minutos, até o caldo dissolver por completo e o leite de coco reduzir levemente e ficar bem cremoso.
4. Finalize com cebolinha e coentro e ajuste o sal, se necessário. Reserve.

Massa

5. No liquidificador, bata os ovos, o azeite, o leite NINHO® e o queijo parmesão até ficar homogêneo.
6. Adicione a farinha de trigo aos poucos, batendo até incorporar. Por último, adicione o fermento e misture delicadamente.
7. Unte uma forma retangular média (aproximadamente 30 cm x 20 cm) com azeite e polvilhe com farinha. Coloque metade da massa na forma.
8. Espalhe o recheio de caranguejo e, por cima, coloque colheradas do Requeijão NESTLÉ® Tradicional.
9. Cubra com o restante da massa e finalize com a muçarela ralada.
10. Leve ao forno preaquecido (200°C) por cerca de 30 minutos ou até dourar.



Dificuldade

8

Porções



65 min

Acesse
a receita
pelo site

RECEITAS
Nestlé



CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice





BOLO DE MILHO SALGADO



Receita 3



QUALIDADE Nestlé®



BOLO DE MILHO SALGADO

INGREDIENTES

- 5 espigas de milho-verde (cortar os grãos da espiga com uma faca)
- 2 ovos
- meia xícara (chá) de óleo
- meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Fort+ Integral
- 1 colher (chá) de sal
- **1 tablete de MAGGI® Caldo Legumes**
- meia colher (sopa) de fermento em pó
- 1 cebola pequena picada
- 100 g de queijo muçarela em cubos
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata o milho-verde, os ovos, o óleo e o Leite NINHO®, e o MAGGI® Caldo Legumes picado, até ficar homogêneo.
2. Adicione o fermento em pó e mexa delicadamente.
3. Coloque em uma forma de furo central, untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo.
4. Acrescente a cebola e o queijo muçarela e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.
5. Na metade do tempo, polvilhe o queijo parmesão ralado. Sirva.



Dificuldade

12

Porções



40 min

Acesse
a receita
pelo site

RECEITAS
Nestlé



CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice



MUNGUNZÁ SALGADO DE FESTA JUNINA

Receita 4



QUALIDADE Nestlé



MUNGUNZÁ SALGADO DE FESTA JUNINA

INGREDIENTES

- 1 peito de frango grande
- **2 tabletes MAGGI® Caldo de Galinha**
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- 1 lata de tomate picado ou de extrato de tomate
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 lata de ervilha escorrida
- 1 vidro de palmito escorrido e picado
- 1 vidro pequeno de azeitonas verdes picadas
- 2 xícaras (chá) de farinha de milho
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela de pressão, coloque o peito de frango, cubra com 1 xícara (chá) de água, adicione os 2 tabletes de MAGGI Caldo de Galinha e leve ao fogo alto, contando 15 minutos após pegar a pressão. Após esse tempo, desligue, espere a pressão sair, retire e desfie o frango. Reserve o frango e o caldo do cozimento.
- 2.** Em outra panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e alho para que dourem levemente. Adicione o frango, o extrato de tomate, o milho, as ervilhas, o palmito e as azeitonas, misturando bem. Adicione o caldo do cozimento do frango e mais 1 litro e meio de água. Tampe e deixe ferver por cerca de 10-15 minutos, mexendo de vez em quando.
- 3.** Após esse tempo, adicione a farinha de milho, misture bem e, se preferir, acerte o sal, deixando ferver para que fique com uma textura mais firme. Finalize com o cheiro-verde e sirva em tigelas menores como se fossem de sopa.



Dificuldade

6

Porções



40 min

Acesse
a receita
pelo site

RECEITAS
Nestlé



CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

Maggi

10

BAIÃO DE DOIS TRADICIONAL



Receita 4



QUALIDADE Nestlé®



BAIÃO DE DOIS TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 500g de feijão-de-corda seco
- 300 g de charque dessalgada e desfiada (carne seca ou carne de sol)
- 2 colheres (sopa) de manteiga de garrafa
- meia xícara (chá) de bacon picado
- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 tomate sem sementes picado
- meia colher (sopa) de coentro picado
- 2 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido
- **2 tabletes de MAGGI® Caldo Carne**
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de queijo coalho picado
- Meio pimentão verde picado

MODO DE PREPARO

1. Coloque o feijão-de-corda em um recipiente, cubra com água e deixe de molho por 8 horas.
2. Escorra a água, transfira o feijão para uma panela de pressão e adicione 3 litros de água. Tampe e cozinhe por cerca de 15 minutos após pegar pressão. Desligue, espere a pressão sair naturalmente, abra e verifique se os grãos estão macios. Reserve com parte do caldo (aproximadamente 2 xícaras).
3. Corte a charque em pedaços médios, coloque em uma panela e cubra com água. Leve ao fogo e ferva por 10 minutos. Escorra, troque a água e repita o processo mais uma ou duas vezes para dessalgar bem. Em seguida, cozinhe na panela de pressão por 25 minutos com água limpa até ficar macia. Desfie e reserve.
4. Em uma panela grande, aqueça a manteiga de garrafa em fogo médio. Adicione o bacon e frite até começar a dourar. Acrescente a cebola, o alho, o tomate e o pimentão. Refogue por cerca de 3 minutos até os vegetais ficarem levemente macios e perfumados.
5. Adicione o arroz lavado e escorrido ao refogado, mexendo bem. Coloque a charque desfiada e os tabletes de MAGGI® Caldo Carne picados. Misture por alguns minutos para que os sabores se integrem.
6. Acrescente o feijão cozido com parte do caldo e o sal. Misture bem. Cozinhe em fogo baixo, com a panela semi-tampada, por cerca de 15 minutos ou até o arroz cozinhar completamente, ficando úmido, mas não encharcado. Se necessário, adicione mais caldo do feijão aos poucos.
7. Desligue o fogo, misture delicadamente o queijo coalho em cubos, o coentro e a cebolinha. Tampe a panela por 3 a 5 minutos para que o calor derreta levemente o queijo. Sirva em seguida.



Dificuldade

8

Porções



75 min

Acesse
a receita
pelo site

RECEITAS
Nestlé



CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

Maggi

12



EMPADÃO NORDESTINO



Receita 6



QUALIDADE Nestlé®



EMPADÃO NORDESTINO

INGREDIENTES

Recheio

- 1 kg de charque (carne seca ou carne de sol)
- 1 kg de abóbora cabotiá picada
- **1 tablete de MAGGI® Caldo Carne**
- 2 caixinhas NESTLÉ® Creme de Leite
- 200 g de azeitona verde sem caroço fatiada

Massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento
- 250 g de manteiga sem sal
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de Leite NINHO® em Pó Forti+ Integral
- 1 colher (sopa) de óleo
- 200 g de muçarela
- 1 gema de ovo (para pincelar)

MODO DE PREPARO

Recheio

1. Deixe a charque de molho por 12 horas, trocando a água algumas vezes para dessalgar.
2. Cozinhe na pressão por 30 minutos, desfie e reserve uma xícara da água de cozimento.
3. Em seguida, cozinhe a abóbora em água até ficar macia, escorra e amasse.
4. Em uma panela, refogue a charque com o MAGGI® Caldo Carne com a água do cozimento reservada, até os tabletes se dissolverem por completo e a charque ficar bem douradinha.
5. Junte a abóbora, misture bem e adicione o NESTLÉ® Creme de Leite. Finalize com as azeitonas fatiadas. Reserve.

Massa

6. Em um recipiente grande, misture a farinha de trigo, a margarina, o queijo parmesão ralado, o Leite NINHO® em Pó Forti+ Integral e o óleo.
7. Misture com as mãos até formar uma massa lisa e homogênea que desgrude dos dedos. Se necessário, adicione uma colher (sopa) de água gelada para dar ponto.
8. Divida a massa em duas partes: uma maior para a base e uma menor para a tampa.
9. Polvilhe uma superfície lisa com farinha e abra a parte maior da massa com um rolo até formar um retângulo com espessura média (cerca de 0,5 cm), suficiente para cobrir o fundo e as laterais de uma forma redonda média (30cm).
10. Forre a forma com a massa já aberta, pressionando bem nas bordas para que fique uniforme.
11. Reserve a massa restante para a cobertura. Abra-a também com o rolo na mesma espessura.
12. Após colocar o recheio e as fatias de muçarela, cubra com a massa restante, feche bem as bordas e faça furinhos com um garfo no centro para o vapor sair.
13. Pincele com a gema e leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 35 minutos ou até a massa ficar dourada.



Dificuldade

8

Porções



120 min

Acesse a receita pelo site

RECEITAS Nestlé



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.



Possui dúvidas sobre como reciclar as embalagens de suas receitas?

Chame o EcoBot no Whatsapp

(11) 99714-0849

Você sabia que

97% das embalagens

dos produtos Nestlé já são produzidas para serem recicladas?

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

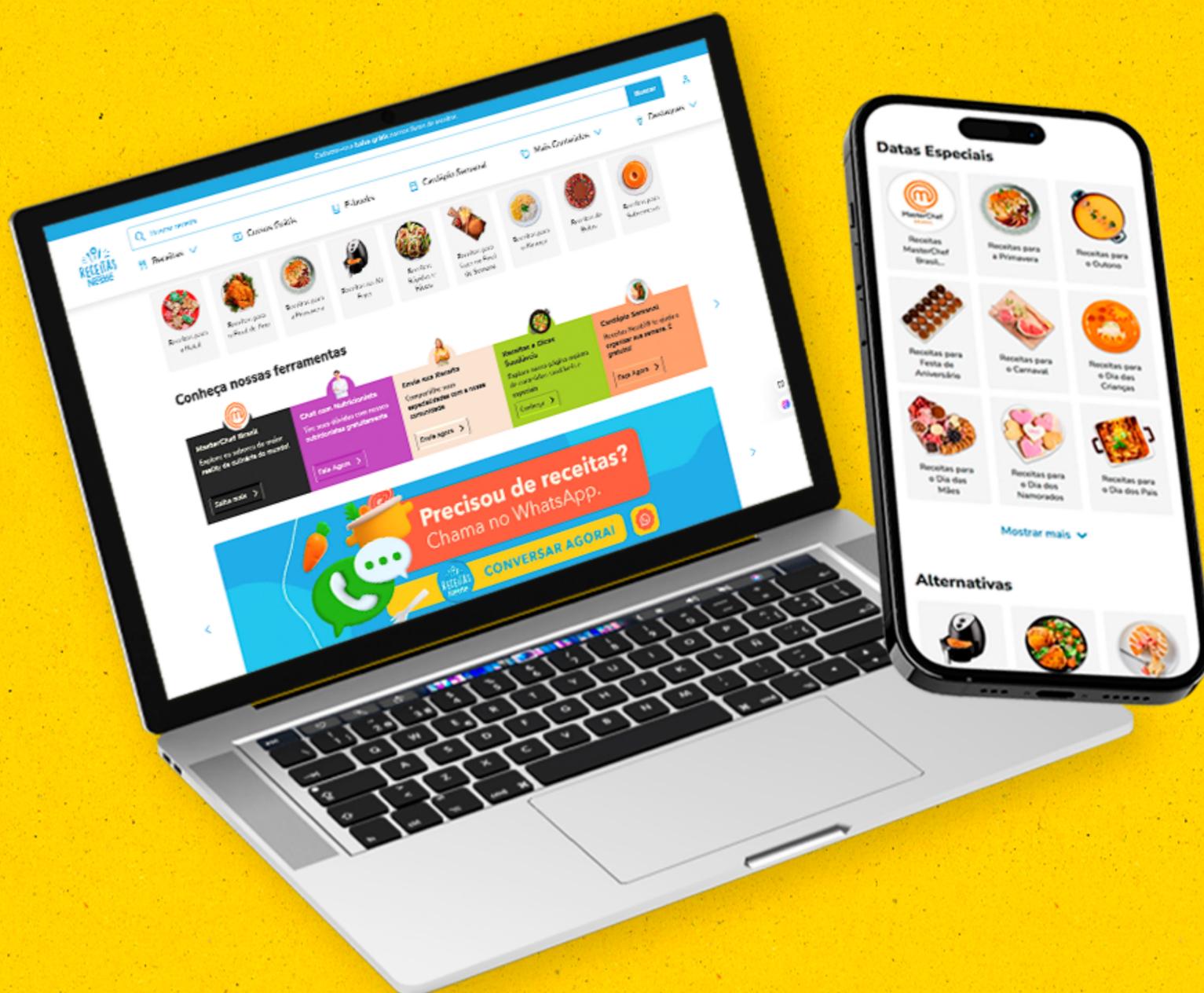
Vamos reciclar o equivalente a todo o plástico que colocamos no mercado anualmente.



Nestlé®

Re.generar

é nutrir o
que faz bem



O destino ideal para quem
ama se inspirar e fazer

RECEITAS MARAVILHOSAS

www.receitasnestle.com.br

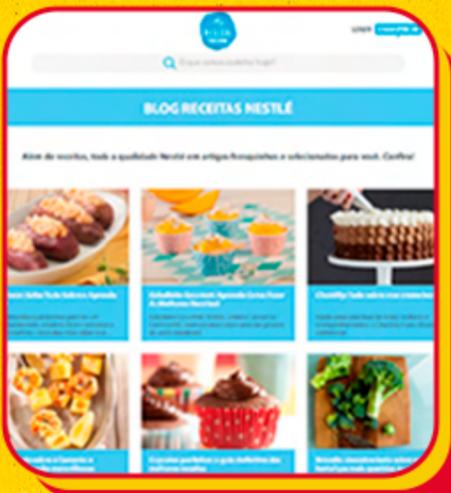




ALÉM DE RECEITAS, VOCÊ ENCONTRA:

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!

