

Receitas
Nestlé®



**TRADIÇÃO, SABOR
E PRATICIDADE
NO SEU**



**CÍRIO DE
NAZARÉ**





O Círio de Nazaré é um dos maiores símbolos de fé, devoção e cultura do Brasil. Mais do que uma celebração religiosa, é um momento de encontro, partilha e tradição que une famílias, amigos e comunidades em torno da mesa e da fé. E nada traduz melhor essa união do que os sabores típicos do Pará, que carregam em cada receita histórias e memórias afetivas.

Pensando nisso, MAGGi®, DELiNE® e Receitas Nestlé se uniram para preparar este livro digital especial, que celebra a força da culinária paraense e o espírito do Círio de Nazaré. Aqui, você encontrará pratos tradicionais que enchem a casa de aroma, cor e sabor, perfeitos para compartilhar momentos únicos.

Do frescor do Peixe com Chibé Paraense, passando pelo sabor marcante da Caldeirada de Filhote, pela cremosidade do Camusquim Paraense de Camarão, até a tradição do Arroz Paraense e a delicadeza do Bolinho de Pirarucu, cada receita foi escolhida para homenagear essa festa tão especial.

**QUE ESTE LIVRO INSPIRE VOCÊ A COZINHAR,
COMPARTILHAR E CELEBRAR O CÍRIO COM
MUITO SABOR E CARINHO!**



ÍNDICE



Camusquim Paraense de Camarão 04

Peixe com Chibé Paraense 06

Caldeirada de Filhote 08

Arroz Paraense 10

Bolinho de Pirarucu 12

Receitas
Nestlé





CAMUSQUIM PARAENSE DE CAMARÃO (CREME DE CAMARÃO)

DIFICULDADE:
FÁCIL

PORÇÕES:
4

TOTAL:
30 MIN

ACESSE A RECEITA NO SITE

Receitas
Nestlé



INGREDIENTES



- 500 g de camarão médio limpo
- Suco de 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de Margarina DELINE®
- 1 cebola bem picada
- 2 dentes de alho amassados
- 2 tomates picados (sem sementes)
- 2 sachês de MAGGi® Meu Segredo Legumes
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- ½ xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ integral
- 1 garrafinha (200 ml) de leite de coco
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 3 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

MODO DE PREPARO



1. Em um recipiente, tempere os camarões com o suco de limão, sal e pimenta e reserve.
2. Em uma panela média, derreta a Margarina DELINE em fogo médio e refogue a cebola e o alho até ficarem transparentes.
3. Acrescente os tomates e refogue até que comecem a se desfazerem.
4. Adicione o MAGGi Meu Segredo Legumes e misture bem.
5. Junte os camarões reservados, aumente o fogo e refogue até que fiquem rosados e firmes.
6. Chegando nesse ponto, desligue o fogo, tampe a panela e reserve-os aquecidos.
7. Em outra panela, dissolva o amido no leite e leve ao fogo médio, mexendo com cuidado.
8. Adicione o leite de coco e continue cozinhando até engrossar para, então, adicionar o NESTLÉ Creme de Leite. Misture nesse creme o refogado de camarão, incorporando tudo muito bem.
9. Finalize com o cheiro-verde picado e, se desejar, um fio de azeite de dendê para servir.





PEIXE COM CHIBÉ PARAENSE

DIFICULDADE:

MÉDIO

PORÇÕES:

4

TOTAL:

30 MIN

ACESSE A RECEITA NO SITE

Receitas
Nestlé



INGREDIENTES



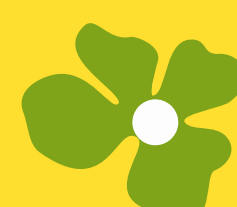
PEIXE:

- 4 filés de peixe branco
(como pirarucu, filhote ou pescada)
- Suco de 2 limões
- 2 sticks de MAGGi® Meu Segredo Cheiro-Verde

CHIBÉ:

- 4 colheres (sopa) de farinha de mandioca
- 200 ml de água
- 1 cebola bem picada
- 2 tomates picados
- 1 pimenta-de-cheiro picada
- 1 stick de MAGGi® Meu Segredo Cheiro-Verde
- 2 colheres (sopa) de Margarina DELiNE® para grelhar
- ½ maço de cheiro-verde picado

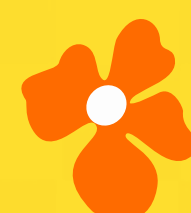
MODO DE PREPARO



PEIXE:

1. Em um recipiente, tempere os filés de peixe com o suco de limão e o MAGGi Meu Segredo. Reserve.

CHIBÉ:



2. Em um recipiente, misture a farinha de mandioca com a água.
3. Adicione a cebola picada, o tomate, a pimenta-de-cheiro (se usar) e o MAGGi Meu Segredo Cheiro-Verde. Misture até formar uma pasta homogênea. Reserve.
4. Em uma frigideira em fogo médio-alto, derreta a Margarina DELiNE e grelhe os filés por cerca de 3 a 4 minutos de cada lado, até ficarem dourados e cozidos.
5. Em seguida, sirva-os com o Chibé ainda cremoso.



CALDEIRADA DE FILHOTE

DIFICULDADE:
MÉDIO

PORÇÕES:
6

TOTAL:
60 MIN

ACESSE A RECEITA NO SITE

Receitas
Nestlé



INGREDIENTES

- 1 kg de postas de filhote (ou pescada amarela, filhote)
- Suco de 3 limões
- 4 colheres (sopa) de MAGGi® Fondor
- 3 colheres (sopa) de Margarina DELiNE®
- 2 cebolas médias picadas
- 3 dentes de alho picados
- 2 tomates médios picados
- 2 pimentões (um verde e um vermelho), picados
- 1 litro de água ou tucupi (para versão mais autêntica)
- 200 g de camarão com casca (opcional, mas tradicional)
- 2 batatas médias cortadas em rodelas
- 2 ovos cozidos cortados ao meio
- ½ maço de chicória, alfavaca, cheiro-verde e/ou coentro, picados

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, tempere o peixe com o suco de limão e o MAGGi Fondor. Reserve por 20 a 30 minutos para absorver os sabores.
2. Em seguida, em uma panela grande e mais funda, derreta a Margarina DELiNE em fogo médio-alto. Refogue a cebola, o alho, os tomates e os pimentões até que fiquem dourados e perfumados.
3. Adicione a água (ou o tucupi) e espere até que ferva para então colocar as postas dos peixes com cuidado para não desmanchar.
4. Adicione as batatas, os ovos e o camarão (se preferir), formando camadas. Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo médio por cerca de 15 a 20 minutos.
5. Após esse tempo, cheque o ponto do peixe e, estando de sua preferência, finalize com as ervas picadas, misturando levemente.
6. Desligue o fogo e deixe apurar com a tampa fechada por mais 2 minutos antes de servir e, se preferir, acerte com mais um pouco de MAGGi Fondor.



ARROZ PARAENSE

DIFICULDADE:
FÁCIL

PORÇÕES:
8

TOTAL:
50 MIN

ACESSE A RECEITA NO SITE

Receitas
Nestlé



INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de Margarina DeLine®
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 maços de jambu
- 2 sitcks de MAGGi® Meu Segredo Refoga
- 2 xícaras (chá) de arroz branco
- 300 g de camarão limpo, eviscerado e dessalgado
- 2 xícaras (chá) de água morna
- 300 ml de tucupi

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, em fogo médio, aqueça a Margarina DeLine até que ela derreta. Em seguida, refogue a cebola e o alho muito bem até que dourem.
2. Adicione os maços de jambu para refogar e tempere tudo com MAGGi Meu Segredo Refoga, misturando e deixando cozinhar até que o jambu fique com a aparência de molhado.
3. Adicione o arroz e refogue tudo por cerca de 1 minuto. Em seguida, adicione os camarões e cubra com a água. Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo.
4. Quando o arroz começar a secar, adicione o tucupi e mais um pouco de água até cobrir tudo novamente, mexa bem e deixe a panela tampada pela metade para evaporar, observando até que o arroz fique com uma consistência de risoto, mais al dente e cremoso.
5. Desliguei o fogo e sirva.



BOLINHO DE PIRARUCU

DIFICULDADE:
FÁCIL

PORÇÕES:
12

TOTAL:
30 MIN

ACESSE A RECEITA NO SITE

Receitas
Nestlé

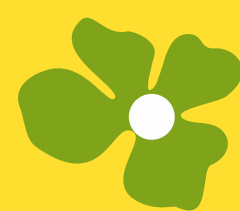


INGREDIENTES



- 3 colheres (sopa) de Margarina DELiNE® Cremosa com sal
- 1 cebola grande picada
- 3 dentes de alho picados
- 400 g de pirarucu seco, dessalgado e desfiado
- 2 envelopes de MAGGi® Meu Segredo Legumes
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- 500 g de batata cozida, sem casca, amassada (em ponto de purê firme)
- 2 batatas sem cascas, cozidas e amassadas
- 1 ovo
- 1 pimenta-de-cheiro picada (opcional)
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO



1. Em uma panela em fogo médio, derreta a Margarina DELiNE por completo. Em seguida, refogue a cebola e o alho muito bem até dourarem.
2. Adicione o pirarucu desfiado, o MAGGi Meu Segredo e o cheiro-verde e refogue também, misturando muito bem até que o peixe esteja temperado e levemente dourado. Reserve esta mistura fora do fogo até que esfrie.
3. Em um recipiente grande, misture o peixe refogado com a batata amassada, o ovo e a pimenta-de-cheiro, com as mãos, até obter uma massa firme para modelar.
4. Modele os bolinhos em formato redondo ou como pequenos croquetes, frite-os em óleo quente tomando cuidado para que não queimem e nem fiquem crus, escorra em papel toalha e sirva-os com a Margarina DELiNE para que ela derreta e adicione um sabor ainda mais especial à receita.



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.

POSSUI DÚVIDAS SOBRE COMO
RECICLAR AS EMBALAGENS
DE SUAS RECEITAS?



Acesse a nossa página com informações e dicas sobre sustentabilidade.

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



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



Nestlé®

re.generar
é nutrir o
que faz bem

Receitas Nestlé



QUALIDADE Nestlé



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 que tem em casa?

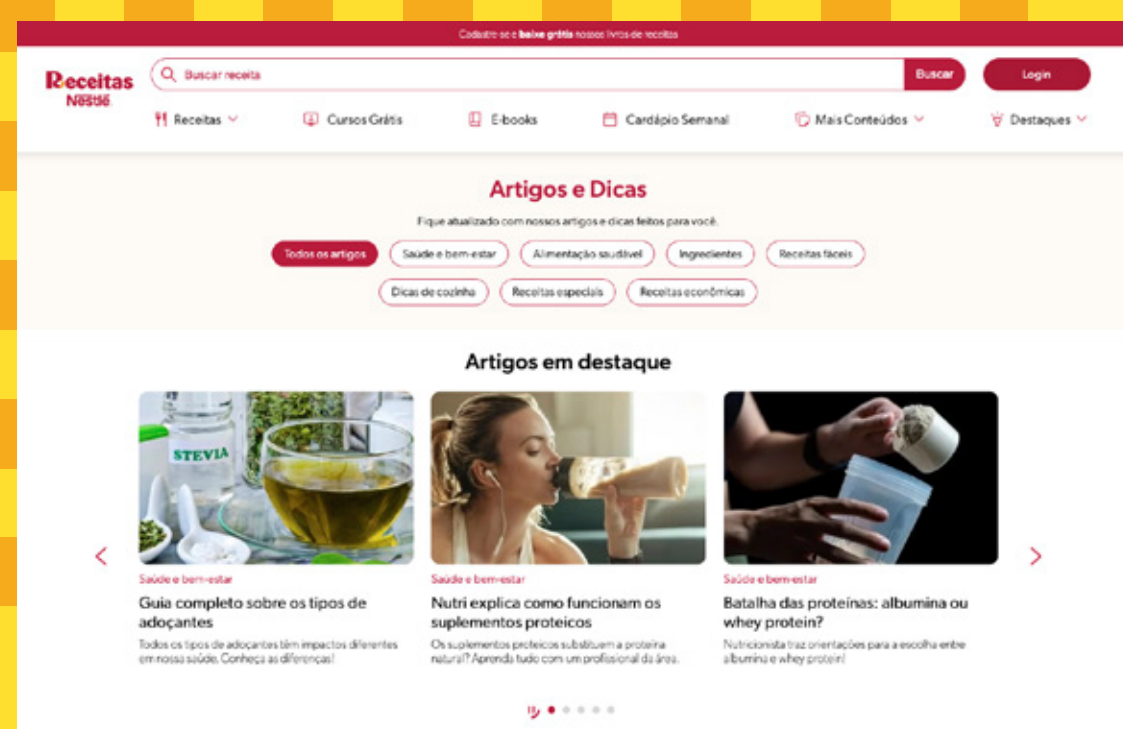
Basta indicar dois ou três ingredientes para a gente te ajudar a fazer uma bela receita.

Indique até 3 ingredientes:

Ingrediente/Produto



Buscar receitas >



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®



QUALIDADE Nestlé®



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