



**SABOR que
AQUECE
O INVERNO!**

Imagens Ilustrativas



**12 RECEITAS
DELICIOSAS**

Receitas
Nestlé



QUALIDADE Nestlé

Com a chegada do inverno, surge a vontade de preparar comidas quentinhas e saborosas. Não é preciso complicar: basta usar ingredientes simples e boas combinações, com a ajuda dos produtos MAGGI®.

Este livro reúne receitas perfeitas para os dias mais frios, desde o tempero que realça o sabor até o caldo que traz suculência 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.

As receitas foram elaboradas para serem simples, com ingredientes acessíveis e etapas práticas. Com MAGGI®, você cozinha com mais facilidade e serve pratos deliciosos.



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



ÍNDICE



MATERIAL INTERATIVO

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



QUALIDADE Nestlé.



- 03 FONDUÉ DE QUEIJO
- 05 SOPA DE MILHO COM COUVE
- 07 SOBRECOXAS DE FRANGO COM CREME DE CEBOLA
- 09 FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES
- 11 POLENTA COM CARNE MOÍDA
- 13 FRANGO AO CREME DE CEBOLA
- 15 BATATAS GRATINADAS COM CREME DE CEBOLA
- 17 GRATINADO DE FRANGO COM BATATA
- 19 POLENTA COM RAGU DE COSTELA
- 21 ESCONDIDINHO DE FRANGO
- 23 SOPA DE CAPELETTI
- 25 CREME DE CEBOLA COM BRÓCOLIS E BACON NO PÃO ITALIANO

Receitas
Nestlé.



RECEITA #1



Nestlé

Maggi
QUALIDADE NESTLÉ

FONDUE DE QUEIJO



DIFICULDADE:
FÁCIL



TEMPO:
20 min



PORÇÕES:
6

CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

FONDUE DE QUEIJO



INGREDIENTES



- 1 envelope de **MAGGI® Creme de Cebola**
- 3 xícaras (chá) de Leite Líquido **NINHO® Forti+ Integral**
- 200 g de queijo muçarela
- 200 g de queijo prato ralado grosso
- meia xícara (chá) de vinho branco seco
- 1 dente de alho
- pão em cubos (semi-italiano ou ciabatta)



MODO DE PREPARO

- 1** Em uma panela, dissolva o **MAGGI Creme de Cebola** no Leite **NINHO**. Mexa até levantar fervura e deixe cozinhar por 5 minutos, em fogo médio com a panela destampada.
- 2** Acrescente os queijos e o vinho e mexa bem. Reserve.
- 3** Em uma panela especial para fondue, esfregue o alho por toda a superfície interna para que o aroma do alho passe de forma delicada para os queijos. Coloque a mistura reservada e ligue a chama.
- 4** Deixe que cada pessoa se sirva, espetando na ponta de um garfo longo um cubo de pão e mergulhando-o no fondue.



CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

RECEITA #2



Nestlé

Maggi
QUALIDADE Nestlé

SOPA DE MILHO COM COUVE



☆☆☆
DIFICULDADE:
FÁCIL

🕒
TEMPO:
30 min

👥
PORÇÕES:
6

CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

SOPA DE MILHO COM COUVE



INGREDIENTES

- 6 espigas de milho-verde
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de azeite
- meia cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 2 tabletes de **MAGGI® Caldo Galinha**
- meio maço de couve-manteiga picada



MODO DE PREPARO

- 1** Debulhe o milho, cortando os grãos rente ao sabugo.
- 2** Coloque-os no liquidificador e bata com a água.
- 3** Passe pela peneira e reserve
- 4** Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.
- 5** Adicione o MAGGI Caldo e 1 litro de água fervente e misture bem até dissolver. Acrescente o milho reservado e, quando ferver, misture a couve.
- 6** Cozinhe por mais 5 minutos e sirva a seguir.



CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

RECEITA #3



Nestlé

Maggi
QUALIDADE NESTLÉ

SOBRECOXAS DE FRANGO COM CREME DE CEBOLA



☆☆☆
DIFICULDADE:
FÁCIL

🕒
TEMPO:
65 min

👤
PORÇÕES:
4

CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

SOBRECOXAS DE FRANGO COM CREME DE CEBOLA



INGREDIENTES

- 600 g de sobrecoxa de frango
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 pacote de MAGGI® Creme de Cebola



MODO DE PREPARO

- 1** Em recipientes separados, coloque o NESTLÉ Creme de Leite e o MAGGI Creme de Cebola.
- 2** Passe os pedaços de frango no Creme de Leite e em seguida, no Creme de Cebola e distribua em uma assadeira untada com azeite. Cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.
- 3** Retire o papel-alumínio e volte ao forno por mais 20 minutos ou até dourar.



CLIQUE AQUI 

Para voltar para o Índice

RECEITA #4



Nestlé

Maggi
QUALIDADE Nestlé

FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES



☆☆☆
DIFICULDADE:
FÁCIL

🕒
TEMPO:
30 min

👥
PORÇÕES:
4

CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES



INGREDIENTES

- 1 batata pequena picada
- 1 cenoura pequena picada
- 1 colher (sopa) de óleo
- 500 g de sobrecoxa de frango
- meia xícara (chá) de vagem picada
- 1 sachê de **MAGGI® Meu Segredo Frango**
- 1 e meia xícara (chá) de água



MODO DE PREPARO

- 1** Em uma panela, aqueça o óleo e adicione o frango, deixando fritar bem.
- 2** Quando o frango estiver dourado, junte os legumes picados, e o MAGGI Meu Segredo
- 3** Cozinhe, com a panela semi tampada, em fogo baixo, até que o frango e os legumes estejam macios e com um pouco de caldo.



CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

RECEITA #05



Nestlé

Maggi
QUALIDADE Nestlé

POLENTA COM CARNE MOÍDA



☆☆☆
DIFICULDADE:
FÁCIL

🕒
TEMPO:
25 min

👥
PORÇÕES:
10

CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

POLENTA COM CARNE MOÍDA



INGREDIENTES



MOLHO DE CARNE

- 1 colher (sopa) de azeite
- 3 dentes de alho
- 1 cebola picada
- 500g de carne moída
- 1 envelope de MAGGI® Caldo em Pó Carne
- 300g molho de tomate
- Coentro picado a gosto

POLENTA

- 1 xícara (chá) e meia de água
- 1 tablete de MAGGI® Caldo de Galinha
- 1 xícara (chá) de farinha de milho para polenta



MODO DE PREPARO

- 1** **MOLHO DE CARNE:** Em uma panela, adicione o azeite e refogue o alho e a cebola até ficarem dourados e perfumados.
- 2** Em seguida, acrescente a carne moída e o MAGGI Caldo em Pó sabor Carne, cozinhando até que a carne esteja dourada e bem cozida.
- 3** Adicione o molho de tomate à mistura, garantindo uma distribuição uniforme, e deixe ferver. Depois, inclua o coentro fresco picado e misture delicadamente para incorporar os sabores.
- 4** **POLENTA:** Em uma panela, coloque a água e deixe ferver. Assim que estiver fervendo, adicione o MAGGI Caldo de Galinha e mexa até dissolvê-lo completamente, garantindo um caldo saboroso.
- 5** Em seguida, acrescente a farinha de milho para polenta gradualmente, enquanto mexe constantemente para evitar a formação de grumos. Continue mexendo vigorosamente até obter uma polenta cremosa e homogênea, sem qualquer textura granulada.
- 6** **MONTAGEM:** No refratário, disponha a polenta de maneira uniforme e cubra-a com o molho de carne. Para dar um toque final, polvilhe com coentro fresco picado antes de servir.



CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

RECEITA #6



Nestlé

Maggi
QUALIDADE Nestlé

FRANGO AO CREME DE CEBOLA



DIFICULDADE:
FÁCIL



TEMPO:
55 min



PORÇÕES:
6

13

CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

FRANGO AO CREME DE CEBOLA



INGREDIENTES

- 1 envelope de **MAGGI® Creme de Cebola**
- 2 peitos de frango sem osso
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado



MODO DE PREPARO

- 1** Em uma panela de pressão, dissolva o **MAGGI Creme de Cebola** em 1 litro de água.
- 2** Coloque os peitos de frango, tampe e cozinhe por 30 minutos, após iniciar fervura.
- 3** Espere sair a pressão, abra a panela cuidadosamente, retire o frango, desfie e retorne ao Caldo que sobrou do cozimento.
- 4** Acrescente o **NESTLÉ Creme de Leite** e a salsa e misture bem.
- 5** Despeje em um recipiente refratário (20 x 30 cm), polvilhe o queijo parmesão e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos ou até gratinar. Sirva a segu



CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

RECEITA #07



Nestlé

Maggi
QUALIDADE Nestlé

BATATAS GRATINADAS COM CREME DE CEBOLA



DIFICULDADE:
FÁCIL



TEMPO:
35 min



PORÇÕES:
8

CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

BATATAS GRATINADAS COM CREME DE CEBOLA



INGREDIENTES

- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 pacote de MAGGI® Creme de Cebola
- meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 quilo de batatas em rodela
- 1 xícara (chá) de queijo muçarela ralado
- 2 colheres (sopa) de alecrim



MODO DE PREPARO

- 1** Em um recipiente, misture o NESTLÉ Creme de Leite, o MAGGI Creme de Cebola e o Leite NINHO com a ajuda de uma espátula, até ter um creme homogêneo.
- 2** Arrume as rodela de batatas em uma assadeira retangular (20 x 32 cm) e em seguida despeje a mistura cremosa sobre elas, garantindo que ela penetre nos espaços entre as batatas.
- 3** Finalize com a muçarela ralada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 25 minutos, ou até dourar. Sirva.



CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

RECEITA #8



Nestlé

Maggi
QUALIDADE NESTLÉ

GRATINADO DE FRANCO COM BATATA



DIFICULDADE:
FÁCIL



TEMPO:
50 min



PORÇÕES:

4

CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

GRATINADO DE FRANGO COM BATATA



INGREDIENTES

- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 envelope de MAGGI® Creme de Cebola
- 1 colher (sopa) de cheiro-verde picado
- 300 g de peito de frango em tiras
- 300 g de batatas descascadas em cubos, cozidas
- 2 cebolas em rodela



MODO DE PREPARO

- 1 Em um recipiente grande, misture o NESTLÉ Creme de Leite, o MAGGI Creme de Cebola e o cheiro-verde até obter um creme homogêneo.
- 2 Adicione o frango, as batatas e as cebolas e misture bem para que tudo se incorpore.
- 3 Transfira para uma assadeira retangular (22 x 33 cm) untada com azeite, cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.
- 4 Retire o papel-alumínio e volte ao forno por mais 20 minutos ou até dourar. Sirva em seguida



CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

RECEITA #09



Nestlé

Maggi
QUALIDADE Nestlé

POLENTA COM RAGU DE COSTELA



DIFICULDADE:
FÁCIL



TEMPO:
90 min



PORÇÕES:
80

CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

POLENTA COM RAGU DE COSTELA



INGREDIENTES

POLENTA

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 tablete 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** **POLENTA:** Em uma panela, ferva 2 litros de água com a manteiga e dissolva o **MAGGI Caldo** e adicione o fubá em chuva, misturando bem com uma colher de cabo longo.
- 2** 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. Reserve.
- 3** **MOLHO:** Em um recipiente, tempere a costela com o suco de limão.
- 4** Em uma panela de pressão aqueça o óleo e doure a carne. Acrescente o alho e a cebola e refogue.
- 5** Junte o louro, o **MAGGI Caldo** e adicione meio litro de água fervente.
- 6** Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo, por cerca de 30 minutos após pegar pressão ou até que esteja macio. Desligue e espere sair a pressão.
- 7** Retire os pedaços de carne da panela e desfie-os. Retorne a carne desfiada para a panela e adicione os tomates, o vinho e a polpa de tomate.
- 8** 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

RECEITA #10



Nestlé

Maggi
QUALIDADE NESTLÉ

ESCONDIDINHO DE FRANGO



DIFICULDADE:
FÁCIL



TEMPO:
50 min



PORÇÕES:
8

CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

ESCONDIDINHO DE FRANGO



INGREDIENTES



- 1 quilo de mandioca
- meio quilo de peito de frango
- 1 xícara (chá) de água fervente
- 2 tabletes de **MAGGI® Caldo Galinha**
- 1 cebola ralada
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 colher (chá) de **MAGGI® Fondor**
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 1 copo de **Requeijão NESTLÉ®**
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado



MODO DE PREPARO

- 1** Em uma panela, descasque a mandioca, lave bem e cozinhe-a coberta com água até ficar macia.
- 2** Em outra panela, enquanto isso, cozinhe o peito de frango na água fervente com os tabletes **MAGGI Caldo**, acrescentando mais água fervente se necessário.
- 3** Assim que estiver cozido, desfie o peito de frango, misture o caldo que sobrou do cozimento, a cebola e a salsa e reserve.
- 4** Escorra a água da mandioca e passe-a ainda quente pelo espremedor.
- 5** Tempere com o **MAGGI Fondor**, acrescente o **NESTLÉ Creme de Leite** e misture bem até obter um purê.
- 6** Em um recipiente refratário médio (20 x 30 cm) untado com manteiga, despeje o purê de mandioca e espalhe o recheio de frango.
- 7** Cubra com o **Requeijão NESTLÉ**, polvilhe com o queijo parmesão e leve ao forno médio-alto (200°C) para gratinar (cerca de 20 minutos). Sirva a seguir.



CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

RECEITA #11



Nestlé

Maggi
QUALIDADE Nestlé

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 Galinha**
- 1 cenoura grande cortada em tiras finas
- 1 alho-poró cortado em rodellas 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.
- 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 #12



Nestlé

Maggi
QUALIDADE NESTLÉ

CREME DE CEBOLA COM BRÓCOLIS E BACON NO PÃO ITALIANO



☆☆☆
DIFICULDADE:
FÁCIL

🕒
TEMPO:
30 min

👤
PORÇÕES:
2

CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

CREME DE CEBOLA COM BRÓCOLIS E BACON NO PÃO ITALIANO



INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de bacon picado
- 4 mini pães italianos redondos
- 1 envelope de **MAGGI® Creme de Cebola**
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 e meia xícara (chá) de brócolis picado e aferventado



MODO DE PREPARO

- 1** Em um prato coberto com papel toalha, espalhe o bacon e leve ao micro-ondas, em potência alta, por cerca de 3 minutos, parando de minuto em minuto, misturando e trocando o papel toalha, se necessário. Reserve.
- 2** Com auxílio de uma faca, retire a tampa dos pães e o miolo (deixando um pouco do miolo na base) e reserve.
- 3** Em uma panela, prepare o MAGGI Creme de Cebola conforme as instruções de embalagem e junte o queijo parmesão ralado.
- 4** Acrescente o brócolis e deixe cozinhar por mais 1 minuto.
- 5** Distribua a sopa nos pães e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos para dourar.
- 6** Polvilhe o bacon reservado e sirva.



CLIQUE AQUI 
Para voltar para o Índice

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.

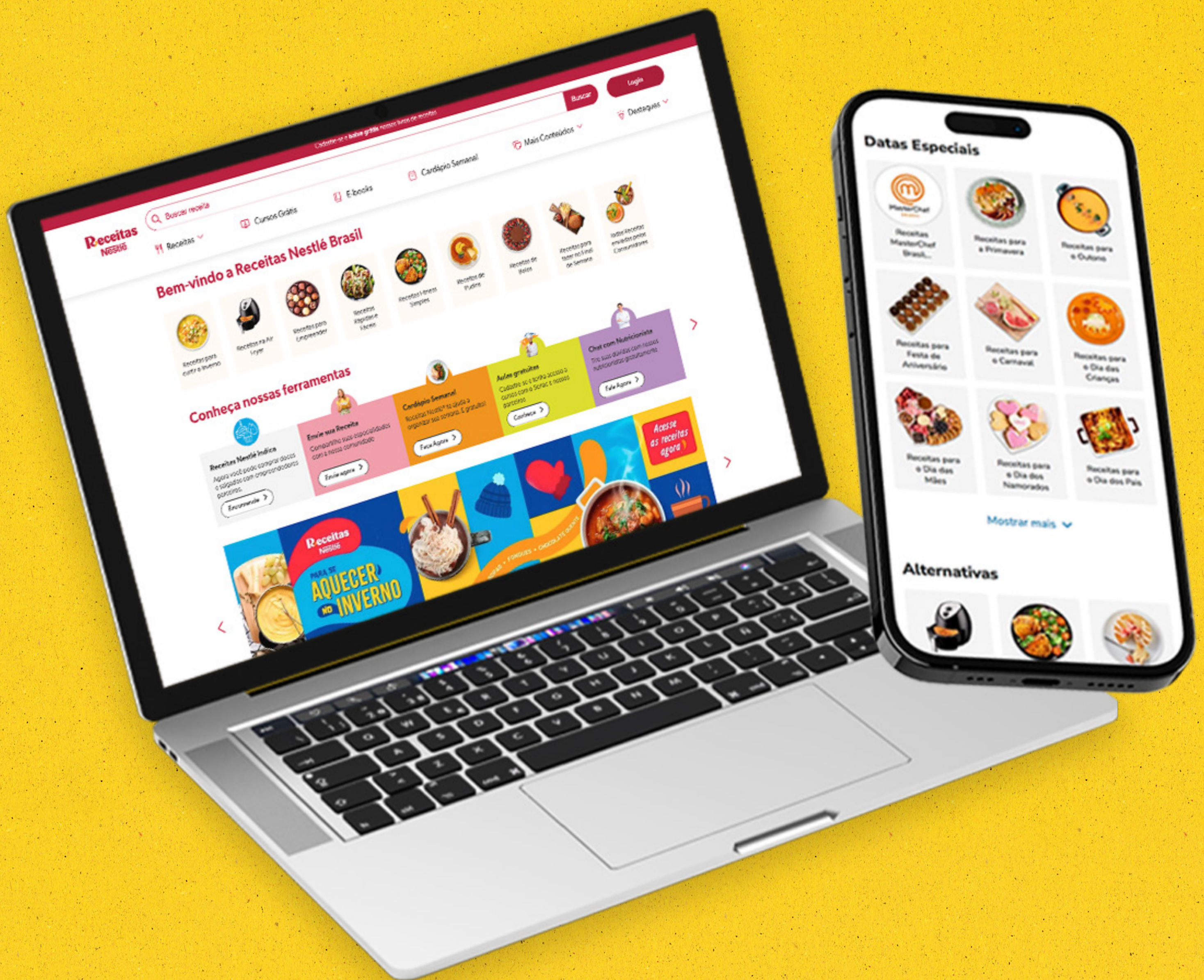


Nestlé®

Re.generar
é nutrir o
que faz bem



Receitas Nestlé



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.

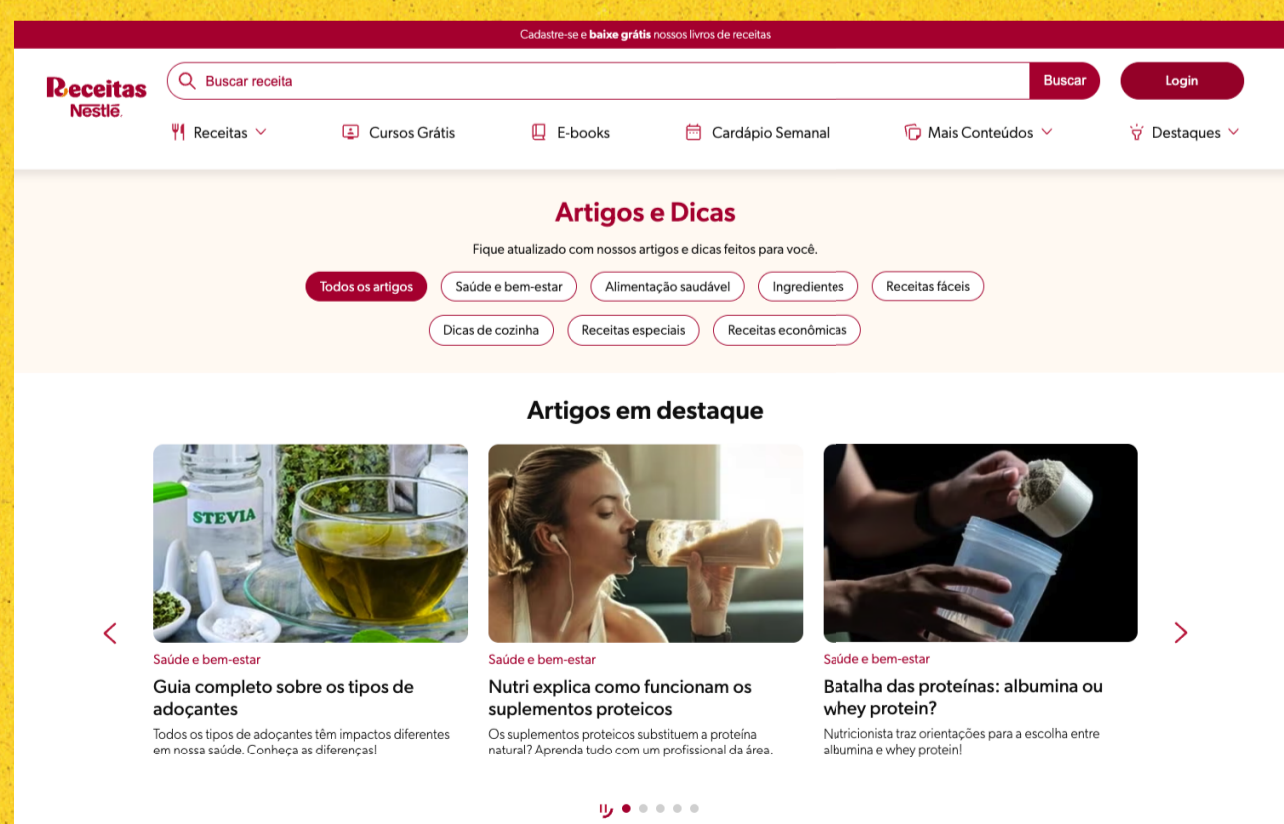
O que tem em casa?

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

Indique até 3 ingredientes:



Buscar receitas >



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



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

Receitas Nestlé®

