

Neste fascículo:

Salgados

Doces

Panqueca de
Carne Moída



Queijadinha

Arroz à Grega



Bolo Nega Maluca
de Leite MOÇA®

Escondidinho



Mousse de Chocolate

Coxinhas



Trufas Clássicas

Macarronada
da Mama



Torta Invertida
de Abacaxi

Nestlé
faz bem

Nestlé

As
50 Receitas
Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos

As 50 Receitas Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos - Livro 3



Livro 3 de 5

50
anos
Serviço Nestlé
ao Consumidor

As 50 Receitas

Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos

A comemoração pelos 50 anos do Serviço NESTLÉ® ao Consumidor continua uma delícia, e neste terceiro fascículo da série “As 50 Receitas Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos” você vai conferir mais dez receitas de dar água na boca.

São mais cinco pratos salgados e cinco pratos doces que fazem sucesso por todo o Brasil. Entre eles estão a Macarronada da Mama, uma receita exclusiva da NESTLÉ®, o famoso Mousse de Chocolate e o Bolo Nega Maluca de Leite MOÇA®. Irresistíveis!

Ainda restam dois fascículos para completar esta coleção, e para você não perder nenhuma receita, os fascículos anteriores estão à sua disposição para download no site www.nestle.com.br/portalnestle/semprecomvoce.

Aproveite a comemoração do nosso aniversário e encha sua cozinha de sabor.



Quanto tempo leva?

Em todas as receitas você encontrará as seguintes informações:

- **Tempo de Preparo:** tempo para estar presente e preparar a receita.
- **Tempo Total:** leva em consideração o tempo de preparo, mais o tempo de molho/forno/refrigeração/congelamento etc.





Panqueca de Carne Moída

Ingredientes

Massa:

- 1 xícara e meia (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- óleo para untar

Recheio:

- 1 colher (sopa) de óleo
- 500g de carne moída
- 1 colher (sopa) de **Gril MAGGI**®

- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 ovo cozido picado
- 1 tomate sem pele e sem semente picado
- 1 colher (sopa) de azeitona verde picada

Molho:

- meia colher (sopa) de óleo
- meia cebola pequena ralada
- 1 caixa de polpa de tomate (520g)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- queijo parmesão ralado para polvilhar

Modo de Preparo

Massa:

Em um liquidificador, bata o leite com a farinha de trigo, o óleo, o sal e os ovos. Aqueça uma frigideira untada e coloque pequenas porções de massa. Deixe dourar levemente dos dois lados. Repita a operação até terminar a massa. Reserve.

Recheio:

Em uma panela, aqueça o óleo e junte a carne moída. Tempere com o **Gril MAGGI** e refogue bem até ficar soltinha. Junte meia xícara (chá) de água e os demais ingredientes. Cozinhe por alguns minutos para secar o excesso de líquido.

Molho:

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola. Junte a polpa de tomate, uma xícara (chá) de água fervente, o sal e o açúcar.

Montagem:

Recheie cada panqueca com cerca de duas colheres (sopa) de recheio de carne moída e reserve. Em um refratário, forre o fundo com um pouco do molho. Arrume as panquecas no refratário e cubra com o molho restante. Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno para gratinar. Sirva.

Rendimento: 5 porções

Tempo de Preparo: 1 hora

Tempo Total: 1 hora e 15 minutos

Valor Calórico: 475 kcal/porção

Arroz à Grega

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido
- 1 pimentão verde, pequeno, cortado em tirinhas finas
- 1 pimentão vermelho, pequeno, cortado em tirinhas finas
- 1 cenoura cortada em tirinhas finas
- 3 tabletes de **Caldo MAGGI® de Galinha**
- 1 xícara (chá) de uvas-passas

Modo de Preparo

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o arroz, os pimentões e a cenoura. Adicione quatro xícaras (chá) de água fervente, o **Caldo MAGGI** e as uvas-passas. Abaix o fogo e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos, com a panela parcialmente tampada ou até que o arroz seque. Retire do fogo e deixe descansar por cerca de 10 minutos. Sirva.

Dica

Se desejar, acrescente ervilhas e azeitonas picadas.

Rendimento: 8 porções

Tempo de Preparo: 15 minutos

Tempo Total: 40 minutos

Valor Calórico: 274 kcal/porção



Corte aqui



Escondidinho

Ingredientes

Recheio:

- 500g de carne-seca
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 4 colheres (sopa) de polpa de tomate
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de salsa picada

Purê:

- 1kg de mandioca cozida e espremida
- 2 tabletes de **Caldo MAGGI® de Carne**
- 1 xícara (chá) de leite quente
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

Recheio:

De véspera, deixe a carne-seca de molho imersa em água, trocando-a algumas vezes. Leve-a ao fogo para cozinhar imersa em água, em panela de pressão, por cerca de 40 minutos, após iniciar a fervura. Espere sair toda a pressão da panela, escorra a água e desfie a carne. Reserve. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola. Junte a carne-seca e misture bem. Acrescente a polpa de tomate, tampe a panela e cozinhe por cerca de 5 minutos. Polvilhe a farinha de trigo, acrescente a salsa, mexa e retire do fogo. Reserve.

Purê:

Em uma tigela, misture a mandioca com o **Caldo MAGGI** dissolvido no leite. Coloque metade do purê em um recipiente refratário médio (20 x 30cm) e cubra com o recheio. Espalhe o restante do purê, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até dourar. Sirva a seguir.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 45 minutos

Tempo Total: 1 hora (sem considerar o tempo de molho da carne-seca)

Valor Calórico: 551 kcal/porção

Coxinhas

Ingredientes

Recheio:

- 4 tabletes de **Caldo MAGGI® de Galinha**
- 1kg de peito de frango
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola ralada
- meia xícara (chá) de salsa picada

Modo de Preparo

Recheio:

Em uma panela, coloque seis xícaras (chá) de água com três tabletes de **Caldo MAGGI**, o peito de frango e as batatas e leve ao fogo, mexendo até o **Caldo MAGGI** dissolver. Deixe cozinhar até ficar macio. Esprema as batatas ainda quentes e reserve-as. Reserve também o caldo do cozimento. Desfie o frango. Em uma panela, aqueça o óleo e doure levemente a cebola. Junte o frango desfiado, o **Caldo MAGGI** esfarelado restante e refogue bem, mexendo sempre, até dissolver o tablete de **Caldo MAGGI** completamente. Acrescente a salsa, misture e deixe esfriar.

Massa:

Em uma panela grande, coloque as batatas espremidas com o caldo do cozimento e a manteiga e deixe levantar fervura. Junte a farinha de trigo, de uma só vez, mexendo vigorosamente, até obter uma massa homogênea. Cozinhe por mais uns minutos, mexendo sempre até a massa estar bem cozida e desgrudar do fundo da panela. Despeje sobre uma superfície e sove a massa delicadamente até esfriar.

Montagem:

Abra pequenas porções da massa na palma da

Massa:

- 3 batatas médias (cerca de 300g)
- 150g de manteiga
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo

Montagem:

- farinha de rosca para empanar
- 4 ovos levemente batidos
- óleo para fritar

mão e recheie. Modele no formato de coxinhas, passe-as pela farinha de rosca, pelos ovos batidos e novamente pela farinha de rosca. Frite-as em óleo quente, escorra em papel-toalha. Sirva.

Dica

Importante: o caldo do cozimento do frango deve ser suficiente para 5 xícaras (chá). Caso falte, complete com água para o preparo da massa.

Rendimento: 80 unidades

Tempo de Preparo: 2 horas e 15 minutos

Tempo Total: 3 horas e 20 minutos

Valor Calórico: 106 kcal/unidade



Faz bem saber:

- Na organização de suas festas, procure equilibrar o cardápio oferecendo sucos de frutas e aperitivos com legumes e verduras, além dos salgadinhos. Dê preferência aos salgadinhos assados, pois além de mais práticos na hora de aquecer, são mais saudáveis.





Macarronada da Mama

Ingredientes

- meio pacote de macarrão tipo espaguete (250g)
- 1 colher (sopa) de sal
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola média picada
- 1 dente de alho amassado
- 1 lata de purê de tomate (350g)
- 500g de tomates sem pele e semente picados
- 1 tablete de **Caldo MAGGI® de Calabresa**
- 2 colheres (sopa) de azeitonas pretas picadas
- 2 abobrinhas sem casca e cortadas em rodelas bem finas
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

Cozinhe o macarrão em dois litros e meio de água fervente com o sal, até que esteja "al dente". Em uma panela, aqueça uma colher (sopa) do óleo e doure a cebola e o alho. Adicione o purê de tomate e os tomates e mexa bem. Misture o **Caldo MAGGI** e as azeitonas. Cozinhe em fogo baixo com a panela tampada por cerca de 10 minutos ou até que os tomates se desmanchem. Em uma frigideira, aqueça o óleo restante e doure as rodelas de abobrinha aos poucos. Junte-as ao molho de tomate, tampe a panela e cozinhe por cerca de 10 minutos. Desligue o fogo e junte a salsa. Escorra o macarrão e adicione o molho de abobrinha. Misture bem, polvilhe o queijo parmesão ralado e sirva a seguir.

Rendimento: 4 porções

Tempo de Preparo: 30 minutos

Tempo Total: 40 minutos

Valor Calórico: 470 kcal/porção

Queijadinha

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 lata de **Leite MOÇA®**
- 100g de manteiga
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de queijo meia-cura ralado
- 200g de coco seco ralado
- 1 xícara (chá) de açúcar

Modo de Preparo

Passes as gemas pela peneira, junte as claras e bata com um batedor de arame por cerca de 30 segundos. Junte o **Leite MOÇA** e a manteiga, misture bem e adicione a farinha de trigo, o queijo e o coco aos poucos, mexendo até ficar homogêneo. Coloque forminhas de papel dentro de formas de empada. Despeje a massa e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos ou até dourar. Misture o açúcar com uma xícara (chá) de água e leve ao fogo baixo sem mexer. Espere engrossar até obter ponto de fio e distribua sobre as queijadinhas. Sirva.

Rendimento: 25 unidades

Tempo de Preparo: 10 minutos

Tempo Total: 45 minutos

Valor Calórico: 233 kcal/unidade





Bolo Nega Maluca de Leite MOÇA®

Ingredientes

Massa:

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- 2 xícaras e meia (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- óleo para untar
- farinha de trigo para polvilhar

Cobertura:

- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- meia xícara (chá) de açúcar
- 50g de manteiga
- meia xícara (chá) de leite

Modo de Preparo

Massa:

Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA com o leite, o óleo, os ovos e o Chocolate em Pó. Coloque em uma tigela e adicione a farinha de trigo e o fermento, misturando bem. Coloque em uma forma retangular grande (26 x 38cm) untada e polvilhada e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

Cobertura:

Em uma panela, misture o Chocolate em Pó com o açúcar, a manteiga e o leite e leve ao fogo baixo. Deixe ferver por cerca de 2 minutos ou até engrossar. Desligue o fogo e bata bem com uma colher ou garfo. Coloque sobre o bolo ainda quente. Sirva.

Rendimento: 30 porções

Tempo de Preparo: 20 minutos

Tempo Total: 60 minutos

Valor Calórico: 206 kcal/porção

Mousse de Chocolate

Ingredientes

- 1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 1 tablete de **Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo** picado
- 3 claras
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- raspas de **Chocolate NESTLÉ CLASSIC® ao Leite** para decorar

Modo de Preparo

Aqueça em banho-maria o **Creme de Leite**. Junte o **Chocolate** e mexa até que fique completamente dissolvido. Reserve. Em uma panela, coloque as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo por cerca de 3 minutos, mexendo sempre. Bata em uma batedeira por 5 minutos ou até dobrar de volume. Misture delicadamente ao creme de chocolate. Coloque em taças e leve à geladeira por cerca de 3 horas. Decore com raspas de **Chocolate** e sirva.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 30 minutos

Tempo Total: 3 horas e 30 minutos

Valor Calórico: 351 kcal/porção

Dica

- Se desejar, decore com chantilly ou cerejas.

Nestlé



Corte aqui



Faz bem saber:

- Trufa é o nome de uma espécie de cogumelo que nasce debaixo da terra em algumas regiões da Europa. Alguns animais, como cães e porcos, são treinados para encontrá-las. É um ingrediente sofisticado e de sabor muito especial que dá o nome ao também especial, delicado e saboroso bombom que lembra a sua aparência.

Trufas Clássicas

Ingredientes

Massa:

- 1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 4 tabletes de **Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo** picados
- 1 xícara (chá) de **Chocolate em Pó DOIS FRADES®**
- 100g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 colheres (sopa) de conhaque ou whisky
- 1 xícara (chá) de **Chocolate em Pó DOIS FRADES®** (para envolver as trufas)

Modo de Preparo

Aqueça o **Creme de Leite** em banho-maria. Junte metade do **Chocolate Meio Amargo**, mexendo até obter uma pasta homogênea. Retire do banho-maria e misture o **Chocolate em Pó**. Junte a manteiga e o conhaque, mexa e leve à geladeira por cerca de 24 horas. Faça bolinhas e reserve. Derreta o **Chocolate** restante em banho-maria e faça a temperagem: retire-o do banho-maria e continue mexendo, na própria vasilha, até que esteja frio (verifique a temperatura encostando um pouco de **Chocolate** no lábio: a sensação deve ser de frio. Se tiver um termômetro a temperatura deve ser de 28°C). Mergulhe as trufas uma a uma. Escorra-as sobre um tabuleiro forrado com papel-alumínio, e leve para gelar por cerca de 1 hora. Passe no restante do **Chocolate em Pó** e conserve-as em local fresco.

Congelamento:

Se desejar, congele as trufas sem passar no **Chocolate em Pó** ou a massa sem enrolar. Deixe em freezer por até 3 meses. Para descongelar, deixe-as em geladeira por cerca de 3 horas, passe-as no **Chocolate em Pó** e mantenha em local fresco.

Para Trufas de Café:

Adicione 6 colheres (sopa) de **NESCAFÉ®** dissolvido em 1 colher (sopa) de água quente e misture à massa depois de pronto. Leve à geladeira e banhe as trufas com o **Chocolate**, como indicado na receita.

Para Trufas de Laranja:

Substitua o conhaque do recheio por 2 colheres (sopa) de licor de laranja. Leve à geladeira e banhe as trufas com o **Chocolate**, como indicado na receita.

Para Trufas Crocantes de Nozes:

Prepare a massa como indicado na receita. Adicione 1 xícara (chá) de nozes ou castanhas-decaju picadas. Leve à geladeira e banhe as trufas com o **Chocolate**, como indicado na receita.

Rendimento: 50 unidades

Tempo de Preparo e Tempo Total:

1 hora e 25 minutos (sem considerar o tempo de geladeira)

Valor Calórico: 112 kcal/unidade

Torta Invertida de Abacaxi

Ingredientes

Calda:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 abacaxi em rodelas

Massa:

- 100g de manteiga
- 1 caixinha de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara e meia (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- manteiga para untar

Modo de Preparo

Calda:

Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado. Junte meia xícara (chá) de água quente e mexa com uma colher de cabo longo. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar. Unte duas formas de bolo inglês (11x28x8cm), despeje a calda e distribua as rodelas de abacaxi. Reserve.

Massa:

Em uma batedeira, bata a manteiga com o **Creme de Leite**, os ovos e o açúcar até obter um creme. Desligue a batedeira, acrescente o leite, a farinha peneirada e o fermento e misture até ficar homogêneo. Despeje a massa sobre o abacaxi e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourar. Deixe amornar e desenforme. Espere esfriar e sirva.

Rendimento: 2 bolos (24 porções)

Tempo de Preparo: 30 minutos

Tempo Total: 1 hora

Valor Calórico: 296 kcal/porção

