

# Recebendo *amigos*



Serviço Nestlé ao Consumidor



Good Food, Good Life

## índice

### *Ocasião especial*..... 4

Mini quiches de espinafre..... 6

Salmão Mediterrâneo..... 7

Macarrão al burro e sálvia ..... 8

Sunrise..... 8

Peras com molho de chocolate 9

### *Almoço de domingo*... 10

Salada colorida..... 11

Moça tranqüila ..... 11

Maminha com legumes ..... 12

Arroz cremoso ..... 12

Torta Galak com calda  
de frutas vermelhas ..... 13

### *Churrasco*..... 14

Picanha no alho..... 15

Costelinha no espeto..... 15

Frango no vinho e alecrim.... 16

Espetinhos de coração..... 16

Farofa de couve..... 17

Molho vinagrete ..... 17

Salada completa ..... 18

Pão para aperitivo ..... 18

Salada de frutas especial ..... 19

# De portas



# e braços abertos para os amigos

## Receber bem é oferecer o melhor de sua casa aos convidados

O homem é um ser social, que gosta e tem necessidade de se relacionar com outras pessoas. Nada melhor do que cultivar esta característica abrindo a porta de casa para os amigos mais queridos. Além disso, bons motivos é que não faltam para promover um encontro: aniversários, comemorações variadas, despedidas e reencontros... Qualquer justificativa pode valer momentos de prazer e descontração.

Mas, para que uma reunião traga apenas boas lembranças, é preciso ter em mente que receber bem é uma arte, baseada em poucas técnicas, muita criatividade e carinho de sobra. A começar pelos preparativos do evento, o verdadeiro início de toda a diversão. O planejamento é, de fato, uma etapa desafiadora: cada recepção é a apresentação de um espetáculo único e exclusivo, com novos personagens e cenário. Nele, vale principalmente o bom senso e a criatividade, somados ao toque pessoal, com muito charme e elegância.

A Nestlé, que está presente em todas as fases e momentos da vida dos brasileiros, não poderia ficar de fora de uma situação tão especial como esta - a alegria de estar junto de quem se gosta. Por isso, oferece este folheto, cujo objetivo é dar idéias e dicas práticas que irão garantir lembranças inesquecíveis.

## *O segredo do sucesso*

Quem nunca ouviu o ditado que diz que o melhor da festa é esperar por ela?

Este é o momento de caprichar na decoração e no serviço, escolher a música de fundo e definir os pratos saborosos e as bebidas que os acompanham, entre inúmeros detalhes que garantirão o sucesso do encontro. Seja uma ocasião especial, como uma recepção formal; um evento informal entre parentes e amigos mais chegados; ou um churrasco descontraído e animado. Não importa o estilo, o que vale é fazer com que seus convidados sintam-se bem-vindos à sua casa.



# Ocasão especial

Organizar uma reunião formal e receber convidados com distinção requer muito bom gosto, charme e criatividade. Nada que um planejamento cuidadoso não consiga resolver

## *Um ambiente agradável*

**Decoração:** deve ser harmoniosa e sem exageros, para não causar cansaço visual.

**Cores:** procure utilizar tons suaves que combinem com as toalhas e os arranjos.

**Louça:** há vários desenhos de pratos e travessas, do clássico ao moderno. Escolha os de linhas simples, que se adaptam a vários tipos de decoração de pratos e mesas. Dê preferência à porcelana, pois é mais fina, translúcida e sua qualidade é superior.

A combinação apropriada dos elementos que compõem a mesa define o bom gosto. Toalhas brancas, bordadas, em tecidos como linho ou renda são clássicas e servem para ocasiões formais como esta.

## *Um bom serviço*

- O chamado serviço à francesa é característico de um jantar formal. Nele, os convidados são servidos por um garçom ou empregado. A pessoa que serve deve ficar à esquerda de cada convidado, para colocar os pratos ou para servir os alimentos. Mas, para servir bebidas e talheres de sobremesa, devem ficar à direita. Os pratos também são retirados pela direita.
- As bebidas servidas em uma recepção formal são tão importantes quanto o prato principal e a sobremesa. Dê preferência aos vinhos brancos ou tintos, dependendo do acompanhamento, e não se esqueça do champanhe na sobremesa!
- Os vinhos brancos devem ser servidos bem frios, quase gelados. Acompanham tradicionalmente pratos de paladar delicado como aves, peixes e frutos do mar.
- Os vinhos tintos de mesa devem ser servidos à temperatura ambiente ou frios. Geralmente são servidos como acompanhamento de carnes vermelhas, massas ou pratos mais substanciosos.  
Calcule um garrafa de vinho para cada cinco pessoas e 400ml de água por pessoa.

### *entrada*

Mini quiches de espinafre

### *prato principal*

Salmão mediterrâneo  
Macarrão al burro e sálvia

### *bebida*

Sunrise

### *sobremesa*

Peras com molho de chocolate



### Como arrumar as mesas

O tamanho das mesas determina o número de convidados: calcule 50 a 75cm para cada lugar. Coloque os pratos e os talheres a uns dois dedos da borda da mesa. Os garfos ficam à esquerda do prato, facas e colheres à direita. O garfo especial para frutos do mar deve ser colocado à esquerda. Disponha os talheres em ordem de uso, ficando mais

distantes do prato os que vão ser usados em primeiro lugar.

Os talheres de sobremesa podem ser colocados à mesa ou vir com o prato de sobremesa. O guardanapo, fica à esquerda dos garfos. O copo de água deve ficar acima da ponta da faca, e o copo de vinho, à direita do outro. O prato para pão deve ficar acima dos garfos, à esquerda.

## Charme à mesa

Este folheto traz várias dicas para garantir um toque especial à sua mesa

### Passo a passo do guardanapo

- 

1. Dobre ao meio e forme um retângulo.
- 

2. Dobre a metade em sanfona, sobrando uma aba.
- 

3. Dobre a sanfona e deixe a aba para dentro.
- 

4. Dobre a aba em forma de triângulo.
- 

5. Com a base da sanfona para baixo, segure a ponta e abra. Um leque se formará.

# Miniquiches de espinafre

## Ingredientes

### *massa*

2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 colher e meia (chá) de **Fondor MAGGI**®  
1 colher (chá) de fermento em pó  
3 colheres (sopa) de manteiga  
meia lata de **Creme de Leite NESTLÉ**®  
farinha de trigo para polvilhar

### *recheio*

1 maço pequeno de espinafre limpo  
meia lata de **Creme de Leite NESTLÉ**®  
meia colher (sopa) de **Fondor MAGGI**®  
3 ovos  
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

## dicas

- Se desejar fazer a quiche grande, prepare metade da massa e utilize uma fôrma redonda de 25cm de diâmetro.
- Deixe a quiche descansar por cerca de 5 minutos antes de servir.

## Modo de preparo

### *massa*

Peneire a farinha com o Fondor MAGGI e o fermento em uma tigela grande. Faça uma depressão no centro, adicione a manteiga e meia lata de Creme de Leite. Com as pontas dos dedos vá trabalhando a massa até ficar homogênea, sem grudar nas mãos. Embale em filme plástico para uso culinário e deixe descansar por cerca de 30 minutos. Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada, forre o fundo e as laterais de fôrmas individuais redondas (10cm de diâmetro), fure o fundo das massas com um garfo e leve para assar em forno médio (180°C) preaquecido, por cerca de 20 minutos.

### *recheio*

Coloque o espinafre em uma panela com tampa e leve ao fogo baixo até que esteja cozido. Escorra a água que se soltou e despreze-a. Pique o espinafre, misture-o com o Creme de Leite restante, o Fondor, as gemas, o queijo ralado e reserve. Bata as claras em neve, incorpore delicadamente ao recheio reservado e despeje no fundo de massa assado. Asse em forno médio (180°C) por cerca de 30 minutos. Sirva de entrada, acompanhada de uma salada de folhas.

Rendimento: 10 quiches





# Salmão mediterrâneo

## Ingredientes

1 kg de salmão em peça só  
1 colher (sopa) de **Fondor MAGGI®**  
suco de 1 limão

### *molho*

1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**  
2 gemas  
1 colher (sopa) de suco de limão  
2 colheres (sopa) de salsa  
1 colher (chá) de **Fondor MAGGI®**  
2 colheres (sopa) de alcaparras

## Modo de preparo

Corte o salmão ao meio e novamente, em três, formando retângulos. Tempere com Fondor MAGGI, suco de limão e deixe descansar por cerca de 10 minutos. Embrulhe cada pedaço em papel de alumínio, coloque em um recipiente refratário e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos.

### *molho*

Misture em uma panela o Creme de Leite com as gemas, o suco de limão, a salsa, o Fondor, as alcaparras e leve ao fogo baixo sem deixar ferver. Cubra os filés de salmão com o molho e sirva.

Rendimento: 6 porções

## dicas

- O salmão é um peixe de carne rosada muito saborosa. Muito apreciado no mundo inteiro, pode ser servido cru, cozido, assado ou grelhado.
- Se desejar, substitua por linguado ou badejo.

# Macarrão al burro e sálvia

## Ingredientes

2 colheres (sopa) de sal  
1 pacote de espaguete (500g)  
2 colheres (sopa) de sálvia  
meia xícara (chá) de vinho branco seco  
2 colheres (sopa) de **Fondor MAGGI®**  
100g de manteiga

## Modo de preparo

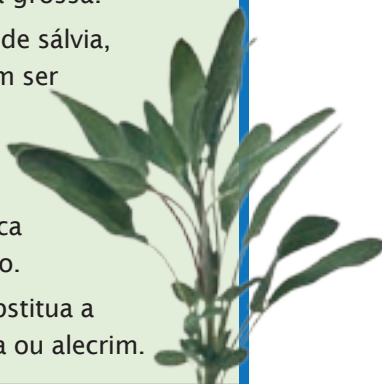
Em uma panela, leve ao fogo cinco litros de água com o sal. Ao ferver, junte o macarrão. Enquanto isso, misture a sálvia com o vinho para hidratar e tempere com o Fondor MAGGI.

Derreta a manteiga em uma frigideira grande, coloque a mistura de sálvia. Reserve. Assim que o macarrão estiver “al dente”, escorra-o e adicione-o à manteiga, misturando com cuidado, para que o tempero envolva toda a massa. Sirva a seguir.

Rendimento: 6 porções

### dicas

- O termo “burro” significa manteiga, em italiano.
- Se desejar, decore com salsa picada ou com pimenta do reino triturada grossa.
- Folhas frescas de sálvia, também podem ser utilizadas, mas com moderação, pois o sabor fica mais acentuado.
- Se preferir, substitua a sálvia por salsa ou alecrim.



# Sunrise

## Ingredientes

3 xícaras (chá) de suco de laranja  
1 xícara e meia (chá) de granadina  
2 xícaras (chá) de vodca

## Modo de preparo

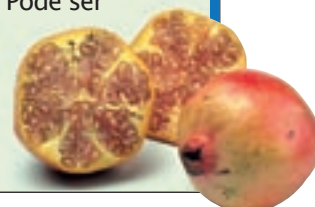
Em seis copos tipo long drink, distribua o suco de laranja gelado.

Em seguida, distribua delicadamente a granadina entre os copos. Complete com vodca e decore. Sirva a seguir.

Rendimento: 6 porções

### dica

- Granadina é um xarope de romã, cuja cor é avermelhada. Pode ser encontrada em lojas de bebidas. Caso não tenha granadina, substitua por groselha.



# Peras com molho de chocolate

## Ingredientes

6 peras descascadas  
1 xícara e meia (chá) de vinho branco licoroso  
suco de 1 laranja

### *molho*

1 xícara (chá) de **Chocolate em Pó DOIS FRADES®**  
raspas de laranja para decorar

## Modo de preparo

Coloque as pêras inteiras dentro de uma panela, junte o vinho, o suco de laranja e meia xícara (chá) de água. Leve ao fogo, em panela tampada, por aproximadamente 30 minutos ou até as peras ficarem macias. Retire da panela e deixe esfriar, reservando a calda que se formou.

### *molho*

Misture o Chocolate em Pó com a calda das peras quente. Para servir, arrume as peras em pratos individuais e cubra-as com o molho. Decore com as raspas de laranja.

Rendimento: 6 porções

## dica

- Caso a calda de vinho e laranja, depois do cozimento, não corresponda a meia xícara (chá), complete com leite quente.



# almoço

## de domingo

Os familiares e nossos amigos mais íntimos merecem carinho redobrado. E recebê-los bem em nossa casa, mesmo que informalmente, com certeza irá estreitar ainda mais esses laços

### *Um ambiente agradável*

Para que todos se sintam bem, de maneira informal, utilize arranjos e enfeites que valorizem a louça escolhida, guardanapos bonitos e, caso prefira, use uma toalha.

### *A escolha da louça*

Escolha louças simples, que combinem com a decoração. Nestas situações mais informais, pode-se usar travessas grandes, recháuds ou bandejas elétricas para manter os pratos quentes aquecidos, além de baldes de gelo para manter as bebidas geladas.



### *Como arrumar o bufê*

Arrume tudo de maneira que seus convidados se sirvam com facilidade e tudo corra bem. Organize um espaço com guardanapos, pratos e talheres, e distribua as travessas na mesa decorada, com os talheres de servir. Se desejar, coloque também uma cesta de pãezinhos que combinem com o cardápio.

### *O que servir*

Dê preferência a pratos práticos, que possam ser preparados com antecedência, ou que exijam apenas uma finalização quando os convidados chegarem.

Você pode oferecer sucos, refrigerantes, água mineral, cerveja ou vinho para seus convidados. Mantenha as bebidas sempre geladas. Na hora da sobremesa, não esqueça de oferecer também frutas frescas como opção!

### **e mais**

- O serviço americano é ideal para receber informalmente um grupo maior de pessoas porque dispensa garçons e elementos de serviço.
- Prático e descontraído, tudo fica organizado em um bufê onde cada convidado se serve.

#### *entrada*

Salada colorida

#### *prato principal*

Maminha com legumes

Arroz cremoso

#### *bebida*

Moça tranqüila

#### *sobremesa*

Torta Galak com frutas vermelhas

# Salada colorida

## Ingredientes

### *molho*

- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- meia xícara (chá) de suco de laranja
- 1 colher (chá) de mostarda
- 1 colher (chá) de mel
- meia colher (chá) de **Fondor MAGGI®**
- meia colher (sopa) de hortelã picada
- 2 colheres (sopa) de vinagre de maçã

### *salada*

- 1 melão
- 1 manga média cortada em cubos
- 1 pé de alface americana pequeno
- 1 maço de agrião pequeno
- folhas de hortelã para decorar

## Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes do molho com um batedor de arame. Reserve. Corte o melão ao meio, elimine as sementes e reserve a polpa. Corte a polpa do melão em cubos, misture com a manga e reserve. Lave bem as folhas, corte a alface em tiras largas e junte-a às frutas reservadas. Em uma saladeira, acomode as folhas de agrião e disponha as frutas com a alface no centro. Regue com parte do molho, decore com a hortelã, coloque o que sobrou em uma molheira e sirva.

Rendimento: 8 porções

### dicas

- Se preferir, boleie o melão e a manga.
- Você pode servir a salada no interior do melão, sem a polpa.



# Moça tranqüila

## Ingredientes

- 1 lata de **Leite MOÇA®**
- 1 medida (da lata) de suco de maracujá concentrado
- 1 fôrma de gelo picado

## Modo de preparo






Coloque no liquidificador o Leite MOÇA, o suco de maracujá, duas medidas (da lata) de água e o gelo. Bata bem e sirva a seguir.

Rendimento: 8 porções

### dicas

- Substitua o suco de maracujá pela mesma quantidade de suco de caju concentrado.
- Deixe a bebida pronta na geladeira, no momento de servir, mexa com uma colher de cabo longo.

## Passo a passo do guardanapo

-  1. Dobre dois guardanapos em forma de triângulo. Sugerimos um deles de papel decorado.
-  2. Dobre uma das pontas em direção à outra.
-  3. Faça o mesmo com o outro lado e encaixe. Vire.
-  4. Dobre a ponta no sentido da base.
-  5. Repita a dobra e deixe a parte decorada à vista.

# Maminha com legumes

## Ingredientes

1 kg de maminha em um só pedaço  
3 colheres (sopa) de azeite  
3 tabletes de **Caldo MAGGI® de Carne**  
200g de mini-cebolas  
200g mini-cenouras  
300g de batatas-bolinha  
2 colheres (sopa) de salsa picada  
2 colheres (sopa) de cebolinha-verde picada

## Modo de preparo

Perfure a carne com uma faca. Em uma panela de pressão, aqueça o azeite e doure muito bem todos os lados da carne. Junte o Caldo MAGGI e meio litro de água fervente.

Tampe a panela e cozinhe por cerca de 30 minutos após iniciar a fervura.

Retire do fogo, espere sair a pressão, destampe a panela e acrescente as mini-cebolas, as mini-cenouras e as batatas-bolinha. Deixe cozinhar por mais 10 minutos, com a panela destampada. Adicione água fervente, se necessário.

Polvilhe a salsa e a cebolinha e sirva a seguir em uma travessa.

Rendimento: 8 porções

### dicas

- Sirva a maminha já fatiada, facilitando o trabalho no momento da refeição.
- Caso deseje, as mini-cebolas, as mini-cenouras e a batata bolinha podem ser substituídas por cebola, cenoura e batata comuns, cortadas em cubos.

# Arroz cremoso

## Ingredientes

2 colheres (sopa) de óleo  
2 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido  
2 tabletes de **Caldo MAGGI® de Galinha**  
200g de tomate seco picado  
2 colheres (sopa) de salsa picada  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 cebola ralada  
1 colher (sopa) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de leite fervente  
1 copo de **Requeijão Cremoso NESTLÉ®**  
meia colher (chá) de sal

## Modo de preparo

Coloque o óleo em uma panela junto com o arroz e refogue. Acrescente o Caldo MAGGI e quatro xícaras (chá) de água fervente, deixe cozinhar, em panela parcialmente tampada, até que o arroz comece a secar. Acrescente o tomate seco e a salsa, tampe a panela e desligue o fogo. Reserve.

Coloque a manteiga em uma panela e doure a cebola. Polvilhe a farinha de trigo e despeje o leite fervente aos poucos, mexendo bem até obter um creme homogêneo. Acrescente o Requeijão, o sal e retire do fogo.

Coloque metade do arroz em um recipiente refratário redondo grande, espalhando bem. Por cima, coloque o creme de Requeijão. Torne a cobrir com o restante do arroz. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 10 minutos, coberto com papel de alumínio. Retire o papel e sirva.

Rendimento: 6 porções





## Torta Galak com calda de frutas vermelhas

### Ingredientes

- 1 pacote de **Biscoito Leite e Mel NESTLÉ®**
- 100g de manteiga
- 1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 1 tablete de **Chocolate NESTLÉ® Galak**, picado
- 2 claras
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara e meia (chá) de frutas vermelhas (groselha, amora, framboesa, morango, acerola, cereja)
- 2 colheres (sopa) de açúcar

### dica

- Caso a fruta tenha caroço grande, como é o caso da cereja ou acerola, peneire a calda depois de pronta.



### Modo de preparo

Bata o Biscoito no liquidificador até obter uma farofa fina. Misture a manteiga até que a massa fique homogênea. Forre o fundo de uma fôrma de aro removível (25cm de diâmetro) e reserve.

Aqueça o Creme de Leite em banho-maria. Junte o Galak e mexa até obter um creme homogêneo. Reserve.

Bata as claras em neve e adicione o açúcar aos poucos. Junte ao creme de Galak, delicadamente. Coloque o creme de chocolate sobre a massa de Biscoito e leve para gelar por cerca de 4 horas ou até que esteja firme.

Coloque as frutas em uma panela com o açúcar e leve ao fogo por cerca de 5 minutos, após iniciar a fervura. Retire e deixe esfriar. Sirva sobre a torta.

Rendimento: 16 porções

# churrasco

Nada mais gostoso do que passar momentos descontraídos com amigos em um delicioso churrasco. Com alguns poucos cuidados e muita alegria, o sucesso do encontro está garantido



Costelinha no espeto

## Como calcular as quantidades de carne

Como sabemos, o apetite das pessoas varia muito. Portanto, para se prevenir, calcule uma média de 300g de carne por pessoa. Desta forma todos comerão à vontade.

## O acompanhamento é indispensável

Para contrapor o sabor das carnes, o ideal é manter na mesa alguns acompanhamentos leves em total harmonia com o clima do churrasco. O mais indicado são legumes, farofas, saladas e o insubstituível molho vinagrete.

## Bebidas

A melhor bebida para acompanhar o churrasco é, sem dúvida nenhuma, a cerveja ou o chopp bem gelados. Refrigerante e água mineral não devem faltar. Calcule 400ml de água ou refrigerante e 600ml de cerveja ou chopp por pessoa.

## Sobremesa

Depois de um churrasco bem feito e saboroso, nada melhor do que servir frutas frescas da época, já lavadas e limpas, ou sobremesas leves à base de frutas.

## e mais

- Há inúmeras carnes que ficam excelentes quando assadas na brasa, como aves, peixes, carne de porco, carne de búfalo e carne de carneiro, sendo que estas últimas estão se tornando mais conhecidas atualmente. Porém, para começar a aprender sobre churrasco, o melhor é usar aquelas mais comuns, encontradas facilmente no comércio e apreciadas por todos.
- Controle a brasa usando um pouco de cinza do churrasco anterior ou, para que a chama fique mais forte, mexa com um pedaço de pau.

14

### carnes

Picanha no alho  
Costelinha no espeto  
Frango no vinho e alecrim  
Espetinhos de coração

### acompanhamentos

Farofa de couve / Molho vinagrete  
Pão para aperitivo / Salada completa

### sobremesa

Salada de frutas especial

## Passo a passo do guardanapo





Picanha no alho

## Picanha no alho

### Ingredientes

- 1 peça de picanha de cerca de 1 quilo e meio
- 100g de manteiga
- 1 colher e meia (sopa) de **Gril MAGGI**®
- 1 cabeça de alho sem casca

### Modo de preparo

Com o auxílio de uma faca, fure a peça de picanha. Reserve. Misture a manteiga com o Gril MAGGI e os dentes de alho amassados e besunte toda a carne. Embrulhe-a em papel de alumínio e asse na churrasqueira. Corte a carne em fatias e sirva a seguir.

Rendimento: 10 porções

#### dica

- A picanha pode ser substituída por alcatra ou maminha em um só pedaço.



## Costelinha no espeto

### Ingredientes

- 1 kg de costelinhas de porco
- suco de 1 limão
- 1 colher (sopa) de **Gril MAGGI**®

### Modo de preparo

Tempere as costelinhas de porco com o suco de limão e o Gril MAGGI. Coloque a carne em um espeto e leve para assar, até dourar bem.

Rendimento: 5 porções

#### dica

- A costelinha de porco pode ser feita em um só pedaço, para isso deve ser colocada em um espeto grande de churrasco.



3. Vire o guardanapo para baixo e dobre a ponta inferior duas vezes.



4. Dobre a ponta da direita em direção à esquerda.



5. Dobre a ponta esquerda em direção à direita.



6. Vire novamente.



7. Puxe as pontas da lateral, formando uma tulipa.





Frango no vinho e alecrim

## Frango no vinho e alecrim

### Ingredientes

1 kg de sobrecoxas desossadas  
2 colheres (sopa) de **Fondor MAGGI®**  
1 xícara (chá) de vinho branco seco  
2 colheres (sopa) de azeite  
1 raminho de alecrim

### Modo de preparo

De véspera, misture as sobrecoxas de frango, o Fondor MAGGI, o vinho, o azeite e o alecrim. Cubra e deixe marinando na geladeira, virando os pedaços de vez em quando, para temperar por igual. No dia do churrasco, coloque os pedaços de frango na grelha e asse até dourarem por igual. Para saber se o frango já está assado, espete os pedaços. O suco que sai deve ser transparente.

Rendimento: 6 porções

#### dicas

- Se preferir, substitua as sobrecoxas por asas de frango.
- O alecrim também pode ser substituído por salsa ou orégano.

## Espetinhos de coração

### Ingredientes

1 kg de coração de galinha  
suco de meio limão  
1 colher (sopa) de **Gril MAGGI®**

### Modo de preparo

Limpe os corações, retirando o excesso de gordura. Lave-os bem, escorra a água e tempere com suco de limão e o Gril MAGGI. Deixe tomar gosto por cerca de meia hora. Disponha os corações em espetinhos de madeira e leve à churrasqueira, até dourar.

Rendimento: 10 espetinhos

#### dica

- Para evitar que as pontas de madeira dos espetinhos queimem, mergulhe-os em água, antes de colocar os pedaços de carne.

# Farofa de couve

## Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola ralada
- 1 xícara (chá) de couve, cortada em tirinhas e escaldada
- 1 tablete de **Caldo MAGGI® de Bacon**
- 1 xícara (chá) de farinha de mandioca crua

## Modo de preparo

Doure a cebola na mistura de manteiga e óleo. Acrescente a couve, o Caldo MAGGI e mexa bem. Junte a farinha, continue a mexer, sem deixar grudar no fundo da panela. Sirva acompanhando carnes em geral.

Rendimento: 8 porções

### dica

- As farofas para churrasco podem ser servidas frias ou quentes.

# Molho vinagrete

## Ingredientes

- meia xícara (chá) de vinagre
- 1 xícara (chá) de azeite
- 1 colher (sopa) de **Fondor MAGGI®**
- 2 tomates sem sementes, em cubinhos
- 1 cebola grande, em cubinhos
- 1 colher (sopa) de salsa picada

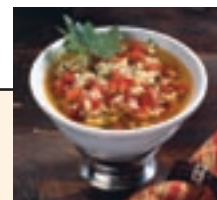
## Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes com meia xícara (chá) de água, batendo bem com um garfo. Sirva acompanhando o churrasco.

Rendimento: 8 porções

### dica

- O Molho vinagrete fica mais saboroso quando preparado com algumas horas de antecedência.



*Espetinhos de coração, farofa de couve e molho vinagrete*



# Salada completa

## Ingredientes

1 xícara (chá) de alface americana picada  
meia xícara (chá) de cenoura ralada  
meia xícara (chá) de repolho roxo picado  
1 talo de salsão em tiras  
150g de peito de peru defumado em tiras  
1 pote de **logurte Natural NESTLÉ**<sup>®</sup>  
meia colher (chá) de mostarda  
meia colher (chá) de **Fondor MAGGI**<sup>®</sup>

## Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e coloque em uma saladeira. Sirva a seguir.

Rendimento: 6 porções



# Pão para aperitivo

## Ingredientes

1 pão tipo bengala  
100g de manteiga  
1 colher (sopa) de **Fondor MAGGI**<sup>®</sup>  
3 dentes de alho amassados  
2 colheres (sopa) de salsa picada

## Modo de preparo

Corte o pão ao meio no sentido do comprimento. Misture a manteiga, o Fondor MAGGI e a salsa. Espalhe a mistura no pão e una as duas metades. Embrulhe em papel de alumínio e coloque na grelha da churrasqueira, virando de vez em quando para que o pão torra todo por igual, protegido pelo papel de alumínio. Quando estiver no ponto, corte a bengala em fatias e sirva com o aperitivo.

Rendimento: 8 porções

### dica

- Esta receita pode ser preparada com pãozinho francês, individual.



# Salada de frutas especial

## Ingredientes

1 lata de **Leite MOÇA®**  
meia xícara (chá) de suco de maracujá  
concentrado

4 xícaras (chá) de frutas picadas  
à sua escolha (morangos, laranja,  
kiwi, manga)

## Modo de preparo

Misture o Leite MOÇA e o suco de maracujá até obter um creme consistente. Distribua o creme de maracujá em taças e enfeite com as frutas. Sirva gelado.

Rendimento: 8 porções



## dicas

- As frutas sugeridas podem ser substituídas por outras de sua preferência. Escolha frutas com cores diferentes para que a apresentação final seja bonita.
- Caso prefira, prepare a salada de frutas com creme de limão: substitua o suco de maracujá pela mesma quantidade de suco de limão.





99 5.86.42.44

Todas as receitas deste folheto foram testadas pela Cozinha Nestlé. Se você quiser mais receitas ou informações sobre os nossos produtos, escreva para: Caixa Postal 21144 Cep 04602 970 - São Paulo - SP

**Nestlé**  
faz bem