

ASSADOS E GRATINADOS

Receitas incríveis de dar água na boca!

ASSADOS E GRATINADOS





Receitas Nestlé e Nestlé® Creme de Leite prepararam receitas incríveis de Assados e Gratinados de dar água na boca!

APROVEITE!



Sumário

Peixe à delícia 3

Creme de frango ao gratin 4

Mini empanadas 5

Pastel de cebola 7

Batata assada com recheio de frango cremoso 8

Suflê de queijo 9

Pão de linguiça 10

Batatas à grega 12

Couve-flor gratinada 13

Pão italiano recheado 14

Empadinhas de ricota 15

Profiteroles salgados com creme de cogumelos 16

Sobrecoxas de frango com creme de cebola 17

Pão de abóbora 18

Enroladinho caipira 20

Abobrinha recheada 22

Legumes gratinados 23

Nestlé®, Nestlé® Creme de Leite, Moça® e demais marcas apresentadas nesta coleção são registradas e de propriedade da Nestlé Brasil Ltda.

© 2020 Editora Melhoramentos Ltda.

ISBN 978-85-06-08478-6

Coordenação Culinária:
Camila Guimarães e Cintia Kichise

A ficha catalográfica encontra-se disponível
na Editora Melhoramentos.

Todas as receitas apresentadas neste livro
foram testadas e aprovadas por Receitas Nestlé®.

Coordenação editorial
Sete (www.sitedosete.com)

Edição de texto e preparo
Leonardo Ortiz

Revisão
Raquel Nakasone, Aline Souza e Bóris Fatigati

Projeto gráfico e diagramação
Luciana Soga

Fotografias
Marcelo Resende (capa, páginas 8, 9, 11, 13, 17, 23) e
Sheila Oliveira (páginas 4, 6, 12, 14, 15, 19, 21 e 22)

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
Caixa Postal 729 - CEP 01031-970
São Paulo - SP - Brasil
Tel.: (11) 3874-0880
www.editoramelhoramentos.com.br
sac@melhoramentos.com.br

Impresso no Brasil





Peixe à delícia

INGREDIENTES

Peixe e banana

- 800 g de filé de pescada, pargo ou robalo (cerca de 8 filés)
- suco de 1/2 limão
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 colher de sopa de azeite
- 4 bananas-prata cortadas ao meio no sentido do comprimento

Molho branco

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 cebola picada
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 *stick* de MAGGI® Meu Segredo
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

Montagem

- 1/2 xícara de chá de queijo muçarela ralado

MODO DE PREPARO

Peixe e banana

1. Em um recipiente, tempere os filés de peixe com o suco de limão, o sal e a pimenta-do-reino. Reserve por 10 minutos.
2. Aqueça uma frigideira antiaderente com metade do azeite e doure os peixes de ambos os lados, sem deixar que ressequem. Reserve.

3. Na mesma frigideira, coloque o restante do azeite e grelhe as bananas, deixando-as douradas de ambos os lados. Reserve.

Molho branco

1. Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola até murchar.
2. Junte a farinha de trigo e misture bem, formando uma massa. Deixe cozinhar até que comece a dourar.
3. Acrescente o Leite NINHO®, o MAGGI® Meu Segredo e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
4. Junte o NESTLÉ® Creme de Leite. Misture e reserve.

Montagem

1. Em um recipiente refratário, coloque metade do molho branco e sobre ele acomode o peixe.
2. Sobre cada filé disponha as bananas e cubra tudo com o restante do molho. Tenha cuidado para que as bananas se mantenham sobre o peixe.
3. Polvilhe com a muçarela e leve ao forno médio-alto (200 °C) preaquecido, por 15 minutos ou até que esteja dourado. Sirva a seguir.

DICA

Utilize bananas maduras, porém firmes, para que se mantenham inteiras ao serem grelhadas.

RENDIMENTO: 8 porções

PREPARO: 55 min

DIFICULDADE: fácil

RENDIMENTO: 5 porções
PREPARO: 1h30
DIFICULDADE: fácil



Creme de frango ao gratin

INGREDIENTES

Creme de frango

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 cebola pequena picada
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 tablete de MAGGI® Caldo de Galinha
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 500 g de frango cozido e desfiado
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1/2 colher de sopa de salsa picada
- 1/2 colher de sopa de cebolinha picada

Montagem

- 1 pão italiano redondo médio inteiro
- queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Creme de frango

1. Em uma panela, derreta a manteiga, refogue a cebola, junte a farinha de trigo e deixe dourar.
2. Adicione aos poucos o MAGGI® Caldo de Galinha dissolvido no Leite NINHO®. Misture até engrossar.
3. Junte o queijo parmesão, o frango desfiado, o NESTLÉ® Creme de Leite, a salsa e a cebolinha.
4. Retire do fogo e reserve.

Montagem

1. Corte uma tampa na superfície superior do pão e retire o miolo.
2. Coloque dentro do pão italiano o creme de frango.
3. Polvilhe queijo parmesão e leve ao forno médio-alto (200 °C) preaquecido, por 10 minutos para gratinar. Sirva a seguir.



Mini empanadas

INGREDIENTES

Recheio

- 3 xícaras de chá de milho fresco
- 1 e 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1/2 colher de sopa de azeite
- 2 dentes grandes de alho amassados
- 1 cebola média picada
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 e 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de páprica picante
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 4 colheres de sopa de cebolinha picada

Massa

- 4 xícaras de chá de farinha de trigo (500g)
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de chá de manteiga
- 1 xícara de chá de água morna
- 1 gema para pincelar
- 1 fio de azeite

RENDIMENTO: 35 porções

PREPARO: 1h

DIFICULDADE: fácil

MODO DE PREPARO

Recheio

1. Em um liquidificador, bata rapidamente o milho e o Leite NINHO®.
2. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola. Junte o restante dos ingredientes, menos o NESTLÉ® Creme de Leite e a cebolinha.
3. Deixe cozinhar por cerca de 10 minutos, ou até que esteja cremoso e o milho cozido.
4. Junte o NESTLÉ® Creme de Leite, a cebolinha, retire do fogo e espere esfriar.

Massa

1. Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, o sal e manteiga.
2. Acrescente, aos poucos, a água morna, misturando até formar uma massa homogênea e que desgrude das mãos.
3. Abra a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha e corte círculos (10 cm de diâmetro).
4. Coloque uma porção do recheio já frio e feche, dobrando as bordas para fazer o desenho das empanadas.
5. Coloque-as em uma assadeira, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Pincele com a mistura de gema e azeite.
6. Leve para assar em forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 30 minutos, ou até que a massa esteja seca e dourada. Sirva.

RENDIMENTO: 18 unidades
PREPARO: 1h20
DIFICULDADE: fácil





Pastel de cebola

INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1/2 xícara de chá de manteiga
- 1 ovo
- 1/2 colher de sopa de fermento em pó
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

Recheio

- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 cebolas em rodelas
- 1 envelope de MAGGI® Sopa de Cebola
- 1 gema para pincelar
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 colher de chá de orégano

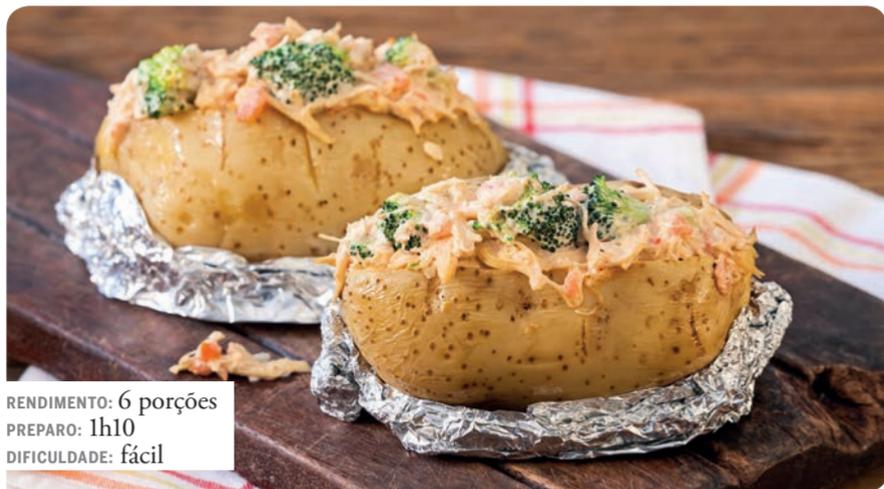
MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, misture a farinha de trigo com o Leite NINHO®, a manteiga, o ovo, o fermento em pó e 2 colheres de sopa de NESTLÉ® Creme de Leite, até obter uma massa homogênea, mas que gruda levemente nas mãos.
2. Cubra-a com plástico-filme e deixe descansar por 30 minutos.
3. Em uma superfície limpa levemente enfarinhada, abra a massa com o auxílio de um rolo de macarrão, formando um retângulo com 5 mm de espessura.
4. Corte a massa em quadrados de 10 cm de lado. Reserve.

Recheio

1. Em uma panela, aqueça a manteiga e doure as cebolas, até murchar. Reserve.
2. Em um recipiente, misture o restante do NESTLÉ® Creme de Leite com o MAGGI® Sopa de Cebola.
3. Acrescente as cebolas refogadas e misture bem.
4. Recheie os quadrados de massa com esse creme. Feche e aperte as bordas com a ponta de um garfo.
5. Pincele a massa com a gema e polvilhe com o queijo parmesão e o orégano.
6. Coloque os pastéis em uma assadeira untada com manteiga e leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 30 minutos ou até dourar. Sirva em seguida.



RENDIMENTO: 6 porções
PREPARO: 1h10
DIFICULDADE: fácil

Batata assada com recheio de frango cremoso

INGREDIENTES

Batata

- 6 batatas grandes lavadas e secas
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino

Recheio

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 2 tomates sem semente, picados
- 200 g de frango cozido e desfiado
- 1 xícara de chá de brócolis picado
- 1 sachê de MAGGI® Natusabor Tomates Suculentos com Ervas
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de sal
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

Batata

1. Besunte as batatas com o azeite. Polvilhe o sal e a pimenta por toda a casca.

2. Embrulhe cada batata com papel-alumínio e as coloque em uma assadeira.
3. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 45 minutos ou até as batatas ficarem macias e cozidas. Reserve.

Recheio

1. Em uma frigideira grande, derreta a manteiga, e doure a cebola e o alho.
2. Acrescente os tomates e refogue até murchar.
3. Coloque o frango, o brócolis, o MAGGI® Natusabor Tomates Suculentos com Ervas, a pimenta-do-reino, o sal e refogue rapidamente.
4. Desligue o fogo e incorpore delicadamente o NESTLÉ® Creme de Leite. Reserve.

Montagem

Abra as batatas formando uma cavidade. Coloque o recheio reservado. Sirva em seguida.

Sufê de queijo

INGREDIENTES

- 2 e 1/2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 4 ovos
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 1 xícara de chá de queijo prato ralado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça a manteiga.
2. Junte a farinha de trigo até dourar.
3. Aos poucos, adicione o Leite NINHO®, mexendo sempre.
4. Acrescente as gemas batidas com o NESTLÉ® Creme de Leite, o sal, a pimenta-do-reino, a noz-moscada e os queijos parmesão e prato. Deixe esfriar.
5. Em uma batedeira, bata as claras em neve e a incorpore delicadamente à mistura de queijo.
6. Coloque o sufê em uma forma de cerca de 20 cm de diâmetro, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 30 minutos ou até que o sufê esteja dourado e firme. Sirva a seguir.

RENDIMENTO: 6 porções
PREPARO: 1h
DIFICULDADE: fácil



Pão de linguiça

INGREDIENTES

Massa

- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 tabletes de fermento biológico
- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral morno
- 1 ovo
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 100 g de manteiga derretida
- 1/2 colher de sopa de MAGGI® Fondor
- 4 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 gema para pincelar

Recheio

- 1/2 xícara de chá de bacon picado
- 1/2 xícara de chá de cebola picada
- 500 g de linguiça fresca
- 3 colheres de sopa de salsa picada

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, dissolva no açúcar o fermento biológico. Em seguida, acrescente o Leite NINHO®.
2. Junte o ovo, o NESTLÉ® Creme de Leite e a manteiga.
3. Acrescente o MAGGI® Fondor e a farinha de trigo aos poucos. Trabalhe a massa até desgrudar das mãos.
4. Deixe crescer até dobrar de tamanho.

Recheio

1. Em uma panela, frite o bacon na sua própria gordura, junte a cebola e deixe refogar mais um pouco.
2. Adicione a linguiça picada e deixe fritar até dourar.
3. Desligue e adicione a salsa.

Montagem

1. Abra a massa no formato de um retângulo com 0,5 cm de espessura.
2. Espalhe o recheio e enrole a massa com cuidado para não furar.
3. Junte as duas pontas do pão e coloque-o em uma forma redonda, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
4. Faça cortes com uma tesoura ou com uma faca na superfície do pão e pincele com a gema.
5. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 40 minutos ou até que o pão fique dourado.

RENDIMENTO: 10 porções

PREPARO: 3h05

DIFICULDADE: fácil



RENDIMENTO: 8 porções
PREPARO: 1h10
DIFICULDADE: fácil



Batatas à grega

INGREDIENTES

- 500 g de batatas em rodela finas
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 tablete de MAGGI® Caldo de Galinha
- 1/2 xícara de chá de ervilhas frescas
- 1/2 xícara de chá de uvas-passas pretas
- 1/2 xícara de chá de cenoura picada em pedaços pequenos
- 1/2 pimentão verde em cubos
- 1 xícara de chá de queijo prato ralado
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, cozinhe as rodela de batata em água e sal por cerca de 20 minutos, ou até ficarem levemente macias. Escorra a água e reserve.
2. Aqueça o NESTLÉ® Creme de Leite em banho-maria, sem deixar ferver.
3. Em seguida, retire do fogo e dissolva o MAGGI® Caldo de Galinha esfarelado.
4. Misture as ervilhas, as uvas-passas, a cenoura e o pimentão. Reserve.
5. Distribua metade das batatas em um recipiente refratário quadrado, de mais ou menos 22 cm de lado, untado com azeite.
6. Cubra com metade do creme e o queijo prato.
7. Coloque o restante das batatas e finalize com creme.
8. Polvilhe o queijo parmesão ralado e leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 30 minutos ou até gratinar. Sirva a seguir.

RENDIMENTO: 6 porções

PREPARO: 40 min

DIFICULDADE: fácil



Couve-flor gratinada

INGREDIENTES

- 1 couve-flor grande
- 2 colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 e 1/2 colher de sopa de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

1. Separe a couve-flor em buquês.
2. Lave bem e cozinhe em água fervente, com 1 colher de chá de sal, por 10 minutos ou até ficar macia.
3. Escorra e passe para um recipiente refratário médio (20 cm x 30 cm). Reserve.
4. Em uma panela, derreta a manteiga, acrescente a farinha de trigo e deixe dourar, mexendo sempre.
5. Quando adquirir a consistência de massa, coloque o Leite NINHO®, aos poucos, mexendo sempre, até engrossar.
6. Adicione o NESTLÉ® Creme de Leite e o restante do sal. Misture bem.
7. Espalhe o creme sobre a couve-flor e polvilhe o queijo parmesão ralado.
8. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 15 minutos ou até gratinar. Sirva a seguir.

Pão italiano recheado

INGREDIENTES

- 1 pão italiano redondo inteiro (700 g)
- 100 g de queijo gorgonzola
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 envelope de MAGGI® Tempero e Sabor Massas e Molhos
- 2 colheres de sopa de manjeriçao fresco
- 1 xícara de chá de queijo muçarela ralado grosso (200 g)

MODO DE PREPARO

1. Corte o pão italiano em vários cubos, sem separá-lo da base. O corte deve ficar como a casa de uma tartaruga.
2. Forre uma assadeira com papel-alumínio e coloque o pão dentro. Reserve.
3. Em um liquidificador, bata o gorgonzola com o NESTLÉ® Creme de Leite e o MAGGI® Tempero e Sabor Massas e Molhos.
4. Desligue o liquidificador, coloque o manjeriçao e misture com uma colher.
5. Despeje a mistura nos vãos do pão, intercalando com a muçarela.
6. Feche o papel-alumínio e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 20 minutos. Sirva a seguir.



RENDIMENTO: 10 porções
PREPARO: 40 min
DIFICULDADE: fácil

RENDIMENTO: 30 unidades

PREPARO: 1h30

DIFICULDADE: fácil



Empadinhas de ricota

INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 gema para pincelar

Recheio

- 200 g de ricota ralada
- 3 ovos
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de salsa picada

DICAS

Se desejar, substitua a ricota por queijo prato e parmesão ralados na mesma quantidade.

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, peneire a farinha.
2. Faça uma cova no centro e coloque a manteiga, 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite, o sal e o fermento.
3. Misture bem os ingredientes com as pontas dos dedos até que toda a farinha esteja incorporada à massa. Ela deve se soltar completamente das mãos.
4. Deixe descansar por 1 hora.
5. Abra 2/3 da massa com o rolo.
6. Forre com ela 30 forminhas para empadas. Reserve.

Recheio

1. Em um recipiente, misture bem a ricota, o NESTLÉ® Creme de Leite restante, os ovos, o sal e a salsa.
2. Coloque o recheio dentro das forminhas reservadas e as cubra com a massa restante.
3. Pincele a gema e leve para assar em forno médio preaquecido (180 °C) por 30 minutos ou até dourar.

Profiteroles salgados com creme de cogumelos

INGREDIENTES

Massa

- 1/2 xícara de chá de água
- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 100 g de manteiga
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1/2 xícara de chá de queijo de minas padrão, ralado no ralo fino

Creme de cogumelos

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 dente de alho amassado
- 300 g de cogumelos frescos picados (shitake, shimeji e cogumelo-de-paris)
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de shoyu
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 colheres de sopa de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em uma panela, aqueça a água com o Leite NINHO®, a manteiga e o sal.
2. Acrescente a farinha de trigo de uma só vez e mexa bem para a massa não grudar no fundo da panela. Cozinhe por 5 minutos.
3. Em uma batedeira, coloque a massa e bata por 5 minutos, ou até que ela esteja morna.

4. Adicione os ovos, um a um, e a pimenta-do-reino. Bata bem até obter uma massa consistente e que não escorra se colocada em uma colher.
5. Acrescente o queijo de minas e misture.
6. Coloque a massa em um saco de confeitar com bico pitanga e modele os profiteroles.
7. Coloque-os em uma assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
8. Asse em forno médio preaquecido (180 °C) por 50 minutos ou até que estejam dourados. Reserve.

Creme de cogumelos

1. Em uma panela, aqueça a manteiga, refogue o alho e adicione os cogumelos. Deixe refogar até que estejam macios.
2. Polvilhe a farinha de trigo e deixe cozinhar, mexendo sempre.
3. Junte o shoyu e mexa bem.
4. Retire do fogo e junte o NESTLÉ® Creme de Leite e a cebolinha.

Montagem

Pegue os profiteroles reservados, corte-os ao meio e coloque um pouco do recheio. Sirva a seguir.

RENDIMENTO: 25 unidades

PREPARO: 1h20

DIFICULDADE: fácil

RENDIMENTO: 4 porções
 PREPARO: 1h05
 DIFICULDADE: fácil



Sobrecoxas de frango com creme de cebola

INGREDIENTES

- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 pacote de MAGGI® Creme de Cebola
- 4 pedaços de sobrecoxa de frango

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 NESTLÉ® Creme de Leite e, em seguida, no MAGGI® Creme de Cebola.
3. Distribua os frangos em uma assadeira untada com azeite.
4. Cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno médio preaquecido (180 °C) por 40 minutos.
5. Retire o papel-alumínio e volte ao forno por mais 20 minutos ou até dourar.

Pão de abóbora

INGREDIENTES

- 3 tabletes de fermento biológico
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 xícaras de chá de abóbora cozida
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de sal
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de NESTLÉ® Aveia Flocos
- 1 gema para pincelar
- NESTLÉ® Aveia Flocos para decorar
- gergelim para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture o fermento com o açúcar até ficar líquido.
2. Em um liquidificador, bata a abóbora ainda morna com a manteiga, o sal e o NESTLÉ® Creme de Leite.
3. Desligue, junte a farinha e a NESTLÉ® Aveia aos poucos, amassando e sovando bem a massa em uma superfície polvilhada.
4. Coloque a massa em duas assadeiras para bolo inglês (11 cm × 28 cm × 8 cm) untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo. Cubra e deixe crescer por 30 minutos.
5. Pincele a gema e polvilhe a NESTLÉ® Aveia e o gergelim.
6. Asse em forno médio preaquecido (180 °C) por 35 minutos. Sirva fatiado.

RENDIMENTO: 2 pães (14 porções cada)

PREPARO: 1h15

DIFICULDADE: fácil



Enroladinho caipira

INGREDIENTES

Recheio

- 1 colher de sopa de azeite
- 1/2 cebola
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 2 tomates picados
- 1 lata de milho-verde em conserva, escorrido
- 1 colher de sopa de MAGGI® Fondor
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 xícaras de chá de queijo de minas frescal em cubos

Massa

- 3 tabletes de fermento biológico
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral morno
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de MAGGI® Fondor
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 ovos
- 6 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 gemas para pincelar

MODO DE PREPARO

Recheio

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola.
2. Junte o frango, os tomates, o milho e o MAGGI® Fondor. Deixe refogar por 5 minutos.
3. Retire do fogo, acrescente a salsa e o NESTLÉ® Creme de Leite.
4. Espere esfriar, adicione o queijo de minas e reserve.

Massa

1. Em um recipiente, dilua o fermento no Leite NINHO® morno.
2. Junte o açúcar, o MAGGI® Fondor, o óleo e os ovos.
3. Coloque a farinha aos poucos e misture com a ponta dos dedos até obter uma massa homogênea.
4. Trabalhe a massa com as mãos por aproximadamente 5 minutos, até que ela fique bem macia.
5. Cubra com um pano limpo e a deixe descansar por cerca de 30 minutos, até dobrar de volume.
6. Abra a massa com um rolo sobre uma superfície levemente enfarinhada, formando um retângulo com espessura de 0,5 cm.
7. Espalhe o recheio reservado e já frio (deixando um espaço de 1 dedo nas bordas) e enrole como um rocambole.
8. Corte fatias com 2 cm de largura e as coloque em uma assadeira untada com óleo. Deixe o recheio voltado para cima e dê espaço entre as fatias.
9. Cubra e deixe descansar por 20 minutos.
10. Pincele com as gemas e leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 30 minutos ou até dourar. Sirva a seguir.

RENDIMENTO: 25 unidades

PREPARO: 1h30

DIFICULDADE: fácil



RENDIMENTO: 8 porções
PREPARO: 45 min
DIFICULDADE: fácil



Abobrinha recheada

INGREDIENTES

- 8 abobrinhas
- 2 litros de água
- 2 e 1/2 colheres de chá de sal

Recheio

- 2 xícaras de chá de ricota amassada
- 3 colheres de sopa de castanhas-do-pará picadas
- 3 colheres de sopa de castanhas-de-caju picadas
- 6 colheres de sopa de nozes picadas
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 sachês de MAGGI® Tempero e Sabor Legumes
- 3 colheres de sopa de cebolinha picada para decorar

MODO DE PREPARO

Abobrinhas

1. Corte as abobrinhas em quatro partes.
2. Com o auxílio de uma colher, retire sua polpa, formando uma cavidade.
3. Em uma panela, coloque as abobrinhas com a água e o sal.

4. Cozinhe por 15 minutos ou até ficar *al dente*.
5. Retire do fogo, escorra a água e reserve.

Recheio

Em um recipiente, misture a ricota, as castanhas, metade das nozes, o NESTLÉ® Creme de Leite e o MAGGI® Tempero e Sabor Legumes.

Montagem

1. Recheie as abobrinhas.
2. Disponha as abobrinhas em uma assadeira e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 15 minutos.
3. Sirva-as decoradas com as nozes restantes e a cebolinha.

RENDIMENTO: 6 porções
 PREPARO: 40 min
 DIFICULDADE: fácil



Legumes gratinados

INGREDIENTES

Molho branco

- 1 colher de sopa de creme vegetal
- 1/2 cebola picada
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Zero Lactose
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose
- 1 colher de chá de orégano fresco
- 1 colher de chá de tomilho fresco
- 1 colher de sopa de salsa picada

Legumes

- 1 xícara de chá de couve-flor aferventada, em buquês
- 1 cenoura aferventada, em rodelas
- 1 mandioquinha aferventada, em rodelas

DICA

Se desejar, sirva o molho branco com o macarrão de sua preferência.

MODO DE PREPARO

Molho branco

1. Em uma panela, aqueça o creme vegetal, refogue a cebola e doure a farinha de trigo.
2. Acrescente o Leite NINHO® aos poucos, sem parar de mexer. Acrescente também o sal, a noz-moscada e a pimenta-do-reino.
3. Cozinhe, mexendo sempre, por 10 minutos em fogo baixo ou até a mistura adquirir consistência cremosa.
4. Junte o NESTLÉ® Creme de Leite, o orégano, o tomilho e a salsa. Misture bem. Reserve.

Legumes

1. Em um recipiente refratário untado com azeite, arrume a couve-flor, a cenoura e a mandioquinha.
2. Regue com o molho branco e leve ao forno médio-alto (200 °C) preaquecido, por 20 minutos.



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



Ingrediente / Produto

e OU

Ingrediente / Produto

e OU

Ingrediente / Produto

[ver receitas](#)

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.

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



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!

