

Dia dos Namorados

COM RECEITAS NESTLÉ

RECEITA PARA CELEBRAR COM QUE VOCÊ AMA, CONSIGO MESMO, COM TODOS!



RECEITAS
Nestlé

Curiosidades sobre o Dia dos Namorados

O Dia dos Namorados é comemorado no Brasil no dia 12 de junho, véspera do dia de Santo Antônio, considerado o santo casamenteiro. Mas em outros países – como Estados Unidos, Portugal e Angola, por exemplo –, o chamado Dia de São Valentim – Valentine’s Day, em inglês – é celebrado em 14 de fevereiro.

Nos lugares em que é comemorada em fevereiro, a data tem uma história tudo a ver com romances, porque está ligada à proibição de casamentos pelo imperador romano Cláudio II, no século III. Ele achava que os homens solteiros se saíam melhor na guerra.

Só que o bispo Valentim não se intimidou com as ordens do imperador e continuou celebrando uniões. O problema é que Cláudio descobriu a desobediência do bispo e mandou matá-lo.

Dia dos Namorados no Brasil

No Brasil, a história é outra. Como dia 13 de junho é dia de Santo Antônio, o publicitário João Doria, pai do governador de São Paulo João Doria, apresentou a ideia da data – já celebrada em vários países – a empresários paulistas como uma forma de aquecer o comércio no meio do ano, uma vez que levaria os casais a trocarem presentes nesse dia.

Isso foi em 1949. A ideia foi aprovada e o dia 12 de junho – véspera de Santo Antônio – foi escolhido justamente pela associação com o santo casamenteiro venerado no Brasil.

Decoração para a mesa de jantar no Dia dos Namorados

Agora que você já conhece um pouco da história dessa data é hora de arregaçar as mangas e preparar tudo para uma comemoração em grande estilo. O jantar do Dia dos Namorados pede uma decoração muito romântica com direito a pétalas de rosas e muitos coraçõezinhos. Todo esse clima merece uma boa música. Faça uma playlist com os artistas que mais marcaram a história de vocês.

Espalhe balões em forma de coração pela casa e deixe tudo bem arrumado. Alguns porta-retratos com fotos de momentos importantes que passaram juntos vão fazê-los se lembrar do quanto vocês se amam. Escreva cartões com mensagens carinhosas e deixe na mesa para sua alma gêmea ver o tamanho da sua paixão.

A mesa também pede uma decoração estilosa. Para os guardanapos e acessórios, invista no vermelho, branco e dourado. Prepare um belo buquê de flores para dar mais charme e não esqueça as velas: elas dão um tom diferenciado ao momento romântico com seu par. Tem as coloridas, as aromáticas, as simples e as mais sofisticadas.

Louças, talheres e taças também compõem o estilo e, por isso, é importante uma boa combinação. Taças para champanhe vão muito bem com um tom dourado na louça. O vinho tinto combina com louças vermelhas, enquanto o branco fica perfeito em louças floridas ou brancas.

*Leia mais sobre o
Dia dos Namorados*

Índice

Ceviche de Salmão com Disquinhos de Tapioca.....	4
Bruschettas de Gorgonzola e Pera.....	6
Saladinha de Grãos com Molho Fresco de Tomate e Pimentão.....	8
Arroz Aromático.....	10
Filé de Salmão com Molho de Limão e Dill.....	12
Medalhões Picantes.....	14
Mini Charlotte de Morango e ChocoBiscuits Nestlé....	16
Grand Gateau com Frutas Vermelhas.....	18
Mini Torta Folhada de Maçã.....	20
Torta de Limão na Taça.....	22

Ceviche de Salmão com Disquinhos de Tapioca



Ingredientes

tempo de preparo:
95 minutos

rendimento:
8 porções

Foto: Sheila Oliveira

Tapioca

- 2 xícaras (chá) de polvilho doce
- 1 colher (chá) de **MAGGI® Fondor**
- meia xícara (chá) de água

Ceviche

- 500 g de salmão fresco em cubos bem pequenos
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 colher (sopa) de **MAGGI® Fondor**
- meia colher (chá) de azeite
- suco de 2 limões
- meia xícara (chá) de coentro fresco picado
- 3 colheres (sopa) de leite de coco
- meia colher (chá) de gengibre ralado
- meia colher (chá) de pimenta dedo-de-moça, sem sementes, picada
- meia xícara (chá) de cebola roxa em tirinhas finas
- meia xícara (chá) de abacate maduro, mas ainda firme, em cubos pequenos

Modo de Preparo

5



Tapioca

1. Em um recipiente, coloque o polvilho e o **MAGGI® Fondor** e regue aos poucos com a água, misturando bem e esfregando com as mãos até obter uma farinha granulada, solta e umedecida.
2. Aqueça uma frigideira antiaderente, peneire o polvilho umedecido sobre a frigideira, cobrindo todos os espaços, formando uma camada fina e uniforme semelhante a uma panqueca.
3. Espere a massa ficar unida e vire-a, deixando secar rapidamente do outro lado. Repita até terminar o polvilho.
4. Corte os discos em triângulos e leve ao forno baixo (160°C), preaquecido, por cerca de 5 minutos ou até que estejam crocantes. Reserve.

Ceviche

5. Em um recipiente, tempere o salmão com a pimenta-do-reino e o **MAGGI® Fondor**.
6. Em uma frigideira, coloque o azeite e grelhe rapidamente os cubos de salmão, mantendo-os ainda rosados sem deixá-los dourados.
7. Retire o salmão do fogo, coloque em um recipiente e espere amornar.
8. Junte o limão, o coentro, o leite de coco, o gengibre, a pimenta e a cebola e deixe tomar gosto na geladeira, por cerca de 1 hora.
9. Acrescente o abacate e sirva com os disquinhos crocantes de tapioca.

confira a receita
no site 

Feito com:



Bruschettas de Gorgonzola e Pera



Ingredientes

tempo de preparo:
20 minutos

rendimento:
10 porções

- 50 g de queijo tipo gorgonzola
- 1 pote de **Grego Tradicional** 400g
- 1 pera média em cubos pequenos
- 2 colheres (sopa) de cebolinha-verde picada
- 10 fatias finas de pão italiano (pequeno) ou ciabatta
- 1 dente de alho descascado
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 fio de azeite

Foto: Sheila Oliveira

Modo de Preparo

7



1. Em um recipiente amasse o queijo gorgonzola e misture o **logurte NESTLÉ® Grego**, a pera e a cebolinha verde. Reserve.
2. Em uma assadeira grande espalhe as fatias de pão e leve-as ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 10 minutos, ou até que fiquem crocantes (sem dourar).
3. Retire do forno e esfregue o alho sobre cada uma das fatias.
4. Cubra com uma porção da pasta de gorgonzola reservada, polvilhe o queijo parmesão e leve novamente ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 3 minutos. Sirva a seguir.

confira a receita
no site 

Feito com:

a
iogur
teria
Nestlé®

Saladinha de Grãos com Molho Fresco de Tomate e Pimentão



Ingredientes

tempo de preparo:
20 minutos

rendimento:
8 porções

Salada

- 2 e meia xícaras (chá) de arroz 7 grãos cozido
- meio stick de **MAGGI® MEU SEGREDO® 7 Vegetais**
- meia colher (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de vinagre balsâmico
- 1 cenoura pequena ralada
- 1 tomate pequeno, sem sementes, picado

Molho

- meio stick de **MAGGI® MEU SEGREDO® 7 Vegetais**
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 tomate pequeno, sem sementes, picado
- meio pimentão vermelho em pedaços
- meia cebola pequena
- meia xícara (chá) de abacate maduro, mas ainda firme, em cubos pequenos

Montagem

- 10 folhas de agrião
- 8 tomates-cereja
- 1 colher (sopa) de lasca de queijo parmesão

Foto: Sheila Oliveira

Modo de Preparo

9



Salada

1. Em um recipiente, misture o arroz, o **MAGGI® MEU SEGREDO®**, o azeite, o vinagre balsâmico, a cenoura e o tomate. Reserve.

Molho

2. Em um liquidificador bata o **MAGGI® MEU SEGREDO®**, o azeite e o tomate.
3. Acrescente o pimentão, a cebola e continue batendo até formar um molho homogêneo. Reserve.

Montagem

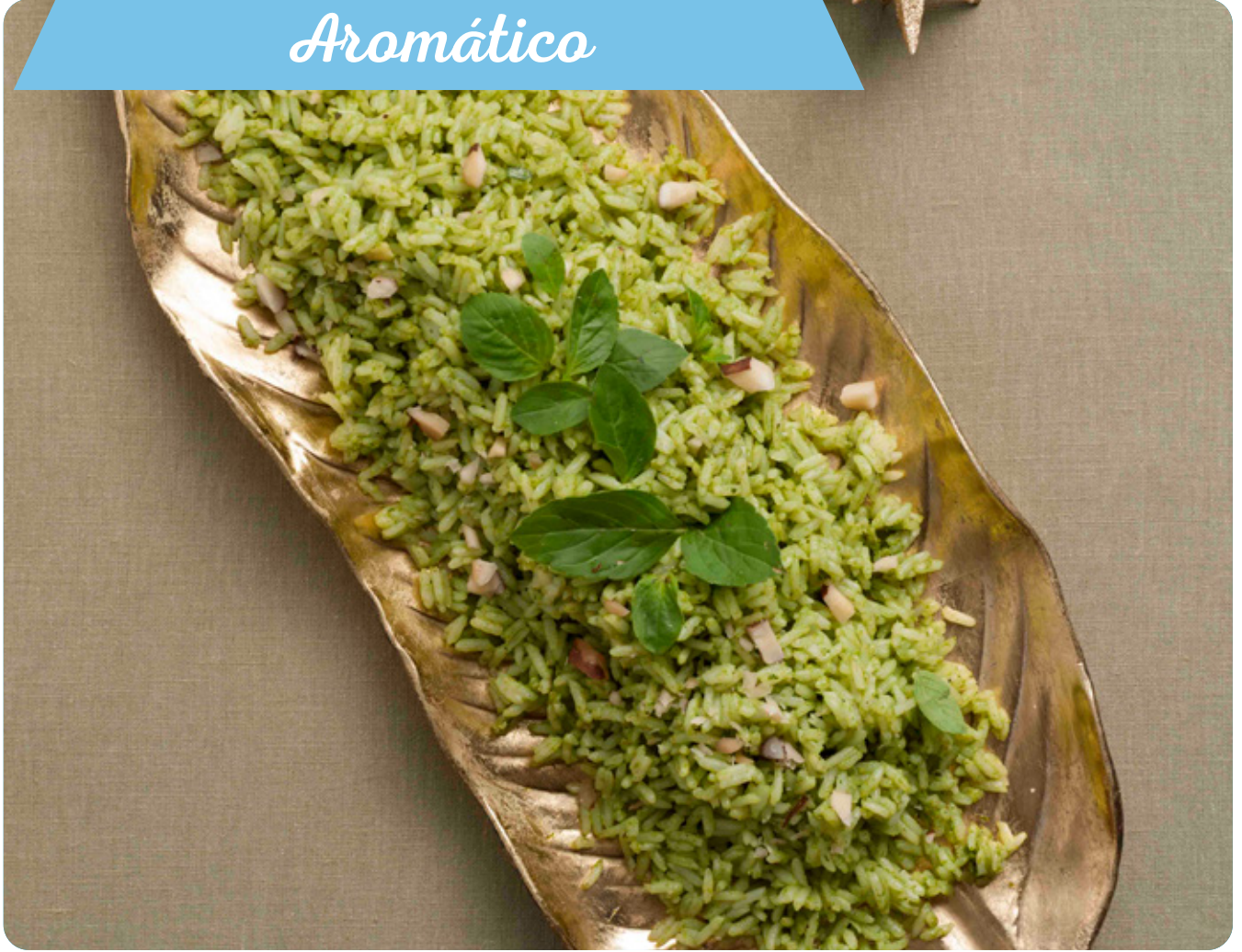
4. Em tacinhas ou copinhos coloque um pouco do arroz, cubra com o molho e finalize com folhas de agrião, tomates cereja e lascas de queijo parmesão.

confira a receita
no site 

Feito com:



Arroz Aromático



Ingredientes

tempo de preparo:
35 minutos

rendimento:
8 porções

- 4 e meia colheres (sopa) de azeite
- 1 xícara (chá) de folhas de manjeriçã
- 1 dente de alho
- 6 castanhas-do-pará
- 2 colheres (sopa) de água quente
- 2 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido
- 3 xícaras (chá) de água fervente
- 1 tablete de **MAGGI® Caldo Legumes**
- 1 xícara (chá) de vinho branco

Foto: Sheila Oliveira

Modo de Preparo

11



1. Em um liquidificador bata 4 colheres (sopa) do azeite, o manjericão, o alho, as castanhas-do-pará e 2 colheres (sopa) de água quente até obter uma mistura homogênea. Reserve.
2. Em uma panela, aqueça o restante do azeite, acrescente o arroz e mexa até ficar seco e brilhante. Junte 3 xícaras (chá) de água fervente e o **MAGGI® Caldo**, misture bem, e cozinhe em fogo médio, com panela semitampada, por 10 minutos.
3. Acrescente o vinho e deixe cozinhar até secar e ficar macio, cerca de 10 minutos.
4. Deixe descansar por cerca de 5 minutos, transfira para um recipiente de servir, adicione a mistura de manjericão reservada e misture delicadamente, incorporando bem todo o arroz.
5. Sirva a seguir.

confira a receita
no site 

Feito com:



Filé de Salmão com Molho de Limão e Dill



Ingredientes

tempo de preparo:
40 minutos

rendimento:
2 porções

Salmão

- 2 filés de salmão fresco (250 g cada)
- meia colher (chá) de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino branca
- raspas de meio limão-siciliano
- meia colher (sopa) de azeite

Molho de limão

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido MOLICO® Total Cálcio**
- suco de meio limão-siciliano
- meia colher (chá) de raspas da casca de limão-siciliano
- meia colher (chá) de sal
- 1 pitada de noz-moscada
- 3 colheres (sopa) de **NUTREN® Senior Sem Sabor em Pó** (55 g)
- meia xícara (chá) de água morna
- 2 colheres (chá) de dill

Foto: Sheila Oliveira

Modo de Preparo

13



Salmão

1. Em um recipiente, tempere o salmão com o sal, a pimenta-do-reino e as raspas de limão.
2. Aqueça uma frigideira com o azeite e doure cada uma das postas de filés em fogo médio, de todos os lados, até que esteja cozido.
3. Reserve em local aquecido.

Molho de limão

4. Em uma panela, aqueça o azeite e a farinha de trigo, mexendo sempre. Quando adquirir uma consistência mais espessa, adicione o Leite MOLICO®, misturando vigorosamente até engrossar. Adicione o suco e as raspas de limão, o sal, a noz-moscada e misture bem.
5. Desligue, adicione o NUTREN® Senior dissolvido na água morna e mexa bem, para ficar homogêneo.
6. Adicione o dill. Sirva acompanhando o salmão.

confira a receita
no site 

Feito com:



Medalhões Picantes



Ingredientes

tempo de preparo:
35 minutos

rendimento:
8 porções

- 8 medalhões de filé mignon (cerca de 1 quilo)
- 1 colher (sopa) de **MAGGI® Gril**
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola picada
- 4 tomates, sem pele e sem sementes, picados
- 2 colheres (sopa) de polpa de tomate
- 1 colher (sopa) de pimenta-biquinho, sem sementes, cortadas ao meio
- 1 pitada de pimenta rosa triturada
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de pimenta síria

Foto: Sheila Oliveira

Modo de Preparo

15



1. Em um recipiente, misture os medalhões com o **MAGGI® Gril**.
2. Em uma frigideira grande, derreta 2 colheres (sopa) de manteiga e doure os bifés dos dois lados, em fogo alto, aos poucos, para não juntar suco. Reserve-os, mantendo-os aquecidos.
3. Na mesma frigideira, aqueça a manteiga restante e refogue levemente a cebola e os tomates.
4. Acrescente a polpa de tomate, tampe a panela e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos.
5. Acrescente as pimentas e misture bem.
6. Coloque o molho sobre os medalhões reservados. Sirva.

*confira a receita
no site* 

Feito com:



Mini Charlotte de Morango e ChocoBiscuits Nestlé



Ingredientes

tempo de preparo:
100 minutos

rendimento:
2 porções

Recheio

- 2 colheres (sopa) de Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 2 colheres (sopa) de NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso
- 2 colheres (sopa) de NESTLÉ® Requeijão Cremoso
- 2 colheres (sopa) de geleia de morango
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de gelatina pó
- 4 colheres (sopa) de água

Montagem e Decoração

- 1 pacote de Biscoito ChocoBiscuits NESTLÉ®
- 1 disco de bolo de baunilha
- 3 colheres (sopa) de geleia de morango
- 1 colher (sopa) de água
- 2 morangos

Foto: Sheila Oliveira

Modo de Preparo

17



Recheio

1. Em um recipiente, misture o **Leite MOÇA®**, o **NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso**, o Requeijão, a geleia de morango e o suco de limão com a ajuda de um batedor de arame.
2. Dissolva a gelatina na água, espere firmar e leve ao micro-ondas por 10 segundos. Adicione ao creme e misture bem. Reserve.

Montagem e Decoração

3. Forre um aro de alumínio redondo (8 cm de diâmetro e 2,5 cm de altura) com filme plástico e distribua 6 Biscoitos ChocoBiscuits em pé por toda a lateral interna.
4. Coloque o disco de bolo no fundo e ajuste bem.
5. Despeje o creme por cima do bolo e leve para gelar por 1 hora.
6. Misture a geleia de morango com a água e adicione por cima do recheio firme. Decore com os morangos e 2 Biscoitos ChocoBiscuit. Retire o aro com cuidado e sirva.

confira a receita
no site 

Feito com:

Nestlé[®]

Grand Gateau com Frutas Vermelhas



Ingredientes

tempo de preparo:
100 minutos

rendimento:
2 porções

Massa

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 3 gemas
- 150 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo derretido
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 8 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida

Montagem

- 1 xícara (chá) de frutas vermelhas
- 6 Picolés LA FRUTTA® Coco

Foto: Sheila Oliveira

Modo de Preparo

19



Massa

1. Em um recipiente, misture o **Leite MOÇA®** e as gemas.
2. Acrescente o **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC®** e misture delicadamente. Misture o **NESTLÉ® Creme de Leite**, a farinha de trigo e a manteiga. Distribua a massa em 6 refratários individuais (9 cm de diâmetro), e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos.

Montagem

3. Retire do forno, decore com as frutas vermelhas e sirva com o **Picolé LA FRUTTA® Coco**.

confira a receita
no site 

Feito com:



Mini Torta

Folhada de Maçã



Ingredientes

tempo de preparo:
70 minutos

rendimento:
10 porções

Maças

- 4 maçãs fatiadas finamente
- suco de 1 limão
- 1 colher (sopa) de açúcar

Creme

- 2 gemas
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 e meia colher (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 Caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**

Montagem

- 1 pacote de massa folhada laminada (300 g)
- 1 colher (chá) de canela em pó

Foto: Sheila Oliveira

Modo de Preparo

21



Maças

1. Em um recipiente, coloque as maçãs, o suco de limão e polvilhe o açúcar.
2. Leve ao microondas, em potência média, por 3 minutos. Reserve.

Creme

3. Em uma panela, acrescente as gemas, o **Leite NINHO**[®], o amido de milho e a essência de baunilha.
4. Misture bem e leve ao fogo médio, por cerca de 10 minutos ou até engrossar.
5. Desligue o fogo, junte o **NESTLÉ**[®] **Creme de Leite** e reserve.

Montagem

6. Abra a massa folhada e corte em tiras com 3 cm de largura e 30 cm de comprimento.
7. Coloque um pouco do recheio por toda a massa e distribua as fatias das maçãs com as cascas viradas para fora.
8. Dobre a massa no sentido do comprimento sobre o recheio e enrole delicadamente da ponta até o final formando uma rosa.
9. Polvilhe a canela em pó e coloque em forminhas de empadas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo.
10. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

confira a receita
no site 

Feito com:



Torta de Limão na Taça



Ingredientes

tempo de preparo:
60 minutos

rendimento:
6 porções

Petit Four

- meia xícara (chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- meia xícara (chá) de açúcar
- 2 ovos
- 7 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Merengue Italiano

- meia xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 claras

Creme de Limão

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 6 colheres de sopa de suco de limão cravo
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 2 colheres (sopa) de raspas de limão cravo

Montagem

- Raspas de limão cravo

Foto: Sheila Oliveira



Petit Four

1. Em um recipiente, bata a manteiga com um batedor de arame até obter um creme branco. Adicione o açúcar e continue batendo.
2. Adicione os ovos, um de cada vez, e bata até ter uma mistura homogênea. Por fim, adicione a farinha, a essência de baunilha e misture bem.
3. Com um saco de confeitar, coloque a massa dentro e "pingue" em uma assadeira com papel manteiga, em formatos compridos e finos e bolinhas pequenas, deixando um espaço entre eles. Asse em forno médio-alto (200° C) preaquecido por cerca de 10 minutos ou até que as bordas estejam douradas. Reserve.

Merengue Italiano

4. Em uma panela misture a água e o açúcar. Leve ao fogo médio e deixe ferver até atingir o ponto de fio (118° C). Para isso, utilize um termômetro culinário.
5. Enquanto prepara a calda, bata as claras em ponto de neve.
6. Após atingir a temperatura da calda, derrame-a imediatamente em fio contínuo na batedeira, enquanto bata em velocidade alta e siga batendo até que esfrie. Reserve.

Creme de Limão

7. Em um recipiente, misture bem o **Leite MOÇA®** com o suco de limão cravo até obter um creme. Adicione **NESTLÉ® Creme de Leite**, as raspas de limão e misture bem. Reserve.

Montagem

8. Em taças compridas (do tipo para espumante), quebre alguns Petit Fours no fundo. Em seguida adicione o Creme de Limão.
9. Com o auxílio de um saco de confeitar e de um bico frisado, coloque o Merengue Italiano e decore a Torta. Com um maçarico, doure o merengue. Finalize a sobremesa decorando com a 1 Petit Four e as raspas de limão. Sirva.

confira a receita
no site 

Feito com:





WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



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

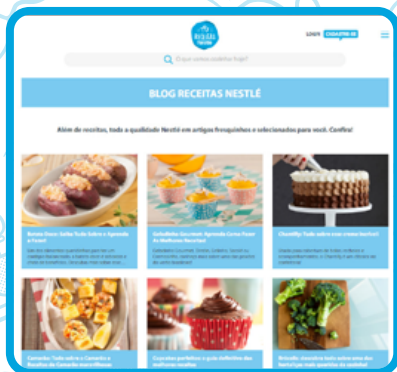
ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:

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!

