



Sadia

# Receitas Suínas

**OPÇÕES DELICIOSAS PARA  
FACILITAR SEU DIA A DIA**

RECEITAS SUÍNAS: OPÇÕES DELICIOSAS PARA FACILITAR SEU DIA A DIA



RECEITAS  
Nestlé



# ÍNDICE

MACARRÃO COM PEDAÇOS DE LOMBINHO AO MOLHO BRANCO.....	3
BIFE SUÍNO À MILANESA.....	5
BISTECA DE DOMINGO.....	7
COSTELINHA SUÍNA DE PRESSÃO.....	9
ISCAS DE LOMBO CROCANTES.....	11
BIFE À ROLE DE ALCATRA SUÍNA.....	13
PICADINHO DE COXÃO MOLE SUÍNO COM LEGUMES.....	15
LOMBO DOURADO.....	17
STROGONOFF SUÍNO.....	19
ESCONDIDINHO DE LOMBO SUÍNO.....	21



# Macarrão com Pedacos de Lombo ao Molho Branco



Foto: Marcelo Resende

## INGREDIENTES



Tempo de preparo:

40 minutos



Rendimento:

4 porções

- 500 g de macarrão tipo espaguete ou ninho
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de **Lombo em Cubos SADIA®**
- 200 g de ervilhas frescas
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado



VOLTAR AO ÍNDICE



Sadia

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, cozinhe o macarrão em água fervente com sal até que fique al dente. Escorra e reserve.
2. Em uma frigideira, derreta a manteiga, doure o **Lombo Suíno SADIA®**, junte a ervilha, o sal, a pimenta-do-reino e misture bem.
3. Acrescente o **Leite NINHO®** e o **NESTLÉ® Creme de Leite**, mexendo bem.
4. Adicione o macarrão cozido, delicadamente. Sirva com o queijo parmesão ralado.



CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE

# Bife Suíno à Milanesa



Foto: Marcelo Resende

## INGREDIENTES



Tempo de preparo:

40 minutos



Rendimento:

10 porções

- 10 bifés filé **Coxão Mole Suíno SADIA®**
- 2 sachês de **MAGGI® Fondor Toque de Limão**
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- óleo para fritar



VOLTAR AO ÍNDICE



Sadia

6

## MODO DE PREPARO

1. Corte os bifes não muito finos e tempere com o **MAGGI® Fondor Toque de Limão**.
2. Passe os bifes na farinha de trigo.
3. Bata ligeiramente os ovos com o sal e passe os bifes nessa mistura.
4. Passe os bifes na farinha de rosca.
5. Faça com que a massa fique bem aderida aos bifes.
6. Frite os bifes em óleo quente, deixe-os em papel toalha para que sequem bem. Sirva.



CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE

# Bisteca de Domingo



Foto: Marcelo Resende

## INGREDIENTES

  
Tempo de preparo:  
1 hora

  
Rendimento:  
15 porções

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cabeça de alho cortada ao meio
- 3 cebolas em pétalas grossas
- 2 colheres (sopa) de **MAGGI® Toque de Limão**
- 1 quilo e meio de **Bisteca Embalada SADIA®**
- 6 batatas cortadas em 4 fatias grossas com a casca
- 3 ramos de alecrim fresco

 VOLTAR AO ÍNDICE

Sadia

## MODO DE PREPARO

1. Em uma assadeira grande misture tudo e cubra com papel-alumínio. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.
2. Retire o papel-alumínio, vire as bistecas e deixe por mais cerca de 20 minutos ou até dourar.



CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE



# Costelinha Suína de Pressão



Foto: Marcelo Resende

## INGREDIENTES

  
Tempo de preparo:  
30 minutos

  
Rendimento:  
8 porções

- 1 kg de **Tira de Costela Suína SADIA®**
- 3 dentes de alho amassados
- 1 pitada pimenta-do-reino
- 2 tabletes de **MAGGI® Caldo de Bacon**
- 2 colheres (sopa) de azeite
- meia xícara (chá) de vinho branco
- meio pimentão vermelho picado
- 2 tomates picados
- 4 batatas grandes em cubos
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde

 VOLTAR AO ÍNDICE

Sadia

## MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, tempere a **Costela Suína SADIA®** com o alho, a pimenta-do-reino e o **MAGGI® Caldo** dissolvido em 1 xícara (chá) de água quente.
2. Leve à geladeira para marinar por cerca de 30 minutos.
3. Em uma panela de pressão, aqueça o azeite e doure as costelinhas.
4. Regue com o vinho e deixe cozinhar por 3 minutos.
5. Coloque 1 xícara (chá) do caldo do tempero, o pimentão e os tomates. Tampe e cozinhe por 15 minutos, após o início da pressão.
6. Deixe sair toda a pressão, abra a panela com cuidado e junte as batatas.
7. Tampe a panela novamente e cozinhe por 4 minutos, após o início da pressão.
8. Deixe sair totalmente a pressão, abra a panela e polvilhe o cheiro-verde.
9. Sirva em seguida com arroz.



CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE

# Iscas de Lombo Crocantes



Foto: Marcelo Resende

## INGREDIENTES

  
Tempo de preparo:  
30 minutos

  
Rendimento:  
30 porções

- 500 g de **Lombo Fatiado SADIA®**
- 1 pitada de páprica picante
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 colheres (sopa) de **MAGGI® Toque de Limão**
- 2 ovos
- 200 g de farinha de trigo
- 200 g de farinha de rosca
- óleo para fritar

 VOLTAR AO ÍNDICE

Sadia

## MODO DE PREPARO

1. Corte o lombo em fatias finas e tempere com a páprica, a pimenta-do-reino e o **MAGGI® Toque de Limão**. Deixe por cerca de 10 minutos, para incorporar o sabor.
2. Em um recipiente, bata os ovos.
3. Em recipientes separados, coloque a farinha de trigo e a farinha de rosca. Passe cada pedaço de lombo na farinha de trigo, depois no ovo e por último na farinha de rosca, assim fica totalmente empanado.
4. Leve ao fogo uma panela ou frigideira funda com óleo. Quando estiver quente, adicione uma ou duas fatias de lombo empanado e frite até estarem douradas dos dois lados. Sirva acompanhado de um molho de sua preferência.



CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE

# Bife à Role de Alcatra Suína



Foto: Marcelo Resende

## INGREDIENTES

  
Tempo de preparo:  
40 minutos

  
Rendimento:  
6 porções

- 6 bifes de **Alcatra Suína SADIA®** (400g)
- 2 colheres (sopa) de **MAGGI® Toque Defumado**
- 1 cenoura em tiras
- 1 pimentão verde em tiras
- 6 fatias de bacon
- 1 cebola em pétalas
- 1 linguiça paio fatiada
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 xícara (chá) de molho de tomate
- 4 tomates picados
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 colheres (sopa) de vinagre
- 1 colher (sopa) de cebolinha-verde picada
- 1 xícara (chá) de água fervente

 VOLTAR AO ÍNDICE



## MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, tempere os bifes com o **MAGGI® Toque Defumado**. Recheie cada bife com algumas tiras de cenoura, de pimentão, uma fatia de bacon, as cebolas e o paio. Enrole-os e prenda-os com palito.
2. Em uma panela de pressão aqueça o óleo, frite os bifes até que tenham dourada todos os lados.
3. Acrescente o molho de tomate, os tomates, a pimenta-do-reino, o vinagre, a cebolinha e a água.
4. Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 15 minutos após pegar pressão. Sirva a seguir.



CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE

# Picadinho de Coxão Mole Suíno com Legumes



Foto: Marcelo Resende

## INGREDIENTES

  
Tempo de preparo:  
45 minutos

  
Rendimento:  
8 porções

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 kg de **Coxão Mole Suíno SADIA®** em cubos
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 envelopes de **MAGGI® Caldo de Carne**
- 2 cebolas em pétalas
- 4 tomates picados
- 1 cenoura em rodela
- 1 pimentão verde picado
- 1 xícara (chá) de água
- 2 batatas em cubos
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde

 VOLTAR AO ÍNDICE



Sadia

16

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de pressão, aqueça o azeite e doure a Carne Suína.
2. Acrescente a pimenta-do-reino, o **MAGGI® Caldo**, a cebola, os tomates, a cenoura, o pimentão e a água.
3. Deixe cozinhar por cerca de 30 minutos após pegar pressão. Desligue, espere sair a pressão e coloque as batatas e o cheiro-verde. Cozinhe por mais 5 minutos e sirva.



CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE



# Lombo Dourado



Foto: Marcelo Resende

## INGREDIENTES



Tempo de preparo:

1 hora e 50 minutos



Rendimento:

12 porções

### Lombo

- 1 kg e meio de **Lombo SADIA®**
- suco de 1 limão
- 1 colher e meia (sopa) de **MAGGI® Toque Defumado**
- 100 g de manteiga

### Molho de Damasco

- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 150 g de damasco
- 1 pote de iogurte **NESTLÉ® Natural**

### Integral

- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**

### Montagem

- damascos inteiros para decorar
- folhas de hortelã para decorar



VOLTAR AO ÍNDICE



Sadia

18

## MODO DE PREPARO

### Lombo

1. Fure o lombo com um garfo ou faca, tempere com o suco de limão e o **MAGGI® Toque Defumado** e deixe tomar gosto por cerca de 1 hora.
2. Coloque-o em uma assadeira, besunte com a manteiga, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.
3. Retire o papel-alumínio e deixe o lombo por mais cerca de 1 hora, regando de vez em quando com o molho que se forma no fundo da assadeira.

### Molho de damasco

4. Em uma panela coloque o suco de laranja, o açúcar e os damascos e cozinhe por cerca de 15 minutos em fogo baixo, com a panela tampada. Retire do fogo e deixe esfriar.
5. Transfira para um liquidificador e bata com o **logurte NESTLÉ®** e o **Leite NINHO®** até obter um creme liso e homogêneo.

### Montagem

6. Coloque o lombo em uma travessa grande. Junte um pouco de água na assadeira e leve ao fogo baixo, para as raspas se desprenderem. Regue o lombo com esse caldo.
7. Decore com damascos e as folhas de hortelã. Sirva acompanhado do molho.



CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE

# Stroganoff Suíno



Foto: Marcelo Resende

## INGREDIENTES

  
Tempo de preparo:  
40 minutos

  
Rendimento:  
10 porções

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 kg de **Filé Mignon em Tiras SADIA®**
- 1 cebola picada
- 1 colher (sopa) **MAGGI® Fondor**
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 colheres (sopa) de conhaque
- 100 g de champignons em conserva fatiados
- 2 tomates, sem pele e sem sementes, picados
- 1 colher (sopa) de ketchup
- meia colher (sopa) de mostarda
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**

 VOLTAR AO ÍNDICE

Sadia



## MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira grande, derreta 1 e meia colher (sopa) da manteiga, e doure a carne, aos poucos, em fogo alto, para não juntar suco.
2. Reserve a carne, coloque na frigideira a manteiga restante e refogue a cebola. Junte a carne, tempere com o **MAGGI® Fondor** e a pimenta-do-reino.
3. Despeje o conhaque, deixe aquecer e incline levemente a frigideira para que o conhaque incendeie. Deixe flambar até acabar a chama e junte os champignons.
4. Acrescente os tomates, o ketchup e a mostarda e misture bem. Abaixar o fogo, tampe a panela e deixe por cerca de 5 minutos.
5. Incorpore delicadamente o **NESTLÉ® Creme de Leite** e retire do fogo antes de ferver. Sirva a seguir com arroz branco e batata palha.



CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE

# Escondidinho de Lombo Suíno



Foto: JRG Comunicação

## INGREDIENTES



Tempo de preparo:  
30 minutos



Rendimento:  
6 porções

### Recheio

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola média picada
- 1 dente de alho amassado
- 500 g de **Lombo Fatiado SADIA®** cortado em tirinhas
- 2 tomates grandes maduros picados
- 1 sachê de **MAGGI® Meu Segredo® Refoga**
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de cebolinha-verde picada

### Purê

- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 800 g de mandioca cozida e espremida
- 1 sachê **MAGGI® Meu Segredo® Refoga**

### Montagem

- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado



VOLTAR AO ÍNDICE

Sadia

## MODO DE PREPARO

### Recheio

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.
2. Acrescente o **Lombo Suíno SADIA®**, os tomates, o **MAGGI® Meu Segredo®**, e deixe refogar em panela tampada até que os tomates tenham murchado (cerca de 8 minutos).
3. Junte a farinha de trigo, misture bem e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos, para formar uma mistura cremosa. Acrescente a cebolinha-verde e reserve.

### Purê

4. Em um liquidificador, bata o **Leite NINHO®**, o **NESTLÉ® Creme de Leite**, a mandioca e o **MAGGI® Meu Segredo®**. Reserve.

### Montagem

5. Em um recipiente refratário (20 x 30 cm), coloque o recheio reservado e cubra com o purê.
6. Polvilhe o queijo parmesão e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até dourar. Sirva a seguir.



CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



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

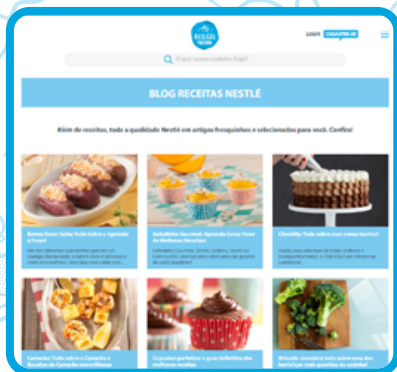
# ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



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.

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!

