

Você tem duas maneiras de imprimir suas receitas:

1



Você pode usar a versão ecológica (HTML), só com o texto em preto.

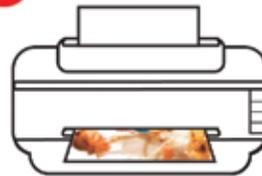
Ou imprimir e montar seu próprio fascículo:

1



Baixe o arquivo para seu computador.

2



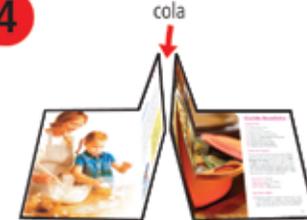
Mande imprimir, mas não se esqueça de ajustar para a impressão ficar reduzida ao tamanho da folha A4.

3



Recorte nas margens e dobre a folha ao meio no local indicado.

4



Depois de dobrada, passe cola nos versos e cole a metade da folha com a sua seqüência.

5



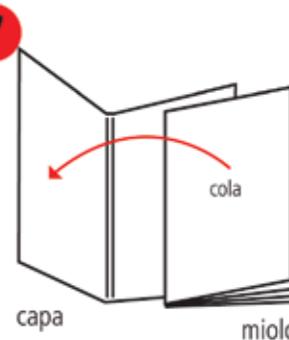
Depois de colar as páginas, você terá o "miolo" do livro.

6



Na capa, faça duas dobras para o acabamento da lombada.

7



8



Pronto! Aí está seu segundo fascículo encadernado.

Neste fascículo:

Salgados

Doces

Cozido Brasileiro



Bolinho de Chuva

Almôndegas ao Molho



Bolo Toalha Felpuda

Batatas Gratinadas



Manjar Branco Especial

Bobó de Camarão



Brigadeiro de Colher

Creme de Milho



Mousse de Maracujá

As 50 Receitas

Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos

As 50 Receitas Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos - Livro 2



Nestlé
faz bem

Nestlé

Livro 2 de 5

50
anos
Serviço Nestlé
ao Consumidor

As 50 Receitas Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos

A comemoração pelos 50 anos de Serviço Nestlé ao Consumidor continua com o segundo fascículo da série "As 50 Receitas Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos".

Neste fascículo você encontrará cinco receitas de pratos salgados e mais cinco de doces, todas aprovadas e pedidas em milhares de cozinhas espalhadas pelo Brasil. É uma receita mais gostosa que a outra, simplesmente imperdível.

E, se você ainda não tem o primeiro fascículo, não se preocupe, as edições anteriores continuarão disponíveis no site www.nestle.com.br/portalnestle/semprecomvoce para você baixar esses 50 anos de sabor diretamente para sua cozinha.

Aproveite e bom apetite.



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.

Cozido Brasileiro

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- meia cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 500g de braço ou acém em cubos
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 tabletes de **Caldo MAGGI® de Costela**
- 4 batatas médias em cubos
- 2 cenouras médias em rodelas
- 1 xícara (chá) de vagem picada
- 2 colheres (sopa) de salsa picada

Modo de Preparo

Em uma panela de pressão, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho. Junte os cubos de carne passados pela farinha de trigo e deixe dourar. Junte o **Caldo MAGGI**, meio litro de água fervente, a batata e a cenoura. Feche a panela e deixe cozinhar em fogo baixo, por cerca de 10 minutos, após iniciar fervura. Retire a panela do fogo, espere sair a pressão e acrescente a vagem picada. Cozinhe por cerca de 30 minutos ou até apurar o caldo. Retire do fogo e adicione a salsa. Sirva.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 30 minutos

Tempo Total: 1 hora

Valor Calórico: 242 kcal/porção

Faz bem saber:

- Bastante nutritivo, devido à presença da carne e dos legumes, o cozido é uma receita ideal para o inverno, época em que nosso organismo pede mais energia para manter-se aquecido.

Almôndegas ao Molho

Ingredientes

- 1kg de carne moída
- 1 envelope de **Creme de Cebola MAGGI®**
- 2 caixas de molho de tomate temperado

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture bem a carne moída com o **Creme MAGGI**, até ficar homogêneo. Com auxílio de uma colher (sopa), modele bolinhas de carne e reserve. Em uma panela de fundo largo, ferva o molho de tomate. Coloque as bolinhas de carne diretamente no molho e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até ficarem firmes. Sirva.

Rendimento: 8 porções

Tempo de Preparo: 10 minutos

Tempo Total: 25 minutos

Valor Calórico: 221 kcal/porção

Dica:

- Modele porções pequenas para que cozinhem mais rápido e de maneira mais uniforme.



Corte aqui



Batatas Gratinadas

Ingredientes

- 500g de batatas, cozidas em água e sal
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 colher (chá) de orégano (ou sálvia)
- 150g de mussarela em fatias
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de leite
- 1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 1 colher (chá) de sal
- queijo parmesão ralado para polvilhar
- manteiga para untar

Modo de Preparo

Unte uma forma refratária e cubra o fundo com metade das batatas, cortadas em rodellas ou cubos. Regue-as com parte da manteiga, espalhe parte do orégano e coloque algumas fatias de mussarela por cima. Repita as camadas pela ordem, usando o restante das batatas, da manteiga, do orégano e da mussarela. Em uma tigela, dissolva a farinha no leite, junte o **Creme de Leite** e o sal e espalhe sobre as batatas e a mussarela. Polvilhe o queijo parmesão e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até gratinar. Sirva.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 25 minutos

Tempo Total: 40 minutos

Valor Calórico: 299 kcal/porção

Dica:

- Você pode usar o grill do forno para aquecer e gratinar as batatas.

Bobó de Camarão

Ingredientes

- 1kg de mandioca descascada e picada
- 2 tabletes de **Caldo MAGGI® de Legumes**
- meia xícara (chá) de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de azeite
- meia lata de purê de tomate
- 500g de camarões limpos
- 1 pimentão verde picado
- 1 colher (sopa) de coentro picado
- 1 colher (sopa) de azeite-de-dendê

Modo de Preparo

Em uma panela grande, coloque um litro de água com a mandioca, o **Caldo MAGGI** e o leite de coco. Leve ao fogo e cozinhe até a mandioca ficar macia. Retire do fogo e espere esfriar um pouco. Em um liquidificador, bata a mandioca com parte do caldo de cozimento de modo a obter um creme não muito espesso. Se necessário, coloque mais caldo. Reserve. Em uma panela, aqueça o azeite e acrescente o purê de tomate. Quando iniciar fervura, coloque o camarão e o pimentão e cozinhe, em fogo baixo, por cerca de 5 minutos. Adicione a mandioca batida reservada e aqueça. Junte o coentro e o azeite-de-dendê, misture bem e sirva.

Rendimento: 8 porções

Tempo de Preparo: 30 minutos

Tempo Total: 1 hora

Valor Calórico: 273 kcal/porção





Creme de Milho

Ingredientes

- meio litro de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher e meia (sopa) de farinha de trigo
- 1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 1 colher (chá) de sal
- 1 lata de milho verde em conserva, escorrido

Modo de Preparo

Aqueça o leite em fogo baixo. Em uma panela funda, aqueça a manteiga em fogo baixo. Quando começar a derreter, junte a farinha de trigo e deixe dourar, mexendo sempre. Quando adquirir a consistência de massa, coloque o leite, aos poucos, misturando vigorosamente. Adicione o **Creme de Leite** e o sal e misture bem. Aqueça sem deixar ferver. Em um liquidificador, bata o molho branco e metade da lata de milho verde. Retorne à panela e misture o milho restante. Aqueça até ferver e sirva.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo e Tempo Total: 25 minutos

Valor Calórico: 251 kcal/porção

Dica:

- Para preparar um creme de espinafre, adicione meio maço de espinafre cozido e picado ao molho branco pronto. Espere aquecer, sem ferver, e sirva.

Bolinho de Chuva

Nestlé

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- óleo para fritar
- 1 lata de **Doce de Leite Cremoso MOÇA®**
- 1 xícara (chá) de ameixa preta, picada

Modo de Preparo

Em uma tigela, coloque o leite com os ovos ligeiramente batidos, mexa e adicione a farinha de trigo e o fermento. Misture bem até obter uma massa homogênea. Aqueça o óleo em uma panela média. Com o auxílio de duas colheres, faça pequenas porções de massa e despeje-as no óleo quente. Deixe fritar até que os bolinhos estejam ligeiramente dourados. Escorra-os em papel absorvente e, quando amornarem, corte-os ao meio e recheie com o **Doce de Leite MOÇA** misturado com a ameixa. Sirva.

Rendimento: 30 unidades

Tempo de Preparo e Tempo Total: 30 minutos

Valor Calórico: 108 kcal/unidade

Dica:

- Se desejar, passe os bolinhos em uma mistura de açúcar e canela após recheá-los.



Corte aqui



Bolo Toalha Felpuda

Ingredientes

Massa:

- 150g de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- meia xícara (chá) de leite
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- manteiga para untar
- farinha de trigo para polvilhar

Cobertura:

- 1 pacote de coco ralado (100g)
- meia xícara (chá) de leite
- 1 lata de **Leite MOÇA®**
- coco ralado para polvilhar

Modo de Preparo

Massa: em uma batedeira, bata bem a manteiga com o açúcar e as gemas até obter um creme fofo e esbranquiçado. Com a batedeira ligada, junte a farinha peneirada com o fermento, alternando com o leite e o leite de coco. Misture delicadamente as claras batidas em neve com a massa. Despeje a massa em uma forma retangular média (23 x 32cm), untada e polvilhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

Cobertura: em uma tigela, misture o coco ralado com o leite para hidratar. Retire o bolo do forno, fure com um garfo e, ainda quente, na própria forma, cubra-o com o **Leite MOÇA** e o coco ralado umedecido. Polvilhe com o coco ralado, corte-o em quadrados e sirva.

Rendimento: 24 porções

Tempo de Preparo: 1 hora

Tempo Total: 1 hora e 40 minutos

Valor Calórico: 259 kcal/porção

Dica:

- Se desejar, embrulhe os pedaços de bolo em papel manteiga ou alumínio e mantenha na geladeira até servir.

Manjar Branco Especial

Ingredientes

Manjar:

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 2 medidas e meia (da lata) de leite
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- meia xícara (chá) de maisena

Calda de Ameixa:

- 1 xícara e meia (chá) de açúcar
- 150g de ameixas pretas
- 1 pedaço de canela
- 2 cravos-da-índia

Modo de Preparo

Manjar: em uma panela, misture bem o Leite MOÇA com o leite, o leite de coco e a maisena. Leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme grosso. Retire do fogo, despeje em uma forma com furo central (19cm de diâmetro) molhada e leve à geladeira por cerca de 4 horas.

Calda de Ameixa: em uma panela, misture o açúcar com as ameixas, a canela, o cravo e duas xícaras e meia (chá) de água, leve ao fogo e cozinhe por cerca de 10 minutos, após iniciar fervura. Sirva fria com o manjar.

Rendimento: 16 porções

Tempo de Preparo: 30 minutos

Tempo Total: 4 horas e 30 minutos

Valor Calórico: 230 kcal/porção

Dica:

- Se desejar, prepare o manjar em formas individuais.





Brigadeiro de Colher

Ingredientes

- 1 lata de **Leite MOÇA®**
- meio tablete de **Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo**, picado
- 1 caixinha de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- granulado e confeitos coloridos para decorar

Modo de Preparo

Em uma panela pequena, leve ao fogo baixo o **Leite MOÇA** com o **Chocolate**. Cozinhe, mexendo sempre, até obter consistência de brigadeiro mole (o que corresponde a cerca de 8 minutos). Retire do fogo, acrescente o **Creme de Leite** e misture bem. Distribua em pequenos copos descartáveis (30ml de capacidade). Espere esfriar e decore com granulado ou confeitos coloridos. Sirva.

Rendimento: 18 porções

Tempo de Preparo: 20 minutos

Tempo Total: 1 hora

Valor Calórico: 142 kcal/porção

Dica:

- Para fazer o brigadeiro branco, prepare a receita sem acrescentar o **Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo**.

Mousse de Maracujá

Ingredientes

- meio envelope de gelatina em pó sem sabor (6g)
- 3 claras
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de **Leite MOÇA®**
- 1 medida (da lata) de suco concentrado de maracujá

Modo de Preparo

Dissolva a gelatina em meia xícara (chá) de água fria. Aqueça em banho-maria até derreter e 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. Em um liquidificador, bata o **Leite MOÇA** com o suco de maracujá, meia medida (da lata) de água filtrada e a gelatina. Por último, junte as claras em neve e misture delicadamente. Coloque em taças individuais. Leve à geladeira por cerca de 3 horas ou até que fique firme. Sirva.

Rendimento: 8 porções

Tempo de Preparo: 30 minutos

Tempo Total: 3 horas e 30 minutos

Valor Calórico: 196 kcal/porção

Dicas:

- Se desejar, decore com polpa de maracujá.
- Se desejar, substitua o suco de maracujá concentrado pela polpa de seis maracujás.
- Para servir a mousse desenformada, aumente a gelatina para um envelope.

