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.

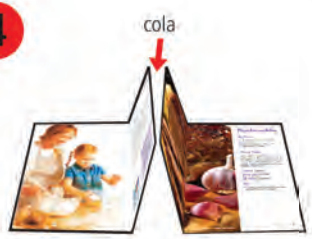
2

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 sua sequência.

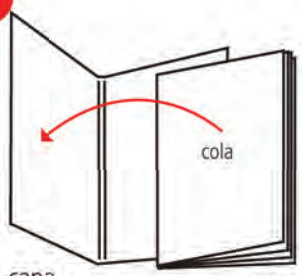
5

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 quinto fascículo encadernado.

Neste fascículo:

Salgados		Doces	
Picanha no Alho			Sequilhos
Polenta com Ragu de Costela			Bolo Prestígio
Moqueca de Peixe			Pavê dos Frades
Feijoada			Raspadinha de Laranja
Couve à Mineira			Torta de Limão

Nestlé faz bem

As 50 Receitas Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos - Livro 5

Nestlé

As

50 Receitas

Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos

Livro 5 de 5

50 anos Serviço Nestlé ao Consumidor

Introdução

As
50 Receitas
Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos

Os 50 anos do Serviço Nestlé® ao Consumidor têm sido uma festa repleta de surpresas. Uma delas é a coleção "As 50 Receitas Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos", que chega ao final com este último fascículo.

Você vai se deliciar com mais dez receitas incríveis: a tradicional Feijoada, a Moqueca de Peixe, o Bolo Prestígio, o Pavê dos Frades, entre outras.

E se você perdeu alguma edição anterior, é só acessar nestle.com.br/portalnestle/semprecomvoce e fazer o download do fascículo que estiver faltando.

Agora é só aproveitar sua coleção preparando pratos incríveis para quem você mais gosta. Tenha um bom apetite!

50 anos
Serviço Nestlé ao Consumidor

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.

Corte aqui

Serviço Nestlé ao Consumidor / Peter Michael

Picanha no Alho

Ingredientes

- 1 peça de picanha (cerca de 1kg 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, principalmente entre os furos. Embrulhe-a em papel-alumínio e asse-a na churrasqueira. Corte a carne em fatias e sirva a seguir.

Rendimento: 10 porções

Tempo de Preparo: 10 minutos
Tempo Total: 40 minutos
Valor Calórico: 282 kcal/porção

Dica

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

Corte aqui

Polenta com Ragu de Costela

Ingredientes

Polenta:
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 tabletes de **Caldo MAGGI® de Costela**
- 2 xícaras (chá) de fubá
- manteiga para untar

Molho:
- 500g de costela bovina em pedaços
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- meia colher (sopa) de óleo
- 1 dente de alho amassado
- 1 cebola picada
- 1 folha de louro
- 2 tabletes de **Caldo MAGGI® de Costela**
- 3 tomates maduros sem pele e sem sementes, picados
- meia xícara (chá) de vinho tinto seco
- meia xícara (chá) de polpa de tomate

Modo de Preparo

Polenta:
Coloque para ferver dois litros de água com a manteiga. Dissolva o **Caldo MAGGI** e adicione o fubá em chuva, misturando bem com uma colher de cabo longo. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 25 minutos ou até aparecer o fundo da panela. Em seguida, espalhe a polenta em um recipiente refratário médio (20 x 30cm) untado com manteiga. Reserve.

Molho:
Lave muito bem as costelas e tempere-as com o suco de limão. Em uma panela de pressão, aqueça o óleo e doure a carne. Acrescente o alho e a cebola e refogue. Junte o louro, o **Caldo MAGGI** e adicione meio litro de água fervente. Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo por cerca de 30 minutos após pegar pressão ou até que esteja macio. Desligue e espere sair a pressão. Retire os pedaços de carne da panela e desfie-os. Retorne a carne desfiada para a panela e adicione os tomates, o vinho e a polpa de tomate. Deixe cozinhar por cerca de 20 minutos ou até reduzir o molho. Sirva quente sobre a polenta.

Rendimento: 8 porções

Tempo de Preparo: 70 minutos
Tempo Total: 2 horas
Valor Calórico: 439 kcal/porção

Faz bem saber:

- Ragu é um termo utilizado para preparados com carne cozida em molho rico e saboroso, geralmente com acréscimo de vinho.

Serviço Nestlé ao Consumidor / Éric B.

Corte aqui

Serviço Nestlé ao Consumidor / Sheila Oliveira

Moqueca de Peixe

Ingredientes

- 500g de peixe em postas (garoupa)
- suco de meio limão
- 1 cebola grande em rodelas
- meio pimentão verde em rodelas
- meio pimentão vermelho em rodelas
- 2 tomates maduros em rodelas
- 2 colheres (sopa) de coentro picado
- 1 tablete de **Caldo MAGGI® de Legumes**
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 colher (sopa) de azeite de dendê

Modo de Preparo

Lave bem o peixe, regue com o suco de limão, cubra com filme plástico e leve à geladeira para tomar gosto por cerca de 1 hora. Em uma panela grande ou frigideira de fundo largo, arrume metade do peixe, da cebola, dos pimentões e dos tomates. Polvilhe metade do coentro. Repita as camadas na mesma ordem. Dissolva o **Caldo MAGGI** no leite de coco aquecido e regue a moqueca. Leve ao fogo baixo, com a panela semitampada, mexendo delicadamente de vez em quando, por cerca de 20 minutos ou até que o peixe esteja cozido. Acrescente o azeite de dendê, retire do fogo e sirva.

Rendimento: 4 porções

Tempo de Preparo: 20 minutos
Tempo Total: 2 horas e 40 minutos
Valor Calórico: 292 kcal/porção

Dicas

A garoupa pode ser substituída por badejo ou cação, e o coentro, por salsa picada. Sirva este prato acompanhado de arroz branco ou pirão.

Corte aqui

Feijoada

Ingredientes

- 500g de feijão-preto
- 250g de carne-seca
- 250g de lombo de porco salgado
- 250g de costeletas de porco salgadas
- 1 pé de porco
- 1 orelha salgada
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 150g de toucinho defumado picado
- 1 paio em rodelas
- 2 cebolas grandes raladas
- 2 tabletes de **Caldo MAGGI®de Bacon**

Modo de Preparo

Na véspera, coloque o feijão e as carnes de molho, separadamente. Troque a água das carnes algumas vezes. No dia seguinte, cozinhe o feijão com três litros de água em panela de pressão por cerca de 20 minutos, após iniciar fervura. Escorra a água das carnes que ficaram de molho e corte-as em pedaços, cozinhando-as em outra panela até que fiquem macias. Escorra a água do cozimento e junte as carnes ao feijão. Reserve. À parte, aqueça o óleo e doure o toucinho, o paio e as cebolas. Misture tudo ao feijão e às carnes, acrescente o **Caldo MAGGI** e deixe ferver por cerca de 20 minutos ou até apurar o caldo. Sirva acompanhada de laranjas fatiadas, couve refogada, arroz branco e farofa.

Rendimento: 10 porções
Tempo de Preparo: 1 hora e 30 minutos
Tempo Total: 1 hora e 30 minutos (+12 horas para dessalgar as carnes)
Valor Calórico: 524 kcal/porção

Serviço Nestlé ao Consumidor / Sheila Oliveira

Corte aqui

Serviço Nestlé ao Consumidor / Sheila Oliveira

Couve à Mineira

Ingredientes

- 1 maço de couve-manteiga
- 100g de bacon picado
- meia colher (sopa) de **Fondor MAGGI®**

Modo de Preparo - Fogão

Corte a couve em tiras finas com uma faca bem afiada e reserve. Em uma frigideira, frite o bacon em sua própria gordura, junte a couve e refogue rapidamente. Tempere com o **Fondor MAGGI** e mexa bem. Sirva.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 5 minutos
Tempo Total: 10 minutos
Valor Calórico: 176 kcal/porção

Dicas

Para facilitar o corte da couve, coloque as folhas uma sobre a outra e enrole-as como um rocambole. Segure o rolo de folhas com firmeza e corte-o em fatias finas.
Se desejar, refogue 2 dentes de alho amassados junto com o bacon.

Corte aqui

Sequilhos

Ingredientes

- 1 lata de **Leite MOÇA®**
- 2 ovos
- 5 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 colher (chá) de sal
- meia colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 5 xícaras (chá) de amido de milho
- manteiga para untar

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture bem o **Leite MOÇA** com os ovos, a manteiga, o sal, a essência de baunilha e o fermento em pó. Junte aos poucos o amido de milho, mexendo até obter a consistência de enrolar. Faça bolinhas, coloque-as em uma assadeira untada com manteiga e achate-as ligeiramente com o auxílio de um garfo. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos.

Rendimento: 100 sequilhos

Tempo de Preparo: 30 minutos
Tempo Total: 45 minutos
Valor Calórico: 40 kcal/unidade

Dica

Disponha as bolinhas de massa na assadeira deixando espaço entre elas para que não grudem ao assar.

Serviço Nestlé ao Consumidor / Meca

Corte aqui

Serviço Nestlé ao Consumidor / Éric B.

Bolo Prestígio

Ingredientes

Bolo:
- 5 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO®**
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de **Chocolate em Pó DOIS FRADES®**
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- manteiga para untar
- farinha de trigo para polvilhar

Recheio:
- 1 lata de **Leite MOÇA®**
- 1 pacote de coco seco ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga

Cobertura:
- 1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 1 tablete de **Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo** picado
- meia xícara (chá) de lascas de coco fresco

Modo de Preparo

Bolo:
Em uma batedeira, bata as claras em neve bem firme. Sem parar de bater, junte as gemas, uma a uma, e acrescente o açúcar. Despeje o **Leite NINHO** aos poucos e desligue a batedeira. Incorpore delicadamente a farinha de trigo peneirada com o **Chocolate em Pó** e o fermento em pó. Despeje em uma forma retangular (23 x 32 cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno médio-alto (200ºC), preaquecido, por cerca de 40 minutos. Deixe esfriar e corte-o em três fatias.

Recheio:
Em uma panela, misture o **Leite MOÇA** com o coco ralado e a manteiga e leve ao fogo, mexendo sempre, até começar a ferver. Cozinhe por cerca de 2 minutos ou até encorpar. Retire do fogo, deixe esfriar e recheie o bolo.

Cobertura:
Em uma tigela, coloque o **Creme de Leite** e leve ao fogo, em banho-maria, para aquecer. Junte o **Chocolate** e mexa até derreter completamente e obter um creme homogêneo. Retire do fogo e deixe amornar. Cubra o bolo e decore com as lascas de coco fresco. Sirva.

Rendimento: 20 porções

Tempo de Preparo: 20 minutos
Tempo Total: 1 hora
Valor Calórico: 320 kcal/porção

Corte aqui

Pavê dos Frades

Ingredientes

- 1 lata de **Leite MOÇA®**
- 1 medida (da lata) de **Leite Líquido NINHO®**
- 2 ovos
- meia colher (sopa) de amido de milho
- 5 colheres (sopa) de **Chocolate em Pó DOIS FRADES®**
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 1 pacote de biscoito tipo champagne (200g)
- 3 colheres (sopa) de licor de cacau
- meio tablete de **Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo** picado

Modo de Preparo

Em uma panela, misture o **Leite MOÇA** com metade do **Leite NINHO**, as gemas peneiradas, o amido de milho e três colheres (sopa) do **Chocolate em Pó**. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até adquirir consistência cremosa. Reserve. Em uma panela, coloque as claras com o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 3 minutos. Transfira para a batedeira e bata até dobrar de volume. Desligue a batedeira e acrescente delicadamente o **Creme de Leite**. Reserve. Umedeça os biscoitos em uma mistura do licor de cacau com o **Leite NINHO** restante. Forre uma forma retangular (20 x 30cm) com parte dos biscoitos umedecidos, despeje o creme de chocolate reservado, o **Chocolate** picado, os biscoitos restantes e, por último, a cobertura de claras reservada. Leve à geladeira por cerca de 4 horas. No momento de servir, peneire o **Chocolate em Pó** restante sobre a superfície.

Rendimento: 20 porções

Tempo de Preparo: 30 minutos
Tempo Total: 4 horas e 30 minutos
Valor Calórico: 205 kcal/porção

Serviço Nestlé ao Consumidor / Ricardo Vicq

Corte aqui

Raspadinha de Laranja

Ingredientes

- 1 lata de **Leite MOÇA®**
- 1 medida (da lata) de suco de laranja
- 1 colher (chá) de raspas da casca de laranja
- 16 pedras de gelo picado

Modo de Preparo

Em um liquidificador, bata o **Leite MOÇA** com o suco de laranja e as raspas até adquirir consistência cremosa. Coloque em copos altos com o gelo picado e despeje o creme de laranja sobre o gelo. Sirva imediatamente.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 10 minutos
Tempo Total: 10 minutos
Valor Calórico: 234 kcal/porção

Dica

Coloque no copo uma tira de casca de laranja e um canudinho.

Corte aqui

Torta de Limão

Ingredientes

Massa:
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- meia lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Recheio:
- 1 lata de **Leite MOÇA®**
- 6 colheres (sopa) de suco de limão
- meia lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 1 colher (sopa) de raspas da casca de limão

Cobertura:
- 3 claras
- 6 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo

Massa:
Em uma tigela, coloque a farinha de trigo com a manteiga, o **Creme de Leite** e o fermento em pó. Misture com as pontas dos dedos, até que a massa solte completamente das mãos. Cubra com filme plástico, leve à geladeira e deixe descansar por cerca de 30 minutos. Com o auxílio de um rolo de macarrão, abra a massa e forre uma forma de aro removível (25cm de diâmetro). Fure o fundo com um garfo e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos. Enquanto isso, prepare o recheio e a cobertura.

Recheio:
Em uma tigela, misture bem o **Leite MOÇA** com o suco de limão até que fique firme. Incorpore o **Creme de Leite** e as raspas de limão. Reserve.

Cobertura:
Em uma batedeira, bata as claras em neve, junte o açúcar, aos poucos, e continue batendo até obter um merengue bem firme. Recheie a torta com o creme de limão reservado, cubra com a cobertura e retorne a torta ao forno médio-alto (200°C), por cerca de 10 minutos, para dourar o merengue. Deixe esfriar e leve à geladeira até o momento de servir.

Rendimento: 16 porções
Tempo de Preparo: 25 minutos
Tempo Total: 1 hora e 25 minutos
Valor Calórico: 297 kcal/porção

Dica

Para verificar o ponto do merengue, erga as pás da batedeira: o merengue deve estar firme, preso às pás.

Serviço Nestlé ao Consumidor / Gregor Milharcic

Corte aqui