

Deliciosas receitas de

FESTAS

de fim de ano



Serviço Nestlé ao Consumidor



Good Food, Good Life



É tempo de festejar!

Todo final de ano é igual, com a correria do dia a dia, sempre acumulamos os preparativos das festas para o último momento, quando, além de nos preocuparmos com a decoração da casa, dos presentes para os amigos secretos e familiares, temos também a preocupação de pesquisar e definir o que faremos de gostoso para os nossos convidados.

Para ajudá-la nesta gostosa, mas ao mesmo tempo difícil tarefa de combinar o que servir com as preferências dos seus convidados, nós preparamos esta publicação com muitas receitas deliciosas e de fácil preparo, incluindo sugestões para o prato principal, acompanhamentos e sobremesas, além de dicas de decoração. Para tornar sua casa ainda mais aconchegante e com um delicioso clima de festa, criamos a árvore de Alpino, que além de muito bonita e surpreendente, também poderá fazer parte do cardápio.

Esperamos que você, seus amigos e familiares tenham bons e gostosos motivos para festejar o ano todo!

Peru festivo

INGREDIENTES

Peru

- 1 peru (cerca de 4 a 5kg)
- 3 xícaras (chá) de vinho branco
- meia xícara (chá) de vinagre
- 3 colheres (sopa) de **Fondor MAGGI®**
- 100g de manteiga
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo

Farofa

- 150g de manteiga
- 1 cebola picada
- 2 tabletes de **Caldo MAGGI® de Bacon**
- 2 ovos cozidos e picados
- meia xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 colher (sopa) de cebolinha verde picada
- 3 xícaras (chá) de farinha de mandioca crua

MODO DE PREPARO

Peru

Retire os miúdos da cavidade do peru e corte o excesso da pele do papo. Coloque em uma tigela grande com tampa e faça a vinha d'alhos: misture o vinho branco com o vinagre e o Fondor MAGGI e despeje sobre o peru, esfregando bem os temperos por dentro e por fora da ave. Tampe e deixe cerca de 6 horas nos temperos, na geladeira.

Farofa

Em uma panela, aqueça a manteiga e doure a cebola. Junte o Caldo MAGGI e os miúdos do peru lavados. Deixe apurar até que a carne cozinhe. Adicione os ovos, as azeitonas, a salsa e a cebolinha. Acrescente a farinha de mandioca aos poucos, até que fique bem misturado. Retire do fogo e recheie a cavidade da ave com a farofa, prendendo com palito e linha.

Para assar

Prenda as pernas da ave com linha grossa. Besunte o peru com a manteiga e coloque em uma assadeira grande, com o peito voltado para baixo. Reserve o vinha d'alhos. Cubra com papel de alumínio e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 1 hora. Vire o peru, deixando o peito para cima e regue com um pouco da vinha d'alhos. Cubra novamente com o papel de alumínio e asse por mais cerca de 1 hora. Retire o papel, regue com mais vinha d'alhos e deixe dourar. Retire do forno, espere amornar e retire a linha e os palitos. Passe o peru para uma travessa.

Faz bem saber

O típico peru de Natal é uma ótima opção para quem busca uma alimentação mais equilibrada. Dependendo da parte de onde provém, a carne pode ser mais escura e úmida ou mais clara e seca.

Para o molho

Acrescente à assadeira o restante da vinha-d'alhos e uma xícara (chá) de água e deixe ferver, sobre a chama do fogão. Dissolva a farinha de trigo em meia xícara (chá) de água e acrescente ao molho. Deixe engrossar, retire do fogão e polvilhe salsa picada. Para servir, decore o peru e sirva o molho à parte.

RENDIMENTO: 20 porções

DICAS

- ★ *A vinha-d'alhos é um composto feito com vinho branco ou tinto, ou ainda vinagre, ao qual se juntam temperos e ervas aromáticas. Serve para macerar aves e carnes que se tornarão mais macias e mais temperadas. Durante o tempo de forno a carne deve ser regada com a vinha d'alhos para ficar ainda mais saborosa.*
- ★ *Não encha demais a cavidade e o papo do peru com a farofa, pois com a umidade, a farinha vai aumentar de volume.*
- ★ *Comece a assar o peru com o peito voltado para baixo pois evita ressecamento e em contato com o molho fica mais gostoso.*
- ★ *Para enfeitar o peru, utilize frutas como figos, cerejas e uvas verdes.*



La Frutta espumante

INGREDIENTES

meia garrafa de champanhe gelado
2 picolés LA FRUTTA® Limão
1 colher (sopa) de granadina

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, o champanhe com os picolés LA FRUTTA e a granadina. Sirva em copos longos

RENDIMENTO: 4 porções

DICAS

★ Se desejar, substitua a granadina (xarope de romã) pela mesma quantidade de groselha.
★ Faça um brinde ao Natal e à chegada de um novo ano com esta bebida delicada e surpreendente.



Faz bem saber

O champanhe é um tipo de vinho espumante muito apreciado. Suas bolhas se devem ao acúmulo de gás carbônico durante a produção.

Estumante de laranja

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de suco de laranja gelado
1 garrafa de champanhe bem gelado

MODO DE PREPARO

Coloque o Néctar em uma jarra, complete com o champanhe e misture delicadamente. Sirva a seguir.

RENDIMENTO: 8 porções



Faz bem saber

É sempre muito bom celebrar. Faça um brinde à família, aos amigos e à chegada do Natal e de um novo ano.





Parvê de panetone e frutas



INGREDIENTES

Creme

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 2 medidas (da lata) de leite
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 2 gemas
- 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®

Geléia

- 1 colher (sopa) de fécula de batata
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Montagem

- 3 xícaras (chá) de panetone desfiado (250 g)
- meia xícara (chá) de leite
- 1 manga fatiada
- 2 kiwis em rodela
- 2 figos em rodela

DICAS

- ★ Você pode substituir o leite pela mesma quantidade de rum para umedecer o panetone.
- ★ Você também pode montar o parvê em taças individuais.

MODO DE PREPARO

Creme

Em uma panela, misture o Leite MOÇA com o leite, a maisena e as gemas. Leve ao fogo baixo e mexa sempre até engrossar (cerca de 10 minutos). Desligue o fogo, misture o Creme de Leite e reserve.

Geléia

Em uma panela, misture todos os ingredientes com uma xícara (chá) de água e cozinhe por cerca de 5 minutos em fogo baixo ou até engrossar. Reserve.

Montagem

Em um recipiente refratário (25cm de diâmetro) coloque o panetone, umedeça com o leite e despeje o creme reservado. Cubra com as frutas e espalhe a geléia para dar brilho. Sirva gelada.

Faz bem saber

As frutas dão frescor à sobremesa. Elas devem ser consumidas diariamente, pois fornecem nutrientes vitais para a saúde e manutenção do nosso organismo. Consuma frutas frescas ou em sucos.

RENDIMENTO: 16 porções



Salpicão natalino

INGREDIENTES

1 maçã verde descascada e em cubos
meia colher (sopa) de suco de limão
2 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
1 colher (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de salsa picada
1 pote de **Iogurte Natural NESTLÉ®**
1 caixinha de **Creme de Leite NESTLÉ®**
2 colheres (sopa) de salsão picado
1 cenoura média ralada
2 batatas cozidas e picadas
2 envelopes de **Tempero e Sabor MAGGI® – Aves, Peixes e Arroz**
sal a gosto
meia xícara (chá) de amêndoas tostadas em lascas

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, misture a maçã com o suco de limão. Junte o frango, o azeite a salsa. Junte o Iogurte, o Creme de Leite, o salsão, a cenoura, a batata, o Tempero e Sabor MAGGI e sal a gosto. Misture bem, coloque em uma saladeira, distribua as lascas de amêndoas e sirva.

RENDIMENTO: 8 porções



Faz bem saber

O salpicão é uma receita bastante tradicional no Natal brasileiro. Nesta versão ele fica mais leve com o uso do iogurte e ainda mais rico com as amêndoas em lascas.

Arroz com champanhe e amêndoas

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo
meia cebola ralada
3 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido
3 tabletes de **Caldo MAGGI® de Galinha**
1 xícara (chá) de champanhe
1 xícara (chá) de amêndoas em lascas
3 colheres (sopa) de salsa picada

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo para ferver cinco xícaras (chá) de água. Em uma panela aqueça o óleo, refogue a cebola e refogue o arroz. Junte o Caldo MAGGI e a água fervente, deixe a panela parcialmente tampada e, quando começar a ferver, abaixe o fogo. Quando o arroz estiver quase seco, adicione o champanhe e deixe cozinhar até secar. Apague o fogo, misture as amêndoas e a salsa e deixe descansar, com a panela tampada, por cerca de 5 minutos. Sirva decorado com amêndoas em lascas.

RENDIMENTO: 12 porções

DICAS

★ Para que o arroz fique bem soltinho, deixe-o refogar bem antes de acrescentar os outros ingredientes.
★ Para ter um arroz mais cremoso, você pode misturar uma lata de Creme de Leite NESTLÉ® ao arroz depois de pronto.



Faz bem saber

A amêndoa contém vitamina E, que ajuda a manter a saúde da pele e a combater os radicais livres do organismo.



Docinho cremoso de Natal



INGREDIENTES

1 folha de gelatina sem sabor vermelha
1 lata de **Leite MOÇA**[®]
1 colher (sopa) de manteiga
1 caixinha de **Creme de Leite NESTLÉ**[®]
1 kiwi
12 cerejas

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque a folha de gelatina com água fria e reserve. Cozinhe o Leite MOÇA com a manteiga em fogo baixo até desprender da panela (cerca de 10 minutos). Escorra a água da gelatina e misture-a com o docinho ainda morno até dissolver. Acrescente o Creme de Leite e misture bem. Distribua em copinhos descartáveis transparentes e decore com meia fatia de kiwi e uma cereja. Sirva gelado.

RENDIMENTO: 12 porções

DICA

★ Se desejar, coloque sobre cada porção um pouquinho da calda da cereja antes de decorar.

Faz bem saber

A apresentação em copinhos transparentes é uma forma diferente e muito atraente de servir este docinho! Combine seus docinhos com frutas de sua preferência.



Lombo trançado

INGREDIENTES

1 quilo e meio de lombo de porco em um só pedaço
2 colheres (sopa) de **Gril MAGGI®**
1 xícara (chá) de vinho tinto
suco de 1 limão
6 fatias de bacon
100g de ameixas pretas sem caroço
1 colher (sopa) de farinha de trigo



MODO DE PREPARO

Corte o lombo em três tiras, sem separá-las em uma das extremidades. Tempere com o Gril MAGGI, o vinho e o suco de limão. Deixe nos temperos por cerca de 1 hora. Coloque as tiras de bacon sobre o lombo e comece a trançar. Prenda o final das tiras com palitos ou costure. Distribua as ameixas entre as aberturas e coloque em uma assadeira retangular grande (26 x 38cm). Cubra com papel de alumínio e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 1 hora. Retire o papel e vá regando com os temperos até que fique dourado e macio. Retire o lombo da assadeira e adicione o restante do caldo do tempero e a farinha de trigo dissolvida em meia xícara (chá) de água. Deixe o molho engrossar sobre a chama do fogão e sirva-o com o lombo.

RENDIMENTO: 12 porções

Faz bem saber

A ameixa é uma fruta rica em fibras, vitamina C e potássio. Quando fresca, apresenta diversas cores: vermelha, amarela, roxa e verde. Já quando secas, são vendidas inteiras com ou sem o caroço.

DICAS

- ✳ *O lombo deve ser comprido e não muito largo para fazer uma trança bonita.*
- ✳ *Este modo de preparar o lombo deixa a carne mais temperada e macia.*
- ✳ *Se quiser, substitua as ameixas por damascos turcos secos.*
- ✳ *Sirva como acompanhamento batata sauté, que é a batata cozida e passada em manteiga, salsa e sal. Se quiser dar um sabor especial à preparação, polvilhe Fondor MAGGI®.*



Miniquiche de alho-poró e bacalhau

INGREDIENTES

Massa

- 1 xícara e meia (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- meia lata de **Creme de Leite Light NESTLÉ®**
- farinha de trigo para polvilhar
- manteiga para untar

Recheio

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 xícaras (chá) de bacalhau desfiado (deixado de molho de véspera)
- 1 talo de alho-poró (apenas a parte branca)
- meia lata de **Creme de Leite Light NESTLÉ®**
- 1 stick de **Meu Segredo MAGGI®**
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

DICA

★ Ao comprar alho-poró, prefira os talos mais finos, que são mais macios, e escolha os que têm a mesma proporção de parte verde e branca. Elimine bem os resíduos de terra e as folhas externas mais duras.

Faz bem saber

O consumo de saladas, com hortaliças e legumes, nas refeições é uma boa maneira de auxiliar nossa digestão. As fibras, presentes na salada, regularizam o funcionamento do nosso intestino e aumentam a sensação de saciedade.

MODO DE PREPARO

Massa

Em uma tigela grande, peneire a farinha com o sal e o fermento. Faça uma depressão no centro e adicione a manteiga e o Creme de Leite. Com as pontas dos dedos trabalhe a massa até ficar homogênea, sem grudar nas mãos. Embale em filme plástico para uso culinário e deixe descansar por cerca de 30 minutos. Abra a massa em uma superfície enfarinhada e forre o fundo e as laterais de formas individuais redondas (10cm de diâmetro) untadas e polvilhadas. Fure o fundo das massas com um garfo e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos.

Recheio

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o bacalhau e o alho-poró por cerca de 5 minutos. Deixe esfriar, misture o Creme de Leite restante, o Meu Segredo MAGGI, as gemas e o queijo ralado, retire do fogo e reserve. Bata as claras em neve, incorpore delicadamente ao recheio e distribua entre as massas assadas. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Sirva como entrada, acompanhada de uma salada de folhas.

RENDIMENTO: 10 unidades

Charlotte dourada

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de rum
- 1 pacote de biscoito champanhe
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)
- 250g de damasco seco
- 1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 3 claras
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- Calda de damasco**
- 100g de damasco seco
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de licor de laranja
- meio tablete de **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC Meio Amargo** para decorar
- damasco seco para decorar

DICAS

- ★ Para obter um efeito bonito, mergulhe só a metade de cada damasco pelo Chocolate derretido.
- ★ Caso sobre alguns biscoitos, quebre-os em pedaços grandes, umedeça-os e mergulhe-os no creme de damascos, antes de levar a Charlotte para gelar.

MODO DE PREPARO

Forre um recipiente refratário redondo com papel de alumínio. Misture o leite com o rum e umedeça os biscoitos, arrumando-os lado a lado nas laterais e no fundo do recipiente. Dissolva a gelatina em uma xícara (chá) de água e leve ao fogo, em banho-maria para derreter. Coloque no liquidificador o damasco, o Creme de Leite e a gelatina dissolvida. Bata bem até obter um creme homogêneo. Bata as claras em neve e vá acrescentando o açúcar até obter um suspiro firme. Incorpore o creme de damasco e mexa delicadamente. Despeje cuidadosamente no refratário com os biscoitos e leve à geladeira para firmar.

Calda de damasco

Deixe o damasco de molho em uma xícara (chá) de água por cerca de 1 hora. Coloque o damasco e a água no liquidificador e bata bem. Despeje em uma panela e acrescente o açúcar e o licor. Leve ao fogo por cerca de 10 minutos, para encorpar. Coloque o Chocolate picado em um recipiente refratário pequeno e leve ao fogo, em banho-maria para derreter. Retire, misture bem e espere amornar. Passe alguns damascos, que serão utilizados na decoração, pelo Chocolate derretido e coloque sobre papel de alumínio para secar. Desenforme a Charlotte em um prato de servir. Regue com a calda. Coloque o restante do Chocolate derretido em um saco plástico pequeno e corte a ponta. Faça movimentos sobre a Charlotte para formar fios de Chocolate. Enfeite com o restante dos damascos, os damascos banhados e sirva.

RENDIMENTO: 8 porções

Faz bem saber

O damasco fresco é uma fruta arredondada, de cor amarelo-alaranjada, com uma leve penugem na casca, muito semelhante ao pêssego. É rico em vitamina A e é fonte de ferro e cálcio. Normalmente é encontrado seco, já que a fruta fresca não é muito saborosa.



Damasco recheado

INGREDIENTES

250 g de ricota fresca
3 colheres (sopa) de **Requeijão Cremoso NESTLÉ®**
3 colheres (sopa) de laranja cristalizada picada
300 g de damascos secos



MODO DE PREPARO

Passa a ricota por uma peneira. Em uma tigela, misture o Requeijão com as laranjas cristalizadas até formar uma pasta. Corte os damascos ao meio e recheie as metades com a pasta de ricota. Sirva gelado.

RENDIMENTO: cerca de 60 unidades

DICA

★ Se preferir, faça esse outro recheio para 300g de damascos secos (rende cerca de 30 unidades). Em uma panela, misture 1 lata de Leite MOÇA® com 1 colher (sopa) de manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos). Retire do fogo, junte 100g de nozes picadas e deixe esfriar. Abra os damascos, recheie com a massa e polvilhe com nozes picadas.

Tâmaras recheadas

INGREDIENTES

200g de ricota
3 colheres (sopa) de **Creme de Leite NESTLÉ®**
1 colher (sopa) de sementes de papoula
400g de tâmaras secas

MODO DE PREPARO

Passa a ricota por uma peneira. Em uma tigela, misture o Creme de Leite com a papoula até formar uma pasta. Abra as tâmaras, retire o caroço e recheie-as com a pasta de ricota. Sirva gelado.



RENDIMENTO: cerca de 40 unidades



Faz bem saber

A tâmara é originária do Norte da África e está muito presente na alimentação árabe. De sabor suave e doce, pode ser encontrada crua ou seca. É rica em açúcar e é fonte de proteína e ferro.



Bacalhau prático

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de azeite
- 4 colheres (sopa) de **Fondor MAGGI®**
- 2 cebolas em rodelas
- 2 cenouras cortadas em palitos
- 300g de batatas bolinhas
- 8 postas de bacalhau fresco (1,5kg)
- 200g de ervilhas tortas
- 3 tomates
- 2 colheres (sopa) de salsa picada



MODO DE PREPARO

Misture o azeite com o Fondor MAGGI. Em uma panela grande e larga distribua a cebola, a cenoura e as batatas descascadas. Regue com um pouco do azeite temperado e coloque as postas de bacalhau sobre os legumes. Junte a ervilha torta limpa e os tomates cortados em oito partes. Regue com o azeite restante e cozinhe em fogo baixo por cerca de 30 minutos após ferver, com a panela semitampada. Desligue, polvilhe a salsa e sirva com cuidado para não quebrar as postas.

RENDIMENTO: 8 porções

DICAS

- ★ Você pode substituir as batatas bolinha por duas batatas descascadas, cortadas em pedaços grandes.
- ★ O verdadeiro bacalhau, proveniente das águas da Noruega, é também chamado de cod fish ou de bacalhau do Porto. Encontram-se no mercado outras espécies de peixe semelhantes ao bacalhau, a exemplo de saithe, ling e zarbo.

Faz bem saber

Assim como os outros tipos de peixe, o bacalhau é um alimento saudável que fornece proteínas e boa quantidade de minerais.

Frutas secas de festa

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de frutas secas variadas (amêndoas, nozes, avelãs, castanhas-de-caju, pistaches)
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de cominho em pó
1 colher (sopa) de coentro em pó
2 colheres (sopa) de **Fondor MAGGI®**
1 colher (chá) de açúcar
1 pitada de pimenta-do-reino
1 pitada de pimenta caiena
1 xícara (chá) de damascos picados



MODO DE PREPARO

Em uma assadeira, distribua as frutas secas, misture-as e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, até que comecem a dourar (cerca de 15 minutos). Enquanto isso, em uma panela pequena, derreta a manteiga e acrescente o cominho, o coentro, o Fondor MAGGI, o açúcar e as pimentas. Reserve. Quando as frutas estiverem ligeiramente douradas, retire-as do forno, acrescente o damasco e a manteiga temperada. Misture bem. Espere esfriar e sirva.

RENDIMENTO: 20 porções

DICA

★ *Depois de prontas, guarde as frutas secas em potes bem fechados. Sirva-as em copos “nevados”: basta umedecer levemente a borda dos copos e pressioná-los contra um punhado de sal. Depois, coloque dentro deles, com cuidado, as frutas secas. Fica bonito e prático.*



Dicas de arranjos para sua mesa



Árvore de Alpino

MATERIAIS

1 cone de isopor (24 cm de altura)
1 folha de papel metálico verde ou vermelho
fita adesiva dupla face
cerca de 80 Alpinos
tesoura
palito
enfeites de Natal (folhas, bolinhas vermelhas, estrela)



MONTAGEM

Forre o cone com o papel metálico. Cole a fita dupla face na parte de trás de cada Alpino e depois cole os bombons no cone. Enfeite com folhas e bolinhas. No topo, espete a estrela com o palito.

Arranjo de flores

MATERIAIS

1 floral redondo (cerca de 7 cm de diâmetro)
3 a 4 dúzias de cravos
folhas de camélia
1 copo ou taça
tesoura
bolas de Natal,
arame fino, folhas e frutas decorativas



MONTAGEM

Para umedecer o floral, coloque-o num balde com água por cerca de 30 minutos. Encaixe-o num copo ou taça. Corte os cravos deixando 2 cm de caule e espete-os no floral, dando um formato redondo ao arranjo. Espete algumas folhas de camélia e bolas de Natal com o arame (ou folhas e frutas decorativas).

FAZ BEM SABER



Bem-estar é aquela sensação gostosa de simplesmente estar bem ou de estar com quem se gosta. Para proporcionar o que há de mais gostoso à mesa e tornar inesquecíveis os seus bons momentos, o Serviço Nestlé ao Consumidor presenteia você com receitas muito saborosas e de fácil preparo.

A missão do Serviço Nestlé ao Consumidor é atender e orientar consumidores e público em geral sobre alimentação e nutrição.

Se você desejar mais informações sobre produtos Nestlé, entre em contato conosco:
Caixa Postal: 21144 – CEP 04602-970;
telefone: 0800-7702458;
e-mail: falecom@nestle.com.br.
Visite nosso site: www.nestle.com.br