

RECEITAS ESPECIAIS PARA CEIA DE FIM DE ANO: OPÇÕES DELICIOSAS PARA CURTIR AS FESTAS

RECEITAS ESPECIAIS PARA

Ceia de FIM DE ANO

OPÇÕES DELICIOSAS PARA CURTIR
AS FESTA DE FIM DE ANO COM SUA FAMÍLIA E AMIGOS



PERDIGÃO



Sadia



ÍNDICE

SALADA DE LENTILHA E CHESTER.....	03
FILÉ MIGNON SUÍNO COM CROSTA DE ERVAS E NOZES E ARROZ DE FESTA.....	05
SOBRECOXA COM FAROFA DE BANANA COM COUVE E SALADA DE REPOLHO NATALINA.....	07
LOMBO DOURADO COM ABACAXI CARMELIZADO	09
ARROZ À GREGA COM CHESTER.....	11
LOMBO TEMPERADO COM CAPONATA MISTA.....	13
CHESTER COM COGUMELOS E BATATA PALHA.....	15
COPA LOMBO TEMPERADA E ARROZ COM ESPUMANTE E CASTANHAS	17
MINI TENDER COM SALADA DE NATAL	19
CHESTER RECHEADO DE FAROFA DE AVEIA E FRUTAS CRISTALIZADAS COM MOLHO DE FRUTAS.....	21
PAVÊ DE MORANGO MOÇA	23
BOLO DE NATAL COM CHOCOLATE.....	25



Salada
DE LENTILHA
E CHESTER

Foto: Marcelo Resende

VOLTAR PARA
o índice



TEMPO DE PREPARO

10 minutos



RENDIMENTO

8 porções

INGREDIENTES

SALADA

- Salada
- 2 tomates picados
- 2 xícaras (chá) de **Chester PERDIGÃO®** assado em lascas
- 1 vidro de palmito picado
- meia xícara (chá) de lentilha cozida
- 2 xícaras (chá) de rúcula lavada
- 2 xícaras (chá) de alface lavada e cortada

MOLHO

- 1 lata de **NESTLÉ®** Creme de leite
- 1 colher (sopa) de **MAGGI® Fondor Toque Defumado**
- 2 colheres (sopa) de orégano fresco
- 2 colheres (sopa) de tomilho
- 1 colher (sopa) de mostarda dijon
- meia xícara (chá) de lascas de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

SALADA

1. Em uma saladeira grande, distribua todos os ingredientes da salada deixando bem mesclado. Deixe algumas lascas de **Chester PERDIGÃO®**, tomate e palmitos para decorar e polvilhe as lascas de parmesão.

MOLHO

2. Em um recipiente, misture todos os ingredientes. Sirva junto com a salada.

CONFIRA A RECEITA
no site



FEITO COM



Imagina com
Maggi





FILE MIGNON Suíno

COM CROSTA DE ERVAS
E NOZES E ARROZ DE FESTA

Foto: Marcelo Resende

VOLTAR PARA
o índice



TEMPO DE PREPARO

80 minutos



RENDIMENTO

8 porções

INGREDIENTES

FILE MIGNON SUÍNO COM CROSTA DE ERVAS E NOZES

- 1 kg File Mignon Suíno Temperado SADIA®
- 2 colheres (sopa) de tomilho fresco
- 3 colheres (sopa) de alecrim fresco
- 5 g de gergelim branco
- 2 colheres (sopa) de salsinha fresca
- 30 g de farinha panko
- meia xícara (chá) de nozes triturada
- 60 g de mel
- 1 pitada de pimenta calabresa em flocos
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de MAGGI® Fondor
- 50 g de manteiga
- 200 g de mini cebolas

ARROZ DE FESTA

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 xícara (chá) de arroz lavado e escorrido
- 2 tabletes de MAGGI® Caldo Legumes
- meia xícara (chá) de água fervente
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 100 g de amêndoas em lascas
- 50 g de uvas-passas
- 4 tomates secos picados
- 3 colheres (sopa) de coentro picado

MODO DE PREPARO

FILÉ MIGNON SUÍNO COM CROSTA DE ERVAS E NOZES

1. Coloque a peça de carne em uma assadeira e reserve.
2. Em um recipiente misture todos os ingredientes da crosta misture bem e espalhe sobre a carne e leve a geladeira por 20 minutos.
3. Retire da geladeira junte as minicebolas e cura com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido por 40 minutos.
4. Retire o papel alumínio e deixe dourar mais um pouco

ARROZ DE FESTA

5. Em uma panela média, aqueça o óleo e refogue bem o arroz.
6. Acrescente o **MAGGI**® Caldo e a água fervente. Deixe cozinhar, em panela parcialmente tampada.
7. Quando o arroz estiver cozido, adicione a manteiga, as amêndoas, as uvas-passas e os tomates seco. Polvilhe o coentro e sirva a seguir.

CONFIRA A RECEITA
no site



FEITO COM

S
Sadia

Imagina com
Maggi





**Sobrecoxa
COM FAROFA
DE BANANA**
COM COUVE E SALADA
DE REPOLHO NATALINA

Foto: Marcelo Resende

VOLTAR PARA
o índice



TEMPO DE PREPARO

115 minutos



RENDIMENTO

6 porções

INGREDIENTES

SOBRECOXA

- 1 kg de **Sobrecoxa de Frango Na Brasa PERDIGÃO®**

FAROFA

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de linguiça calabresa picada (50 g)
- meia cebola picada
- 1 colher (chá) de **MAGGI® MEU SEGREDO® Refoga**
- 1 folha de couve picada finamente
- meia banana-nanica picada
- meia xícara (chá) de farinha de mandioca
- 1 ovo cozido picado

SALADA

- meio repolho-branco médio
- meio repolho-roxo médio
- 2 maçãs verdes
- 2 cenouras raladas no ralador grosso
- 1 xícara (chá) nozes picadas
- 1 xícara (chá) uvas-passas
- 2 potes **NESTLÉ® logurte Desnatado**
- 5 folhas hortelã picadas
- Suco de 1 limão
- 1 pitada de azeite
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

SOBRECOXA

1. Descongele a **Sobrecoxa de Frango Na Brasa PERDIGÃO®** na geladeira por pelo menos 24 horas antes do preparo.
2. Siga as instruções da embalagem para assar. Enquanto assa, faça os acompanhamentos.

FAROFA

3. Em uma frigideira, aqueça a manteiga, frite a linguiça, junte a cebola e refogue até murchar, acrescente o **MAGGI® Meu Segredo Refoga**, a couve e refogue bem.
4. Coloque a banana e misture. Junte a farinha de mandioca e misture para a farinha absorver os temperos. Acrescente o ovo, e misture rapidamente com a colher.

SALADA

5. Corte os repolhos e as maçãs em tiras bem finas e transfira para um recipiente grande.
6. Junte as nozes, as uvas-passas e a cenoura ralada.
7. Faça o molho em outro recipiente, misturando o iogurte, a hortelã, o suco de limão, o azeite, o sal e a pimenta-do-reino.
8. Jogue o molho sobre a salada e mexa até incorporar bem.

CONFIRA A RECEITA
no site



FEITO COM



PERDIGÃO

Imagina com

Maggi

Nestlé





**Lombo
Dourado
COM ABACAXI
CARMELIZADO**

Foto: Marcelo Resende

**VOLTAR PARA
o índice**



TEMPO DE PREPARO

125 minutos



RENDIMENTO

8 porções

INGREDIENTES

LOMBO

- 2 quilos de **Lombo Temperado SADIA®**
- 3 colheres (sopa) de **MAGGI® Gril**
- 2 xícaras (chá) de vinho branco seco
- suco de 2 limões

ABACAXI

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 abacaxi em rodelas
- 250 g de minicebolas

MODO DE PREPARO

LOMBO

1. Com a ponta de uma faca, faça pequenos furos na superfície da carne.
2. Tempere o lombo com o **MAGGI® Grill**, coloque-o em uma assadeira grande e junte o vinho branco e o suco de limão.
3. Cubra com papel-alumínio e leve à geladeira por cerca de 2 horas, regando-o com o caldo a cada 30 minutos.
4. Leve o lombo para assar coberto com papel-alumínio, em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 1 hora, regando-o com o caldo de vez em quando.
5. Retire o papel-alumínio e volte ao forno por cerca de 1 hora ou até que esteja dourado, regando na metade do tempo.

ABACAXI

6. Em uma frigideira grande, aqueça o açúcar até caramelizar. Junte o abacaxi e a cebola e cozinhe por 5 minutos ou até ficar dourado.
7. Sirva com o lombo.

CONFIRA A RECEITA
no site



FEITO COM

S
Sadia

Imagina com
Maggi





Arroz à Grega COM CHESTER



Foto: Marcelo Resende

VOLTAR PARA
o índice



TEMPO DE PREPARO

30 minutos



RENDIMENTO

6 porções

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 xícara e meia (chá) de arroz lavado e escorrido
- 1 stick de **MAGGI® MEU SEGREDO®**
- **Refoga**
- 2 xícaras e meia (chá) de água fervente
- 2 xícaras (chá) de **Chester Tradicional PERDIGÃO®** assado e desfiado
- 3 colheres (sopa) de tomate seco picado
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite Tradicional**
- 3 colheres (sopa) queijo parmesão ralado grosso

MODO DE PREPARO

CONFIRA A RECEITA
no site



1. Em uma panela, aqueça o óleo, refogue o arroz, junte o **MAGGI® MEU SEGREDO®** e misture bem.
2. Adicione a água fervente e mexa para dissolver o tempero.
3. Abaix o fogo, tampe parcialmente a panela e deixe cozinhar 10 minutos e junte o **Chester Tradicional PERDIGÃO®**, o tomate seco e deixe até o arroz secar.
4. Desligue o fogo, junte o **NESTLÉ® Creme de Leite** tampe a panela por cerca de mais 10 minutos para que o arroz termine o cozimento. Sirva com o queijo parmesão.

FEITO COM



PERDIGÃO

Imagina com
Maggi





Lombo

TEMPERADO COM
CAPONATA
MISTA

Foto: Marcelo Resende

VOLTAR PARA
o índice



TEMPO DE PREPARO

180 minutos



RENDIMENTO

8 porções

INGREDIENTES

LOMBO

- 1 Lombo Temperado SADIA®
- 100 g de manteiga

CAPONATA

- 1 pimentão verde em cubos
- 1 pimentão vermelho em cubos
- 1 pimentão amarelo em cubos
- 1 cebola em cubos
- 2 berinjelas sem casca, raladas
- meia xícara (chá) de uvas-passas
- meia xícara (chá) de azeitonas sem caroço, cortadas ao meio
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de orégano
- 1 xícara (chá) de azeite

MODO DE PREPARO

LOMBO

1. Coloque o lombo em uma assadeira, passe a manteiga em todo ele e siga o modo de preparo das instruções da embalagem.

CAPONATA

2. Em uma assadeira misture todos os ingredientes.
3. Leve para assar em forno médio (180°C) preaquecido, por cerca de 1 hora e 30 minutos, mexendo a cada 30 minutos.
4. Retire do forno, espere esfriar e coloque na geladeira. Sirva gelado.

CONFIRA A RECEITA
no site



FEITO COM

S
Sadia





Chester
COM
COGUMELOS
E BATATA PALHA

Foto: Marcelo Resende

VOLTAR PARA
o índice



TEMPO DE PREPARO
25 minutos



RENDIMENTO
6 porções

INGREDIENTES

CHESTER

- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 pitada de açúcar
- 1 cebola em rodelas
- 2 dentes de alho amassado
- 2 xícara (chá) de cogumelos frescos (ou em conserva)
- 3 xícaras (chá) de **Chester PERDIGÃO®** assado em lascas
- meia colher (chá) de sal

MOLHO

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara e meia (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 sachê de **MAGGI®**
- **Caldo de Galinha em Pó**
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- meia xícara (chá) de batata palha

MODO DE PREPARO

CHESTER

1. Em uma panela aqueça a manteiga junto o açúcar, a cebola a o alho e deixe dourar.
2. Junte os cogumelos, o **Chester PERDIGÃO®** e o sal e refogue por cerca de 5 minutos e reserve.

MOLHO

3. Em uma panela média, aqueça a manteiga doure a farinha de trigo.
4. Junte o leite aos poucos mexendo sempre.
5. Acrescente a noz-moscada, a pimenta-do-reino, o **MAGGI® Caldo de Galinha** misture bem e cozinhe por uns 5 minutos até engrossar.
6. Junte o **NESTLÉ® Creme de Leite** e misture bem.
7. Aqueça o refogado e junte ao molho e sirva com a batata palha.

CONFIRA A RECEITA
no site



FEITO COM



Nestlé
NINHO

Imagina com
Maggi

DESDE 1936
Nestlé
Creme
de leite





**Copa Lombo
Temperada
E ARROZ**
COM ESPUMANTE E CASTANHAS

Foto: Marcelo Resende

VOLTAR PARA
o índice



TEMPO DE PREPARO

65 minutos



RENDIMENTO

8 porções

INGREDIENTES

COPA LOMBO

- 1 peça de **Copa Lombo Suína Temperada SADIA®**
- 100 g de manteiga
- meia xícara (chá) de tomilho
- 2 cabeças de alho roxo cortadas ao meio

MOLHO

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola roxa picada
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de cerejas frescas sem caroço
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 colher (chá) de pimenta rosa

ARROZ

- 2 colheres (sopa) de óleo
- meia cebola ralada
- 3 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido
- 3 tabletes de **MAGGI® Caldo Galinha**
- 5 xícaras (chá) de água
- 1 xícara (chá) de espumante
- 1 xícara (chá) de castanha-de-caju
- 3 colheres (sopa) de salsa picada

MODOS DE PREPARO

COPA LOMBO

1. Coloque a peça em uma assadeira, passe a manteiga em toda ela e polvilhe o tomilho. Coloque as cabeças de alho e cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos. Retire o papel e deixe até dourar.

MOLHO

2. Em uma panela, aqueça a manteiga junto a cebola e o açúcar e deixe até dourar.
3. Acrescente as cerejas frescas, o suco de laranja e a pimenta rosa. Deixe cozinhar por 10 minutos até apurar. Sirva acompanhado com a carne.

ARROZ

4. Em uma panela, aqueça o óleo, refogue a cebola e acrescente o arroz.
5. Junte os tabletes de **MAGGI**® Caldo dissolvidos na água, deixe a panela parcialmente tampada e, quando começar a ferver, abaixe o fogo.
6. Quando o arroz estiver quase seco, adicione o champanhe e deixe cozinhar até secar.
7. Desligue o fogo, misture as amêndoas e a salsa e deixe descansar, com a panela tampada, por 5 minutos.
8. Sirva decorado com castanha-de-caju

CONFIRA A RECEITA
no site



FEITO COM

S
Sadia

Imagina com
Maggi





Mini Tender
COM
SALADA DE NATAL

Foto: Marcelo Resende

VOLTAR PARA
o índice



TEMPO DE PREPARO

80 minutos



RENDIMENTO

8 porções

INGREDIENTES

TENDER

- 1 Mini Tender sem Osso SADIA®
- 5 peras william
- 12 damascos
- meia xícara (chá) de melaço
- 20 cravos-da-índia para decorar

SALADA

- meio maço de alface americana
- 10 folhas de rúcula
- 1 xícara (chá) de tomate-cereja
- 4 figos cortados em pedaços médios

MOLHO

- 4 colheres (sopa) de semente de romã
- 2 colheres (sopa) de vinagre balsâmico
- meia xícara (chá) de suco de laranja
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (chá) de mel

MODO DE PREPARO

TENDER

1. Faça cortes formando losango no **Mini Tender sem Osso SADIA®**, espete os cravos pincelando com o melado. Coloque em uma assadeira, coloque as peras e os damascos. Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180°C por 50 minutos. Retire o papel e deixe mais uns 20 minutos dourando.

SALADA

2. Em uma saladeira, coloque todos os ingredientes.

MOLHO

3. Em um recipiente, misture todos os ingredientes e sirva junto com a Salada e o Tender.

CONFIRA A RECEITA
no site



FEITO COM



Chester
 RECHEADO COM
FAROFA DE AVEIA
 E FRUTAS CRISTALIZADAS
 COM MOLHO DE FRUTAS

Foto: Marcelo Resende

VOLTAR PARA
 o índice


TEMPO DE PREPARO
 110 minutos


RENDIMENTO
 8 porções

INGREDIENTES

CHESTER

- 1 Chester PERDIGÃO® Tradicional

FAROFA

- 100 g de bacon PERDIGÃO®
- 2 cebolas roxas picadas
- 100 g de linguiça calabresa PERDIGÃO®
- 100 g de uvas-passas
- 100 g de castanha-do-pará picada
- 2 xícaras (chá) de NESTLÉ® Aveia Flocos Finos

MOLHO

- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 cebola ralada
- 6 pêsegos picados
- 3 maçãs verdes sem semente picada
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de MAGGI® Fondor Toque de Limão
- 1 xícara (chá) de água
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 3 colheres (sopa) de orégano fresco

MODO DE PREPARO

CHESTER

1. Descongele o **Chester PERDIGÃO®** na geladeira por pelo menos 24 horas antes do preparo.
2. Recheie com a farofa da receita abaixo.
3. Siga as instruções da embalagem para assar o Chester. Enquanto assa, faça o acompanhamento

FAROFA

4. Em uma panela média, leve ao fogo baixo, doure o bacon, junte as cebolas até dourarem, acrescente a linguiça, uva passa e a castanha-do-pará. Refogue mais um pouquinho e junte a **NESTLÉ® Aveia**. Misture bem e reserve.

MOLHO

5. Em uma panela, aqueça a manteiga doure a cebola.
6. Junte as frutas, o açúcar, o **MAGGI® Fondor** e a pimenta-do-reino, deixe refogar por cerca de 3 minutos.
7. Acrescente a água e cozinhe uns 15 minutos em fogo baixo, até ficar um molho apurado e brilhante.
8. Sirva o **Chester PERDIGÃO®** com o molho. Decore com frutas.

CONFIRA A RECEITA
no site



FEITO COM



PERDIGÃO

Imagina com
Maggi

Nestlé
Aveia





Pavê
DE
**MORANGO
MOÇA**

Foto: Sheila Oliveira – Empório Fotográfico

VOLTAR PARA
o índice



TEMPO DE PREPARO
70 minutos



RENDIMENTO
8 porções

INGREDIENTES

CREME

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
meia xícara (chá) de NESQUIK® em Pó
sabor Morango
- 1 medida (da lata) de Leite Líquido
NINHO® Forti+ Integral
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

MONTAGEM

- 3 xícaras (chá) de bolo esfarelado meia
medida (da lata) de Leite Líquido
NINHO® Forti+ Integral
- 1 xícara (chá) de coco fresco ralado
morangos para decorar

MODO DE PREPARO

CREME

1. Em uma panela, misture o **Leite MOÇA**[®], o **NESQUIK**[®], o **Leite NINHO**[®] e o amido de milho e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até ferver e formar um creme consistente.
2. Retire do fogo, acrescente o **NESTLÉ**[®] **Creme de Leite** e misture bem. Reserve.

MONTAGEM

3. Espalhe metade do bolo em um refratário retangular pequeno, regue com parte do **Leite NINHO**[®] e espalhe metade do Creme de morango reservado.
4. Repita as camadas, polvilhe com o coco ralado e decore com os morangos.
5. Leve para gelar por pelo menos 1 hora antes de servir.

CONFIRA A RECEITA
no site



FEITO COM



Nestlé
NINHO

Nestlé

DESDE 1936
Nestlé
Creme
de leite





**Bolo de
Natal**
COM
CHOCOLATE

Foto: Sheila Oliveira – Empório Fotográfico

VOLTAR PARA
o índice



TEMPO DE PREPARO

95 minutos



RENDIMENTO

20 porções

INGREDIENTES

MASSA

- 6 ovos
- meia xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) **Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®**
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- meia colher (chá) de bicarbonato de sódio

CHOCOLATE

- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 300 g de **Cobertura de Chocolate ao Leite NESTLÉ® DOIS FRADES®**

MONTAGEM

- 2 latas de **Leite MOÇA®** cozido

MODO DE PREPARO

CONFIRA A RECEITA
no site



MASSA

1. Em uma batedeira, bata os ovos, o açúcar e o **Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®** até obter uma massa fofoa.
2. Desligue a batedeira e misture delicadamente a farinha de trigo, o fermento em pó e o bicarbonato.
3. Despeje a massa em uma forma redonda de aro removível (24 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até que a massa fique levemente dourada. Retire do forno, deixe esfriar e corte ao meio. Reserve.

CHOCOLATE

4. Em um recipiente, aqueça o **NESTLÉ® Creme de Leite** em banho-maria e misture a **Cobertura de Chocolate ao Leite NESTLÉ® DOIS FRADES®** picado. Mexa até formar um creme homogêneo. Reserve.

MONTAGEM

5. Corte o bolo ao meio, coloque metade da massa na mesma forma onde assou forrada com filme plástico. Coloque o **Leite MOÇA®** cozido e deixe gelar por 1 hora na geladeira, em seguida retire e desenforme em um prato de servir, cubra com a cobertura de chocolate e decore com enfeites natalinos.

FEITO COM



Nestlé®





WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



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

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



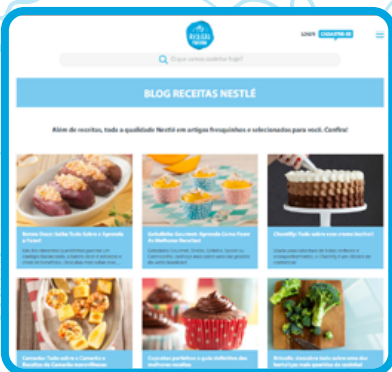
Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

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.



Além de receitas, toda a qualidade Nestlé em artigos fresquinhos e selecionados para você. Confira!



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!

