

Receitas

Tradicionalis



Serviço Nestlé ao Consumidor



Nestlé

Good Food, Good Life



Todas as pessoas têm uma gostosa lembrança ligada à culinária, quando sua mãe, sua avó ou sua tia, preparavam uma deliciosa receita que era motivo de comemoração e que até hoje se faz presente nas datas mais importantes.

O tempo passa, surgem novas tendências, novas receitas, mas a nossa memória afetiva traz sempre aquele sabor de infância que nos proporcionou gostosos momentos.

Por isso, nesse folheto resgatamos algumas receitas que irão despertar deliciosas recordações, como o Pudim de Leite Moça, a deliciosa Torta de limão, o saboroso Strogonoff etc. Essas receitas podem estar presentes tanto no seu dia-a-dia quanto em datas especiais.



Índice

Pudim de Leite MOÇA®	3
Manjar branco especial	4
Bolo prestígio	5
Torta holandesa	6
Mousse de maracujá	6



Brigadeirão	8
Pavê dos padres	8
Strogonoff	9
Escodidinho	10
Picanha no alho	11



Frango zás trás	12
Torta de abobrinha	13
Torta praiana	14
Peixe na folha de bananeira	15





Foto: Serviço Nestlé ao Consumidor/ Sheila Oliveira

Pudim de

Leite Moça

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 lata de Leite MOÇA®
- 2 medidas (da lata) de leite
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

✿ Calda

Em uma panela de fundo largo, coloque o açúcar. Leve ao fogo baixo deixando derreter suavemente. Quando estiver bem dourado, junte meia xícara (chá) de água fervente e mexa com uma colher de cabo longo. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar. Forre com esta calda uma forma com furo central (19cm de diâmetro) e reserve.

✿ Pudim

Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA com o leite e os ovos, até ficar homogêneo. Não há necessidade de bater muito. Despeje na forma caramelada, cubra com papel de alumínio e asse em banho-maria em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 1 hora e 30 minutos. Depois de frio, leve à geladeira por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva a seguir.

Rendimento: 16 porções

✿ Dicas

- ✿ O pudim desenforma melhor, quando bem gelado. Se possível, prepare-o de véspera.
- ✿ Para saber se o pudim já está assado, espete-o com uma faca. Esta deve sair limpa.



Foto: Serviço Nestlé ao Consumidor/Ricardo de Vica

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 em pau
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 (por cerca de 25 minutos). Retire do fogo, despeje em uma forma com furo central (19cm de diâmetro) molhada e leve à geladeira por cerca de 4 horas. Desenforme.

✿ *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 sobre o manjar.

Rendimento: 16 porções

✿ *Dica*

Se desejar, prepare esta receita em forminhas individuais.

Faz bem saber

O coco é um ingrediente muito versátil. Ele pode ser utilizado tanto em preparações doces como em salgadas. O manjar branco e a moqueca de peixe são exemplos de sua utilização em tradicionais receitas da culinária brasileira.

Bolo prestígio de

Festa



Foto: Serviço Nestlé ao Consumidor/Éric B.

INGREDIENTES* *Creme de Coco*

3 claras
meia xícara (chá) de açúcar
1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®
2 xícaras (chá) de coco seco em flocos

* *Massa*

meia xícara (chá) de manteiga
1 xícara e meia (chá) de açúcar
6 ovos
meia xícara (chá) de leite
1 xícara e meia (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
meia colher (sopa) de fermento em pó
manteiga para untar
farinha de trigo para polvilhar

* *Cobertura*

1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®
1 tablete de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC Meio Amargo, picado

* *Montagem*

meia xícara (chá) de leite
2 colheres (sopa) de leite de coco
coco ralado para decorar
raspas de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO* *Creme de Coco*

Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, para aquecer (cerca de 3 minutos), sem deixar ferver. Retire do fogo e transfira ainda quente para uma batedeira, batendo até que a tigela da batedeira esfrie e forme um merengue. Junte o Creme de Leite, o coco e misture delicadamente. Cubra com filme plástico e leve à geladeira até o momento de rechear o bolo.

* *Massa*

Em uma batedeira, coloque a manteiga e o açúcar e bata até formar uma mistura esbranquiçada. Junte as gemas, uma a uma, sem parar de bater até obter um creme homogêneo. Adicione a farinha de trigo e o Chocolate em Pó, aos poucos, intercalando com o leite e misture. Por último, junte o fermento e as claras batidas em neve, misturando delicadamente. Despeje em uma forma redonda (28cm de diâmetro), untada e enfarinhada e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Desenforme o bolo ainda quente e reserve.

* *Cobertura*

Em um recipiente, junte o Creme de Leite com o Chocolate e leve ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre até formar um creme liso e homogêneo. Retire do fogo e reserve.

* *Montagem*

Corte o bolo já frio em três partes, no sentido horizontal. Forre uma forma redonda (28cm de diâmetro) com filme plástico, coloque uma das partes do bolo e umedeça com o leite misturado com o leite de coco. Espalhe metade do creme de coco, cubra com outra parte de bolo e volte a umedecer. Coloque o restante do creme e termine com a última camada de bolo. Cubra com filme plástico e leve para gelar por cerca de 3 horas. Desenforme o bolo sobre um prato de servir, espalhe a cobertura, decore com fitas de coco fresco e sirva a seguir.

Rendimento: 20 porções



Torta

holandesa

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata os Biscoitos Leite e Mel até formar uma farofa fina. Em uma tigela, coloque a farofa com a manteiga e misture até ficar uma massa homogênea. Reserve. Coloque os Biscoitos CALIPSO em toda lateral de uma forma de aro removível (26cm de diâmetro), forre o fundo com a massa de Biscoito e reserve. Em uma batedeira, bata o Creme de Leite com o açúcar e o Sorvete. Coloque o recheio sobre o fundo de massa reservada. Cubra com papel de alumínio e leve ao freezer por cerca de 12 horas. Em um recipiente refratário, coloque o Creme de Leite e leve ao banho-maria, mexendo sempre, até aquecer. Retire do banho-maria e misture o Chocolate picado, mexendo até ficar homogêneo. Espere esfriar, cubra a superfície da torta e sirva.

Rendimento: 16 porções

Foto: Serviço Nestlé ao Consumidor/ Reinaldo Mandacaru

INGREDIENTES

✿ Massa

1 pacote de Biscoito Leite e Mel NESTLÉ®
100g de manteiga
1 caixa de Biscoito CALIPSO® Original

✿ Recheio

meia lata de Creme de Leite NESTLÉ®
3 colheres (sopa) de açúcar
meio pote de Sorvete de Creme NESTLÉ® (1 litro)

✿ Cobertura

meia lata de Creme de Leite NESTLÉ®
meio tablete de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC
Meio Amargo

Mousse de

Maracujá

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina em meia xícara (chá) de água fria. Aqueça em banho-maria até derreter. Reserve.
Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA com o suco de maracujá,

meia medida (da lata) de água e a gelatina dissolvida. Junte as claras com o açúcar e misture delicadamente. Coloque em taças individuais. Leve à geladeira por cerca de 3 horas ou até ficar firme. Decore a mousse com chantilly ou polpa de maracujá e sirva a seguir.

Rendimento: 8 porções

✿ Dicas

- ✿ Se desejar, substitua o suco de maracujá concentrado pela polpa de seis maracujás.
- ✿ O suco de maracujá pode ser substituído por suco de caju ou de abacaxi concentrados.



Faz bem saber

Sobremesas de rápido preparo como esta, são excelentes para adoçar os dias mais corridos e agitados.

Foto: Serviço Nestlé ao Consumidor/ Reinaldo Mandacaru



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
farinha de trigo para polvilhar

✿ 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

Passe a farinha por uma peneira, faça uma cova no centro e coloque a manteiga, o Creme de Leite e o fermento. Misture-os com as pontas dos dedos, juntando a farinha até que seja toda incorporada à massa e que solte completamente das mãos. Deixe descansar por cerca de 30 minutos na geladeira. Abra a massa com o auxílio de um rolo de macarrão

em uma superfície enfarinhada. 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.

✿ Recheio

Em uma tigela, misture bem o Leite MOÇA com o suco de limão até obter um creme. Adicione o Creme de Leite e as raspas de limão e misture.

✿ Cobertura

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

Rendimento: 16 porções

✿ Dica

Prepare minitortas de limão, ideais para dias de festa: abra a massa bem fina e coloque em forminhas individuais. Para que fique uniforme e bem fixa na forminha, coloque sobre a massa pedaços de papel de alumínio, pressione e fure com um garfo. Na metade do tempo de forno, retire o papel de alumínio.



Brigadeirão

INGREDIENTES

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®
- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado para decorar manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA com o Creme de Leite, o Chocolate em Pó, o açúcar, a manteiga e os ovos. Quando ficar homogêneo, despeje em uma forma com furo central (19cm de diâmetro) untada. Cubra com papel de alumínio e asse em banho-maria em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 1 hora e 30 minutos. Desenforme ainda morno e decore toda a superfície com o chocolate granulado. Leve à geladeira por cerca de 6 horas. Sirva.

Rendimento: 16 porções

Pavê dos

padres

INGREDIENTES

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 1 medida (da lata) de leite
- 2 ovos
- meia colher (sopa) de maisena
- 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 champanhe (200g)
- 3 colheres (sopa) de licor de cacau
- meio tablete de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC Meio Amargo, picado



Foto: Serviço Nestlé ao Consumidor/ Ricardo de Vicq



MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o Leite MOÇA com metade do leite, as gemas peneiradas, a maisena e três colheres (sopa) de Chocolate em Pó. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até ficar cremoso. Reserve. Em uma batedeira, bata as claras em neve e junte o açúcar, batendo sempre. Misture delicadamente o Creme de Leite e reserve. Umedeça os biscoitos na mistura de licor de cacau com o leite restante. Forre com parte dos biscoitos umedecidos um refratário retangular (20 x 30cm), despeje o creme de chocolate reservado, o Chocolate Meio Amargo 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 restante do Chocolate em Pó sobre a superfície.

Rendimento: 20 porções



Foto: Serviço Nestlé ao Consumidor/ Rinaldo Mandacaru

Stroganoff

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de manteiga
 1kg de carne cortada em tiras finas
 (filé mignon, contra-filé, alcatra)
 2 cebolas picadas
 meia colher (sopa) de sal
 1 pitada de pimenta-do-reino moída
 meia xícara (chá) de conhaque
 200g de champignons em conserva
 fatiados
 3 colheres (sopa) de purê de tomate
 1 colher (sopa) de mostarda
 2 colheres (sopa) de catchup
 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, derreta três colheres (sopa) de manteiga em uma frigideira grande e doure a carne, aos poucos, em fogo alto. Retire a carne da frigideira e coloque a manteiga restante. Doure a cebola, junte a carne, tempere com o sal e a pimenta e despeje o conhaque. Espere aquecer e incline levemente a frigideira para que o conhaque incendeie. Aguarde acabar a chama. Junte os champignons, tampe a frigideira e deixe por alguns minutos. Acrescente o purê de tomate, a mostarda e o catchup, misture bem. Abaixar o fogo, tampe a panela e deixe por cerca de 5 minutos. Incorpore delicadamente o Creme de Leite e retire do fogo antes de ferver. Sirva a seguir com arroz branco.

Rendimento: 10 porções

✿ Dica

Não deixe juntar suco da carne. Para isso, frite em fogo alto e aos poucos.





Foto: Serviço Nestlé ao Consumidor/ Peter Michael

Escondidinho

INGREDIENTES

✿ Recheio

meio quilo de carne-seca
2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola picada
4 colheres (sopa) de polpa de tomate
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de salsa picada

✿ Purê

1kg de mandioca cozida e espremida
2 tabletes de Caldo MAGGI® de Carne
1 xícara (chá) de leite quente
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

✿ Recheio

De véspera, deixe a carne-seca de molho imersa em água, trocando a água algumas vezes. Leve-a ao fogo para cozinhar imersa em água, em panela de pressão, por cerca de 40 minutos, após iniciar fervura. Espere sair toda a pressão da panela, escorra a água e desfie a carne. Reserve. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola. Junte a carne seca e deixe refogar. Acrescente a polpa de tomate, tampe a panela e cozinhe por cerca de 5 minutos. Polvilhe a farinha de trigo, acrescente a salsa, misture bem e retire do fogo. Reserve.

✿ Purê

Misture a mandioca espremida com o Caldo MAGGI dissolvido no leite. Coloque metade do purê em um recipiente refratário médio (20 x 30cm) e cubra com o recheio. Espalhe o restante do purê, polvilhe queijo ralado e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até dourar. Sirva a seguir.

Faz bem saber

O Escondidinho é uma receita nordestina hoje muito difundida Brasil afora. É possível encontrá-lo inclusive em outras versões até mesmo em bares para uma happy hour saborosa

Rendimento: 6 porções



Picanha no

alho

Foto: Serviço Nestlé ao Consumidor/ Peter Michael

INGREDIENTES

1 peça de picanha de cerca de 1 quilo e meio
100g de manteiga
1 colher e meia (sopa) de Gril MAGGI®
1 cabeça de alho sem casca

MODO DE PREPARO

✿ *Na churrasqueira*

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. Embrulhe-a em papel de alumínio e asse na churrasqueira. Corte a carne em fatias e sirva a seguir.

✿ *No forno convencional*

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. Coloque a carne com a gordura voltada para cima em uma assadeira untada com óleo. Cubra com papel de alumínio e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Retire o papel de alumínio e deixe por cerca de 30 minutos ou até que esteja dourada. Corte a carne em fatias e sirva a seguir.

Rendimento: 10 porções

✿ **Dica**

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





Foto: Serviço Nestlé ao Consumidor/ Éric B.

Lasanha

gratinada

INGREDIENTES

meio quilo de massa para lasanha
2 colheres (sopa) de sal
1 colher (sopa) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de manteiga
meia xícara (chá) de leite
1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®
1 pitada de noz-moscada
sal a gosto
200g de mussarela fatiada
200g de presunto fatiado
100g de queijo parmesão ralado
manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Cozinhe a lasanha em cinco litros de água fervente com o sal duas colheres (sopa) de sal, até ficar “al dente”. Escorra e estenda as tiras sobre um pano umedecido. Em uma panela, doure a farinha na manteiga, despeje o leite aos poucos para não formar grumos e mexa bem. Junte o Creme de Leite, a noz-moscada, o sal, e retire do fogo antes de ferver. Em um recipiente refratário untado, monte camadas de lasanha, mussarela, presunto, molho e queijo parmesão. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos, até ficar levemente dourado.

Rendimento: 6 porções

Frango

Las-trás

INGREDIENTES

meio pacote de Biscoito Salgado com Gergelim TOSTINES®
1 pacote de Creme de Cebola MAGGI®
1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®
meio quilo de peito de frango desossado (cortado em filés ou tiras)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o Creme MAGGI com o Creme de Leite e passe os filés ou as tiras de frango, envolvendo-os bem. Passe cada pedaço no Biscoito e arrume-os em uma assadeira forrada com papel de alumínio. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 45 minutos ou até dourar.

Rendimento: 8 porções

Foto: Serviço Nestlé ao Consumidor/ Renaldo Mandacaru



Faz bem saber

Tirar a pele do frango é uma ótima opção para quem busca por uma alimentação mais saudável. A pele do frango é rica em gorduras que, em excesso, fazem mal ao nosso corpo.

Dica

Se desejar, polvilhe um pouco de queijo ralado.



Foto: Serviço Nestlé ao Consumidor/Peter Michael

Torta de

abobrinha

INGREDIENTES

✿ Massa

1 xícara e meia (chá) de farinha de trigo
 2 colheres (sopa) de manteiga
 meia lata de Creme de Leite NESTLÉ®
 1 colher (chá) de fermento em pó
 1 colher (chá) de Fondor MAGGI®
 farinha de trigo para polvilhar

✿ Recheio

2 abobrinhas grandes picadas (350g)
 3 ovos
 1 xícara (chá) de queijo tipo suíço ralado
 1 colher (sopa) de queijo parmesão
 meia lata de Creme de Leite NESTLÉ®
 1 colher (sopa) de farinha de trigo
 meia colher (sopa) de Fondor MAGGI®

MODO DE PREPARO

✿ Massa

Peneire a farinha em um recipiente, faça uma cova no centro e coloque aí a manteiga com o Creme de Leite, o fermento e o Fondor MAGGI. Vá amassando suavemente até obter uma massa lisa, que não grude nas mãos. Deixe descansar por cerca de 30 minutos. Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada, forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível (25cm de diâmetro), apertando com os dedos e formando uma borda. Fure o fundo da massa com um garfo e asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos.

✿ Recheio

Em uma tigela, misture todos os ingredientes. Despeje sobre a massa pré-assada e leve ao forno médio (180°C) por cerca de 1 hora ou até dourar. Sirva.

Rendimento: 8 porções

✿ Dicas

- ✿ Você pode substituir o queijo tipo suíço (Gruyère ou Emmental) pela mesma quantidade de queijo prato.
- ✿ Querendo, use um pacote de massa folhada pronta (400g) para fazer o fundo da torta. Fure a massa com um garfo, antes de assar.
- ✿ Se desejar, substitua a abobrinha pela mesma quantidade de peito de frango cozido desfiado ou palmito picado, e varie o sabor de sua torta!





Foto: Serviço Nestlé ao Consumidor/Éric B.

Torta

Praiiana

INGREDIENTES

✿ Massa

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 tablete de Caldo MAGGI® de Carne
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara e meia (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- manteiga para untar

✿ Recheio

- 3 tomates cortados em rodelas
- 150g de mussarela fatiada e picada
- 1 lata pequena de sardinha
- 1 lata pequena de palmito cortado em rodelas (300g)
- meia colher (chá) de Fondor MAGGI®
- orégano para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata o leite com o Caldo MAGGI, os ovos e o óleo. Desligue e misture aos poucos a farinha e por último o fermento. Despeje a massa em um recipiente refratário (20 x 30cm) untado. Coloque sobre a massa os tomates, a mussarela, as sardinhas e o palmito. Polvilhe com Fondor MAGGI e orégano e asse em forno médio-alto (200° C), preaquecido, por cerca de 50 minutos. Sirva quente ou fria.

Rendimento: 6 porções

✿ Dica

Varie o recheio de acordo com os ingredientes que você tem em casa.



Foto: Serviço Nestlé ao Consumidor/Éric B.

Peixe na folha de

bananeira

INGREDIENTES

- 1 pacu inteiro (2kg)
- 3 colheres (sopa) de Fondor MAGGI®
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 2 cebolas raladas
- 2 dentes de alho amassados
- 1 xícara e meia (chá) de farinha de mandioca
- 1 xícara (chá) de salsa picada
- 1 folha de bananeira grande

MODO DE PREPARO

Limpe bem o peixe e retire as vísceras. Tempere com metade do Fondor MAGGI e o suco de limão. Reserve. Em uma panela, aqueça uma colher (sopa) de óleo e refogue a cebola e o alho. Junte a farinha de mandioca, o restante do Fondor e a salsa e mexa até ficar levemente dourada. Recheie o peixe com a farofa. Lave bem a folha de bananeira e unte-a com o óleo restante. Envolve o peixe na folha de bananeira e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 60 minutos.

Rendimento: 8 porções

✿ Dicas

- ✿ Você pode substituir a folha de bananeira por papel de alumínio.
- ✿ Se quiser, substitua o pacu por dourado ou piau. Lembre-se de que o peixe deve estar sempre fresco.
- ✿ Para decorar, retire a folha de bananeira seca e coloque o peixe sobre uma folha de bananeira nova e verde, untada com óleo. E receba os elogios!



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