

PRATOS SALGADOS CREMOSOS

PRATOS SALGADOS CREMOSOS

Receitas com o sabor e a cremosidade que só Nestlé® Creme de Leite tem





Receitas Nestlé e Nestlé® Creme de Leite selecionaram as melhores receitas de Pratos Salgados Cremosos.

APROVEITE!



Sumário

- Frango cremoso com legumes 3
Escondidinho cremoso de carne moída 5
Fricassê de frango fácil 6
Trio de patês 7
Strogonoff de carne 8
Carne moída cremosa 9
Strogonoff vegetariano 10
Picadinho cremoso 11
Almôndegas ao molho branco 13
Filé ao molho de mostarda 14
Legumes com molho de creme de leite 15
Frigideira de legumes ao creme 16
Creme de milho fantástico 16
Polenta 18
Sopa cremosa de abóbora com pão 19
Rosti de batata-doce recheado com frango cremoso 21
Fondue 3 queijos 22
Salmão ao molho de maracujá 23

Nestlé®, Nestlé® Creme de Leite, Moça® e demais marcas apresentadas nesta coleção são registradas e de propriedade da Nestlé Brasil Ltda.

© 2020 Editora Melhoramentos Ltda.

ISBN 978-85-06-08479-3

Coordenação Culinária:
Camila Guimarães e Cintia Kichise

A ficha catalográfica encontra-se disponível
na Editora Melhoramentos.

Todas as receitas apresentadas neste livro
foram testadas e aprovadas por Receitas Nestlé®.

Coordenação editorial
Sete (www.sitedosete.com)

Edição de texto e preparo
Leonardo Ortiz

Revisão
Raquel Nakasone, Aline Souza e Bóris Fatigati

Projeto gráfico e diagramação
Luciana Soga

Fotografias
Carol Gherardi (página 8), Marcelo Resende (capa,
páginas 3, 4, 7, 9, 10, 11, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 22,
23, 24) e Sheila Oliveira (páginas 6, 12)

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
Caixa Postal 729 - CEP 01031-970
São Paulo - SP - Brasil
Tel.: (11) 3874-0880
www.editoramelhoramentos.com.br
sac@melhoramentos.com.br

Impresso no Brasil



RENDIMENTO: 8 porções

PREPARO: 40 min

DIFICULDADE: fácil



Frango cremoso com legumes

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 cebola grande picada
- 4 dentes de alho picados
- 1 e 1/2 kg de frango em pedaços, sem pele (coxa ou sobrecoxa)
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 4 tomates sem pele e sem sementes, picados
- 2 cenouras em rodelas finas
- 2 tabletes de MAGGI® Caldo de Galinha
- 4 colheres de sopa de polpa de tomate
- 1/2 xícara de chá de água
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 colheres de sopa de salsa picada

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça o óleo e doure a cebola e o alho.
2. Acrescente o frango e deixe dourar.
3. Polvilhe a farinha de trigo, junte os tomates, as cenouras, o MAGGI® Caldo de Galinha, a polpa de tomate e a água. Mexa bem.
4. Tampe a panela e cozinhe até que o frango esteja macio, por 30 minutos.
5. Retire a panela do fogo, acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite e polvilhe a salsa. Sirva a seguir.



RENDIMENTO: 6 porções
PREPARO: 40 min
DIFICULDADE: fácil



Escondidinho cremoso de carne moída

INGREDIENTES

Recheio

- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 500 g de carne moída
- 2 tomates sem sementes, picados
- 1 cenoura ralada
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 1/2 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose

Purê de mandioquinha

- 600 g de mandioquinha cozida e amassada (cerca de 5 mandioquinhas médias)
- 1/2 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 colher de sopa de salsa picada

MODO DE PREPARO

Recheio

1. Em uma panela, aqueça o óleo e doure a cebola e o alho.
2. Junte a carne e refogue por 10 minutos ou até que seque todo o líquido.
3. Use um garfo para amassar os grumos de carne que se formarem.
4. Acrescente os tomates, a cenoura, o sal e a pimenta-do-reino e refogue até murchar.
5. Desligue o fogo, acrescente a salsa e o NESTLÉ® Creme de Leite. Misture bem.
6. Transfira o recheio para um recipiente refratário quadrado pequeno (18 cm de lado). Reserve aquecido.

Purê de mandioquinha

1. Em um recipiente, misture a mandioquinha, o NESTLÉ® Creme de Leite, o sal, a noz-moscada e a salsa.
2. Despeje o purê sobre a carne reservada, em seguida leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 15 minutos ou até dourar. Sirva a seguir.

Fricassê de frango fácil

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de azeite
- 1 cebola picada
- 2 tomates picados
- 3 xícaras de chá de peito de frango cozido e desfiado (300 g)
- 2 sachês de MAGGI® Natusabor Salsinha, Orégano, Cebolinha
- 1 xícara de chá de milho-verde em conserva, escorrido
- 1 xícara de chá de ervilhas frescas
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1/2 xícara de chá de queijo muçarela ralado
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 xícara de chá de batata palha

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola até murchar.
2. Acrescente os tomates, o frango e 1 sachê do MAGGI® Natusabor

Salsinha, Orégano, Cebolinha.

Cozinhe rapidamente para não secar toda a água.

3. Adicione o milho-verde e as ervilhas. Misture bem. Reserve.
4. Em outra panela, aqueça a manteiga até derreter, junte a farinha de trigo, e mexa rapidamente para não empelotar, até dourar e formar uma massa.
5. Acrescente o Leite NINHO® aos poucos, sem parar de mexer, a noz-moscada, a pimenta-do-reino e o MAGGI® Natusabor Salsinha, Orégano, Cebolinha restante.
6. Cozinhe, mexendo sempre, por 10 minutos em fogo baixo ou até a mistura adquirir consistência cremosa.
7. Desligue o fogo e acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite.
8. Misture o conteúdo da panela no frango reservado, e transfira tudo para um recipiente refratário médio.
9. Salpique o queijo muçarela e o queijo parmesão, depois leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 15 minutos ou até dourar.
10. Coloque a batata palha por cima e sirva.

RENDIMENTO: 8 porções

PREPARO: 40 min

DIFICULDADE: fácil





RENDIMENTO: 20 porções
 PREPARO: 15 min
 DIFICULDADE: fácil

Trio de patês

INGREDIENTES

- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 envelope de MAGGI® Creme de Cebola

Limão e ervas

- raspas da casca de 1/2 limão
- 3 colheres de sopa de ervas (tomilho, salsa e cebolinha)

Mostarda com nozes

- 1 colher de chá de mostarda
- 1 colher de sopa de nozes

Atum com salsa

- 2 colheres de sopa de atum sólido em água, escorrido
- 1 colher de sopa de salsa picada

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture o NESTLÉ® Creme de Leite com o MAGGI® Creme de Cebola até ficar homogêneo.
2. Divida em 3 partes.

Limão e ervas

Em uma das partes, acrescente as raspas de limão e as ervas.

Mostarda com nozes

Na segunda parte, acrescente a mostarda e as nozes.

Atum com salsa

Na última parte, acrescente o atum e a salsa.

DICA

Sirva os patês com torradinhas ou palito de vegetais.

Strogonoff de carne

INGREDIENTES

- 500 g de carne em tiras finas (filé-mignon ou contrafilé)
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 cebola picada
- 1 tablete de MAGGI® Caldo de Carne
- 4 colheres de sopa de água fervente
- 1/2 xícara de chá de conhaque
- 200 g de champignons em conserva fatiados
- 3 colheres de sopa de purê de tomate
- 1 colher de sopa de mostarda
- 2 colheres de sopa de ketchup
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

DICA

Se desejar, substitua as tiras de carne por tiras de peito de frango e utilize a mesma quantidade de MAGGI® Caldo de Galinha. Você pode utilizar ainda camarão e MAGGI® Caldo de Legumes.

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture a carne com a pimenta-do-reino.
2. Em uma frigideira grande, derreta 2 colheres de sopa da manteiga e doure a carne, aos poucos, em fogo alto.
3. Retire a carne e coloque a manteiga restante.
4. Refogue a cebola, junte a carne, acrescente o MAGGI® Caldo de Carne e a água fervente. Mexa bem até dissolver.
5. Despeje o conhaque. Espere aquecer e incline levemente a frigideira para que o conhaque incendeie e flambe o strogonoff. Aguarde acabar a chama.
6. Junte os champignons, tampe a frigideira e deixe por alguns minutos.
7. Acrescente o purê de tomate, a mostarda e o ketchup.
8. Abaix o fogo e deixe por 5 minutos, com a frigideira tampada.
9. Incorpore delicadamente o NESTLÉ® Creme de Leite e retire do fogo antes de ferver. Sirva a seguir.

RENDIMENTO: 10 porções
PREPARO: 40 min
DIFICULDADE: fácil





RENDIMENTO: 8 porções
 PREPARO: 30 min
 DIFICULDADE: fácil

Carne moída cremosa

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho picados
- 1 kg de carne moída
- 1 xícara de chá de abóbora cozida em cubos
- 4 colheres de sopa de azeitonas verdes
- 4 tomates sem pele e sem sementes, picados
- 2 colheres de chá de sal
- 1 xícara de chá de água fervente
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho.
2. Acrescente a carne moída e doure até secar toda a água.
3. Junte a abóbora, as azeitonas, os tomates, o sal e a água fervente. Deixe cozinhar em fogo baixo com a panela parcialmente tampada por 10 minutos.
4. Desligue o fogo e acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite. Sirva em seguida.



RENDIMENTO: 4 porções

PREPARO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

Strogonoff vegetariano

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de azeite
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho picado
- 2 xícaras de chá de palmito em rodelas
- 200 g de cogumelos-de-paris fatiados
- 2 colheres de sopa de conhaque
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 tomates sem sementes, picados
- 1 colher de sopa de mostarda
- 2 colheres de sopa de ketchup
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.
2. Junte o palmito e os cogumelos. Refogue ligeiramente.
3. Despeje o conhaque. Espere aquecer e incline levemente a panela para que o conhaque incendeie e flambe o strogonoff. Aguarde acabar a chama.
4. Adicione o sal, a pimenta-do-reino, os tomates, a mostarda e o ketchup e misture bem.
5. Incorpore delicadamente o NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose. Retire do fogo antes de ferver. Sirva a seguir.

Picadinho cremoso

INGREDIENTES

- 600 g de alcatra em cubos
- 1 colher de sopa de sal
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola média picada
- 3 tomates sem pele e sem sementes, picados
- 1 xícara de chá de vinho tinto
- 2 xícaras de chá de água
- 1 cenoura em tiras grossas
- 2 xícaras de chá de champignons fatiados
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture a carne com o sal e a farinha de trigo.
2. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a carne até dourar.
3. Adicione a cebola e os tomates. Refogue até murcharem.
4. Junte o vinho tinto e a água.
5. Misture, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos.
6. Adicione a cenoura. Cozinhe por mais 15 minutos.
7. Desligue o fogo, acrescente os champignons e o NESTLÉ® Creme de Leite.
8. Misture bem e sirva.

RENDIMENTO: 5 porções

PREPARO: 50 min

DIFICULDADE: fácil



RENDIMENTO: 8 porções (20 almôndegas)

PREPARO: 1h10

DIFICULDADE: fácil





Almôndegas ao molho branco

INGREDIENTES

Almôndegas

- 600 g de carne moída
- 1 ovo batido
- 1/2 xícara de chá de farinha de rosca
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 1 *stick* de MAGGI® Meu Segredo

Molho

- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral quente
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1/2 xícara de chá de queijo de minas frescal ralado

MODO DE PREPARO

Almôndegas

1. Em um recipiente, misture a carne com o ovo, a farinha de rosca, a salsa e o MAGGI® Meu Segredo, até obter uma massa homogênea.
2. Cubra com plástico-filme e leve à geladeira por 10 minutos.
3. Modele almôndegas e coloque-as em uma assadeira untada com manteiga.
4. Deixe assar em forno médio preaquecido (180 °C) por 30 minutos ou até que as almôndegas estejam douradas, virando-as na metade do tempo.
5. Enquanto isso, prepare o molho.

Molho

1. Em uma panela funda, aqueça a manteiga em fogo baixo.
2. Quando começar a derreter, junte a farinha de trigo e deixe dourar, mexendo sempre.
3. Coloque o Leite NINHO® aos poucos, misturando até engrossar.
4. Acrescente o sal. Desligue o fogo.
5. Acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite e coloque o molho sobre as almôndegas.
6. Polvilhe o queijo de minas frescal e leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 5 minutos ou até o queijo derreter. Sirva a seguir.



RENDIMENTO: 4 porções

PREPARO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

Filé ao molho de mostarda

INGREDIENTES

- 500 g de filé-mignon ou contrafilé, em bifes
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de chá de conhaque
- 1 tablete de MAGGI® Caldo de Carne
- 1/2 xícara de chá de água fervente
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher de sopa de salsa picada

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, tempere os bifes com o sal e a pimenta-do-reino.
2. Em uma frigideira, derreta a manteiga e doure os bifes dos dois lados, em fogo alto, aos poucos, para não juntar suco.
3. Regue os bifes com o conhaque. Incline a frigideira e deixe que o conhaque incendeie. Reserve os bifes, mantendo-os aquecidos.
4. Na mesma frigideira, misture o MAGGI® Caldo de Carne dissolvido em água fervente. Leve ao fogo alto para ferver.
5. Junte a mostarda e desligue o fogo.
6. Acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite e a salsa picada.
7. Despeje o molho sobre os filés e sirva.

Legumes com molho de creme de leite

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de couve-flor
- 2 cenouras em cubos
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 abobrinha pequena em cubos
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 1/2 colher de chá de curry
- 1 pitada de sal
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela com água fervente e sal, cozinhe a couve-flor e as cenouras até que estejam macias.
2. Em uma frigideira, aqueça o azeite e refogue a abobrinha até que esteja cozida.
3. Acrescente a couve-flor, as cenouras, o suco de limão, a salsa, o curry, o sal e o NESTLÉ® Creme de Leite. Misture bem.
4. Retire do fogo e sirva a seguir.

RENDIMENTO: 4 porções

PREPARO: 1h

DIFICULDADE: fácil



Frigideira de legumes ao creme

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de azeite
- 1 dente de alho amassado
- 1 cebola pequena em pétalas
- 3 colheres de sopa de pimentão vermelho em cubos pequenos
- 1 xícara de chá de brócolis aferventado
- 1/2 xícara de chá de vagem picada, aferventada
- 1 xícara de chá de abobrinha em pedaços médios, aferventada
- 1/2 xícara de chá de mandioquinha em pedaços médios, aferventada
- 1 xícara de chá de abóbora em cubos
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de orégano
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola.
2. Junte o pimentão e refogue até murchar.
3. Junte os demais vegetais, o sal, o orégano e a pimenta-do-reino. Misture bem.
4. Acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite e sirva a seguir.

DICAS

- Essa receita pode ser feita com qualquer tipo de hortaliça.
- Se desejar, prepare os vegetais gratinados. Distribua a mistura já pronta em um recipiente refratário, cubra com queijo muçarela ralado ou queijo parmesão e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 15 minutos ou até gratinar. Sirva a seguir.

Creme de milho fantástico

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 lata de milho-verde em conserva
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 cebola média, ralada
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 tablete de MAGGI® Caldo de Galinha
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata o Leite NINHO® com metade do milho. Reserve.
2. Em uma panela, aqueça a manteiga e refogue a cebola.
3. Adicione a farinha de trigo e mexa rapidamente. Deixe dourar ligeiramente.
4. Misture o milho batido com o Leite NINHO®, o MAGGI® Caldo de Galinha e o milho restante.
5. Mexa até dissolver completamente e cozinhe por 10 minutos em fogo baixo ou até tomar consistência, mexendo de vez em quando.
6. Acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite. Misture bem e desligue o fogo. Sirva a seguir.

RENDIMENTO: 6 porções

PREPARO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

Frigideira de legumes ao creme



RENDIMENTO: 6 porções
PREPARO: 20 min
DIFICULDADE: fácil

RENDIMENTO: 6 porções

PREPARO: 20 min

DIFICULDADE: fácil



Polenta

INGREDIENTES

- 6 xícaras de chá de água
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de chá de fubá
- 2 sachês de MAGGI® Natusabor Salsinha, Orégano, Cebolinha
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

DICA

Se desejar, leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 5 minutos para derreter o queijo.

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça a água com o sal.
2. Adicione a manteiga e coloque o fubá, pouco a pouco, mexendo sempre, para não criar grumos. Espere ferver.
3. Deixe cozinhar por 5 minutos, mexendo sempre.
4. Desligue o fogo, acrescente o MAGGI® Natusabor Salsinha, Orégano, Cebolinha, o NESTLÉ® Creme de Leite e misture bem.
5. Coloque a polenta em um recipiente refratário.
6. Polvilhe o queijo parmesão e sirva.

Sopa cremosa de abóbora com pão

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de azeite
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 500 g de abóbora em cubos
- 1 colher de chá de gengibre fresco picado
- 1/2 colher de sopa de sal
- 2 xícaras de chá de água
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1/2 xícara de chá de queijo meia cura ralado
- 1 colher de sopa de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.
2. Junte a abóbora, o gengibre, o sal e a água. Tampe e cozinhe em fogo médio por 20 minutos ou até a abóbora ficar macia.
3. Espere amornar e bata no liquidificador.
4. Volte à panela e deixe ferver.
5. Junte o NESTLÉ® Creme de Leite, o queijo, e misture bem.
6. Polvilhe a cebolinha e sirva.

DICA

Sirva a sopa dentro de minipães italianos, em cestinhas de pão de forma ou com croutons.



RENDIMENTO: 6 porções
 PREPARO: 40 min
 DIFICULDADE: fácil

RENDIMENTO: 2 unidades (8 pedaços)

PREPARO: 30 min

DIFICULDADE: fácil



Rosti de batata-doce recheado com frango cremoso



INGREDIENTES

Recheio

- 1 colher de sopa de azeite
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 2 xícaras de chá de peito de frango cozido e desfiado (200 g)
- 2 tomates sem sementes, picados
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose
- 1 colher de sopa de salsa picada

Batata-doce

- 4 batatas-doces médias raladas no ralo grosso (800g)
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de páprica picante

MODO DE PREPARO

Recheio

1. Em uma panela, aqueça o azeite e doure a cebola e o alho.
2. Junte o frango, os tomates, o sal e a pimenta-do-reino e refogue até murchar.
3. Desligue o fogo, acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite, a salsa e misture bem.

Batata-doce

1. Em um recipiente, tempere a batata-doce com o sal e a páprica. Reserve.
2. Em uma frigideira grande, untada levemente com azeite, coloque uma porção da batata-doce formando um disco.
3. Coloque no centro do disco um pouco do recheio e cubra com mais uma porção de batata-doce, apertando e moldando para que fique bem coberto. Molde com a colher, de modo que as bordas fiquem bem arredondadas e fechadas.
4. Deixe no fogo médio por 5 minutos ou até que a parte inferior comece a dourar.
5. Vire com o auxílio de uma espátula e deixe dourar do outro lado.
6. Repita o procedimento e sirva a seguir.



RENDIMENTO: 6 porções
PREPARO: 25 min
DIFICULDADE: fácil

Fondue 3 queijos

INGREDIENTES

- 2 e 1/2 xícaras de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 pacote de MAGGI® Creme de Queijo
- 1 xícara de chá de queijo prato em cubos
- 1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 dente de alho

DICAS

- Caso não tenha a panela própria para fondue, sirva na panela convencional, esquentando a fondue quando necessário.
- Utilize o acompanhamento de sua preferência: pão italiano, pão francês, batata bolinha, carne ou legumes.
- Se desejar, substitua 1/2 xícara de chá de Leite NINHO® por vinho branco.

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, acrescente Leite NINHO® e o MAGGI® Creme de Queijo. Em fogo médio e com a panela destampada, misture e deixe cozinhar por 5 minutos ou até engrossar.
2. Acrescente os queijos, a pimenta e a noz-moscada. Mexa bem para derreter os queijos.
3. Adicione o NESTLÉ® Creme de Leite e reserve.
4. Em uma panela especial para fondue, esfregue o alho por toda a superfície interna, para que o seu aroma passe de forma delicada para os queijos.
5. Coloque a mistura reservada e ligue a chama.
6. Deixe que cada pessoa se sirva, espetando na ponta de um garfo longo um cubo de pão e mergulhando-o na fondue.

RENDIMENTO: 6 porções

PREPARO: 40 min

DIFICULDADE: fácil



Salmão ao molho de maracujá

INGREDIENTES

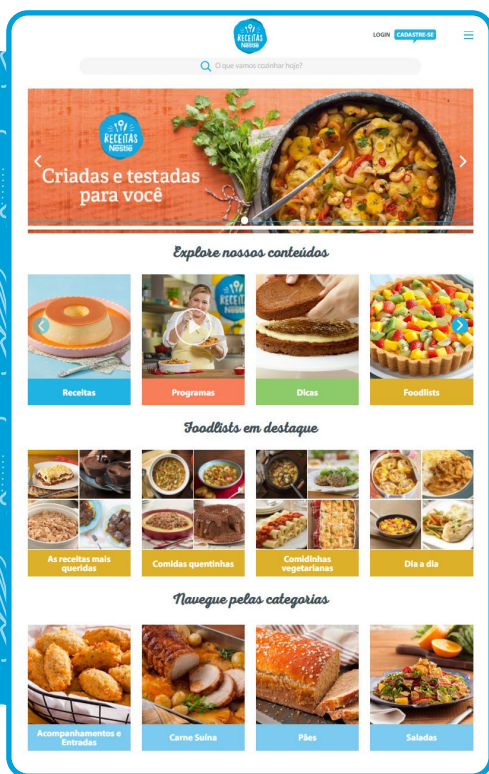
- 1 kg de filé de salmão
- 1 colher de sopa de MAGGI® Fondor
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- polpa de 1 maracujá fresco
- 1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, tempere o salmão com o MAGGI® Fondor. Reserve por 20 minutos.
2. Em uma frigideira, aqueça o azeite e doure os filés dos dois lados.
3. Coloque os filés em uma travessa de servir. Reserve aquecida.
4. Em uma panela, coloque o NESTLÉ® Creme de Leite, a polpa do maracujá e o sal. Deixe aquecer levemente, sem ferver.
5. Desligue o fogo e sirva o molho sobre os filés.



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



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

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



Ingrediente / Produto

e OU

Ingrediente / Produto

e OU

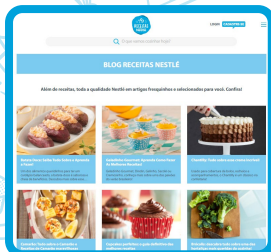
Ingrediente / Produto

[ver receitas](#)

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.



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!

