

RECEITAS INCRÍVEIS COM MAGGI MEU SEGREDO PRA VOCÊ FAZER E COMPARTILHAR!

RECEITAS INCRÍVEIS COM **MAGGI MEU SEGREDO** PRA VOCÊ FAZER E COMPARTILHAR!



SEGREDO BOM TEM QUE CONTAR.



ÍNDICE



Torta de Legumes	03
Escondidinho da Clara	05
Salada de Macarrão	07
Feijoada da Rosa	09
Arroz Caipira do Carlos	11
Panqueca com Recheio Cremoso de Frango	13
Picadinho de Carne com Batatas e Cenoura	15
Couve-flor Gratinada Recheada	17
Linguiça Refogada com Abóbora e Couve	19
Espaguete italiano	21



3

Torta de Legumes

tempo de preparo:
45 minutos

rendimento:
6 porções

ingredientes

Massa

2 ovos
1 xícara (chá) de Leite Líquido
NINHO® Forti+ Integral
4 colheres (sopa) de óleo
1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
2 sticks de MAGGI® Meu Segredo
Tomates e Ervas
1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

1 xícara (chá) de abóbora cabotchá ralada
2 xícaras (chá) de brócolis picado
2 tomates sem sementes picados
100 g de mozzarella ralada
1 cebola roxa fatiada em meia lua
orégano para polvilhar

Feito com:



[compre aqui](#)



Foto: Sheila Oliveira

[voltar ao índice](#)

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Transfira para um recipiente refratário redondo médio (24 cm) untado com manteiga e reserve.

Recheio

3. Em um recipiente, misture os ingredientes e distribua sobre a massa reservada.
4. Salpique o orégano por cima e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos. Sirva.

feito com



confira a receita
no site 

divida o seu segredo
com a gente 

Escondidinho da Clara

tempo de preparo:
45 minutos

rendimento:
6 porções

ingredientes

Recheio

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola média picada
- 1 dente de alho amassado
- 500 g de carne-seca dessalgada, cozida, limpa e desfiada
- 2 tomates grandes maduros picados
- 1 sachê de MAGGI® MEU SEGREDO® Refoga
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de cebolinha-verde picada
- 1 colher (sopa) de coentro picado

Purê

- 800 g de mandioca cozida e espremida
- 1 colher (chá) de sal
- meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral fervente
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

Montagem

- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

compre aqui 

Feito com:



MODO DE PREPARO

Recheio

1. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho.
2. Acrescente a carne seca, os tomates e o MAGGI® MEU SEGREDO, e deixe refogar em panela tampada até que os tomates tenham murchado (cerca de 8 minutos).
3. Junte a farinha de trigo, misture bem e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos, para formar uma mistura cremosa. Acrescente a cebolinha e o coentro e reserve.

Purê

4. Em um recipiente, misture a mandioca com o sal e o Leite NINHO®.
5. Acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite e misture bem. Reserve.

Montagem

6. Em um recipiente, misture a mandioca com o sal e o Leite NINHO®.
7. Acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite e misture bem. Reserve.

feito com



confira a receita
no site 

divida o seu segredo
com a gente 



7

Salada de Macarrão

tempo de preparo:
80 minutos

rendimento:
10 porções

ingredientes

meio pacote de macarrão gravatinha cerca de 250 g
1 xícara (chá) de brócolis cozido
1 xícara (chá) de tomate-cereja
1 xícara (chá) de peito de peru em cubos cerca de 170 g
meia xícara (chá) de azeite
2 colheres (sopa) de vinagre branco
1 stick de MAGGI® MEU SEGREDO® 7 Vegetais

Feito com:



[compre aqui](#) 



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, ferva cerca de dois litros de água com sal a gosto. Cozinhe o macarrão até ficar al dente.
2. Passe por um escurridor e coloque o macarrão cozido em uma tigela com água e gelo.
3. Em uma saladeira, coloque o macarrão escorrido com o brócolis, o tomate-cereja e o peito de peru e reserve.
4. Em uma tigela pequena, misture o azeite com o vinagre e o MAGGI® MEU SEGREDO e distribua sobre a salada.
5. Misture bem e leve à geladeira por cerca de 1 hora. Sirva.

feito com



confira a receita
no site 

divida o seu segredo
com a gente 

Feijoada da Rosa

tempo de preparo:
70 minutos

rendimento:
10 porções

ingredientes

meio quilo de feijão-preto
250 g de carne-seca dessalgada em pedaços
2 folhas de louro
250 g de lombo de porco dessalgado em pedaços
1 linguiça portuguesa em rodelas
2 colheres (sopa) de óleo
2 dentes de alho amassados
1 cebola grande picada
meia xícara (chá) de suco de laranja
meia pimenta dedo-de-moça sem sementes, picada
4 sicks de MAGGI® Meu Segredo Cheiro Verde

Feito com:



[compre aqui](#) 



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de pressão, cozinhe o feijão, a carne-seca e o louro com 2 litros de água, por 30 minutos, após iniciar fervura.
2. Desligue o fogo, deixe sair toda a pressão, junte o lombo, a linguça portuguesa e cozinhe por mais 20 minutos. Desligue e reserve.
3. Em uma frigideira, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho.
4. Junte ao feijão, acrescente o suco de laranja, a pimenta dedo-de-moça e o MAGGI® Meu Segredo Cheiro Verde e deixe ferver por cerca de 15 minutos ou até apurar o caldo. Sirva.

feito com



confira a receita
no site 

divida o seu segredo
com a gente 

Arroz Caipira do Carlos

tempo de preparo:
25 minutos

rendimento:
4 porções

ingredientes

1 colher (sopa) de óleo
300 g de peito de frango em cubos ou tiras
1 stick de MAGGI® MEU SEGREDO® 7 Vegetais
1 xícara (chá) de arroz lavado e escorrido
2 e meia xícaras (chá) de água fervente
meia lata de milho-verde em conserva

Feito com:



compre aqui 



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o frango ligeiramente.
2. Polvilhe o MAGGI® MEU SEGREDO sobre o frango, misture bem e cozinhe até que esteja dourado.
3. Junte o arroz e a água fervente. Misture bem e cozinhe em fogo baixo, com a panela semi-tampada por cerca de 20 minutos ou até secar.
4. Misture o milho verde e sirva a seguir.

feito com



confira a receita
no site 

divida o seu segredo
com a gente 

Panqueca com Recheio Cremoso de Frango

tempo de preparo:
45 minutos

rendimento:
6 porções

ingredientes

Massa

2 ovos
1 e meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 sachê de MAGGI® MEU SEGREDO® Cheiro Verde

Recheio

2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola pequena picada
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 e meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
1 pitada de noz-moscada
1 sachê de MAGGI® MEU SEGREDO® Cheiro Verde
meia colher (sopa) de óleo
1 xícara (chá) de frango cozido e desfiado
4 colheres (sopa) de milho-verde em conserva escorrido
1 tomate sem sementes e picado

compre aqui 

Feito com:



MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um liquidificador, bata bem todos os ingredientes até formar uma mistura homogênea.
2. Aqueça uma frigideira média untada com óleo e coloque uma porção da massa, cobrindo todo o fundo.
3. Deixe dourar dos dois lados e repita esse processo até acabar a massa. Reserve.

Recheio

4. Em uma panela, derreta a manteiga e refogue metade da cebola.
5. Junte a farinha de trigo e mexa, rapidamente para não empelotar, até dourar e formar uma massa.
6. Acrescente o Leite NINHO® aos poucos, sem parar de mexer, a noz-moscada e o MAGGI® MEU SEGREDO.
7. Cozinhe, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos em fogo baixo ou até a mistura adquirir consistência cremosa. Reserve aquecido.
8. Em outra panela, aqueça o óleo e refogue o restante da cebola.
9. Acrescente o frango, o milho, o tomate e refogue rapidamente.
10. Junte o creme reservado e misture, de modo a formar um recheio cremoso.
11. Recheie as panquecas reservadas e sirva.

feito com



confira a receita
no site 

divida o seu segredo
com a gente 

Picadinho de Carne com Batatas e Cenoura

tempo de preparo:
50 minutos

rendimento:
4 porções

ingredientes

- 1 colher (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 400 g de coxão duro em cubos
- 1 sachê de MAGGI® MEU SEGREDO® Tomates e Ervas
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 xícaras (chá) de água fervente
- 100 g de batatas em cubos
- 100 g de cenoura em cubos

compre aqui 

Feito com:



[voltar ao índice](#)

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de pressão, aqueça o óleo, acrescente a cebola e o alho e doure bem.
2. Coloque a carne, aos poucos, em fogo alto para não juntar suco. Adicione o MAGGI® Natusabor, o sal, a pimenta-do-reino e a água fervente.
3. Tampe a panela e cozinhe por cerca de 20 minutos, após iniciar a fervura.
4. Retire a pressão, abra a panela cuidadosamente, junte as batatas e as cenouras e cozinhe, sem a pressão, por cerca de 20 minutos ou até os legumes estarem cozidos e o caldo ter engrossado. Sirva.

feito com



confira a receita
no site 

divida o seu segredo
com a gente 

Couve-flor Gratinada Recheada

tempo de preparo:
60 minutos

rendimento:
6 porções

ingredientes

Molho

2 colheres (sopa) de manteiga
meia cebola picada
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
500 ml de Leite Líquido NINHO Forti+ Integral
1 pitada de noz-moscada ralada
1 sachê de MAGGI® MEU SEGREDO® Cheiro Verde

Montagem

1 couve-flor pequena inteira
1 xícara (chá) de peito de peru em cubos
1 xícara (chá) de queijo mozzarella em cubos
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Feito com:



[compre aqui](#) 



MODO DE PREPARO

Molho

1. Em uma panela, aqueça a manteiga, refogue a cebola e doure a farinha de trigo.
2. Acrescente o Leite NINHO®, a noz-moscada, o MAGGI® MEU SEGREDO e misture até engrossar.

Recheio

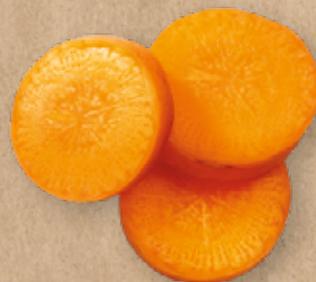
3. Em um recipiente refratário pequeno e fundo, coloque a couve-flor de cabeça para baixo e distribua o peito de peru e o queijo mozarela entre as flores.
4. Regue com o Molho, cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por 40 minutos.
5. Retire o papel-alumínio, transfira para um refratário de servir, deixando a cabeça para cima, polvilhe o queijo parmesão e volte ao forno por mais 10 minutos. Sirva a seguir.

feito com



confira a receita
no site 

divida o seu segredo
com a gente 



Linguiça Refogada com Abóbora e Couve

tempo de preparo:
25 minutos

rendimento:
4 porções

ingredientes

400 g de linguiça fresca esfarelada
2 xícaras (chá) de abóbora cabotchá picada
meia xícara (chá) de água
1 sachê de MAGGI® MEU SEGREDO® Refoga
meio maço de couve picada

[compre aqui](#)

Feito com:



[voltar ao índice](#)

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, refogue a linguiça até dourar.
2. Adicione a abóbora, a água e o MAGGI® MEU SEGREDO e cozinhe em fogo baixo, com a panela tampada por cerca de 15 minutos.
3. Acrescente a couve, e refogue rapidamente até que ela murche levemente.
4. Sirva a seguir.

feito com



confira a receita
no site 

divida o seu segredo
com a gente 

Espaguete italiano

tempo de preparo:
20 minutos

rendimento:
5 porções

ingredientes

- 1 pacote de macarrão tipo espaguete (500g)
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 5 tomates maduros, sem pele e sem sementes, cortados em pedaços grandes
- 2 sticks de MAGGI® MEU SEGREDO® 7 VEGETAIS
- 1 colher (sopa) de manjeriço fresco picado
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Feito com:



[compre aqui](#) 



MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o macarrão em água fervente e sal, até que fique 'al dente'.
2. Enquanto isso, em uma panela, aqueça o azeite, adicione os tomates, o MAGGI® MEU SEGREDO e refogue ligeiramente. Junte o manjericão e misture.
3. Escorra o macarrão, coloque em um recipiente refratário e adicione o refogado de tomates.
4. Polvilhe o queijo ralado e sirva a seguir.

feito com



confira a receita
no site 

divida o seu segredo
com a gente 



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



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

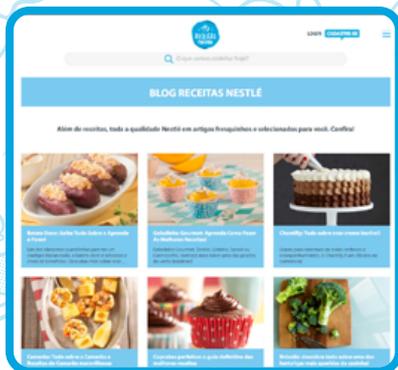
ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



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.



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!



