

ARROZ E RISOTOS

*Receitas de arroz e risotos com
uma cremosidade que vai te
surpreender!*

ARROZ E RISOTOS





Receitas Nestlé e Nestlé® Creme de Leite prepararam uma seleção de receitas de Arroz e Risotos com uma cremosidade que vai te surpreender!

APROVEITE!



Sumário

Risoto dia a dia 3

Arroz cremoso com peito de peru 5

Arroz com carne cremoso 5

Arroz cremoso com carne-seca 6

Risoto cremoso de primavera 9

Arroz de couve-flor cremoso 10

Arroz cremoso 10

Arroz especial com creme 13

Arroz integral cremoso com frango e legumes 14

Risoto de ervilha e bacon 14

Arroz colorido ao creme 17

Arroz de forno com salmão 17

Risoto vegetariano 18

Risoto à piemontese 21

Baião de dois cremoso 21

Risoto de aspargos e peito de peru 22

Arroz cremoso de frutos do mar sem lactose 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 978-85-06-08477-9

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
Marcelo Resende (páginas 4, 7, 11, 15, 16, 19, 20)
e Sheila Oliveira (capa, páginas 8, 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





Risoto dia a dia

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de óleo
- 1 xícara de chá de arroz branco lavado e escorrido
- 2 xícaras de chá de água fervente
- 1 tablete de MAGGI® Caldo de Legumes
- 1/2 xícara de chá de polpa de tomate
- 2 xícaras de chá de carne cozida e desfiada
- 1/2 xícara de chá de azeitona verde picada
- 3 colheres de sopa de salsa picada
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

RENDIMENTO: 6 porções

PREPARO: 25 min

DIFICULDADE: fácil

DICA

Esse risoto pode ser preparado, em substituição à carne, com a mesma quantidade de peito de frango cozido e desfiado.

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o arroz até ele ficar seco e brilhante.
2. Adicione a água fervente, o tablete de MAGGI® Caldo de Legumes e misture bem até dissolver.
3. Junte a polpa de tomate e cozinhe em fogo baixo, com a panela parcialmente tampada, por 15 minutos ou até o arroz secar.
4. Apague o fogo e deixe a panela tampada por mais 10 minutos, para que o arroz termine o cozimento em seu próprio vapor.
5. Misture a carne desfiada, a azeitona, a salsa e o NESTLÉ® Creme de Leite. Sirva imediatamente.

Arroz com carne cremoso



RENDIMENTO: 4 porções
PREPARO: 40 min
DIFICULDADE: fácil



Arroz cremoso com peito de peru

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de óleo
- 1 xícara de chá de arroz branco lavado e escorrido
- 2 xícaras de chá de água fervente
- 1/2 colher de sopa de MAGGI® Fondor
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 3 colheres de sopa de peito de peru defumado em cubos
- 3 colheres de sopa de queijo de minas frescal em cubos
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 2 colheres de sopa de uva-passa branca

RENDIMENTO: 4 porções

PREPARO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o arroz.
2. Acrescente a água fervente, o MAGGI® Fondor e misture.
3. Cozinhe em fogo baixo, com a panela parcialmente tampada por 15 minutos, ou até o arroz secar.
4. Retire a panela do fogo e deixe-a tampada por mais 10 minutos.
5. Misture o NESTLÉ® Creme de Leite, o peito de peru, o queijo de minas frescal, a salsa e a uva-passa. Sirva a seguir.

Arroz com carne cremoso

INGREDIENTES

- 1/2 colher de sopa de óleo
- 1 dente de alho amassado
- 1 cebola picada
- 200 g de alcatra em cubos pequenos
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 sachê de MAGGI® Natusabor Tomates Suculentos com Ervas
- 1 e 1/2 xícara de chá de arroz branco lavado e escorrido
- 1 xícara de chá de abóbora em cubos pequenos
- 1 xícara de chá de ervilhas frescas
- 3 e 1/2 xícaras de chá de água fervente
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher de sopa de cheiro-verde

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o alho e a cebola.
2. Acrescente a alcatra, o sal, a pimenta-do-reino, o MAGGI® Natusabor e doure bem.
3. Junte o arroz e refogue bem, até ele ficar seco e brilhante.
4. Adicione a abóbora, as ervilhas e mexa bem.
5. Acrescente a água fervente.
6. Cozinhe em fogo médio, com a panela parcialmente tampada, por 15 minutos, ou até secar todo o líquido.
7. Desligue o fogo, tampe a panela e deixe descansar por 5 minutos.
8. Misture o NESTLÉ® Creme de Leite e o cheiro-verde. Sirva a seguir.

DICA

Se desejar, substitua a abóbora por cenoura.

Arroz cremoso com carne-seca

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola roxa picada
- 1 xícara de chá de arroz branco lavado e escorrido
- 2 sachês de MAGGI® Natusabor Tomates Suculentos com Ervas
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de chá de leite de coco
- 1 e 1/2 xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de queijo coalho em cubos pequenos
- 1 xícara de chá de carne-seca desfiada e dessalgada
- 2 colheres de sopa de coentro
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- queijo coalho ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela média, aqueça o óleo e refogue a cebola até murchar.
2. Junte o arroz e refogue até ficar brilhante.
3. Adicione o MAGGI® Natusabor, o sal, o leite de coco, a água e misture bem.
4. Abaixar o fogo, tampe parcialmente a panela e deixe cozinhar até o arroz secar.
5. Desligue o fogo, tampe a panela e deixe por mais 5 minutos para que o arroz termine o cozimento em seu próprio vapor.
6. Em um recipiente refratário, misture o arroz, o queijo coalho em cubos, a carne-seca, o coentro, o NESTLÉ® Creme de Leite e misture bem.
7. Polvilhe o queijo coalho ralado e leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 15 minutos ou até gratinar. Sirva a seguir.



RENDIMENTO: 6 porções
PREPARO: 45 min
DIFICULDADE: fácil

RENDIMENTO: 10 porções

PREPARO: 1h

DIFICULDADE: fácil





Risoto cremoso de primavera

INGREDIENTES

- 1 litro de água
- 3 tabletes de MAGGI® Caldo de Picanha
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 cebola pequena picada
- 1 cenoura média em cubos pequenos
- 2 xícaras de chá de arroz branco lavado e escorrido
- 1/2 xícara de chá de vinho branco seco
- 1 abobrinha pequena em cubos
- 1/2 xícara de chá de ervilhas frescas
- 1/2 xícara de chá de pimentão amarelo em cubos
- 1/2 xícara de chá de pimentão vermelho em cubos
- 1/2 xícara de chá de champignons em conserva fatiados
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, ferva a água e dissolva o MAGGI® Caldo de Picanha. Reserve aquecido.
2. Em outra panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e a cenoura.
3. Junte o arroz e deixe-o fritar um pouco.
4. Adicione o vinho e o deixe evaporar.
5. Coloque a abobrinha, as ervilhas, os pimentões e os champignons.
6. Acrescente pouco a pouco o caldo reservado, mexendo e sem deixar o arroz secar.
7. Repita o procedimento até que todo o caldo tenha sido absorvido e o arroz esteja *al dente* e ainda úmido.
8. Retire do fogo, misture o queijo parmesão, o NESTLÉ® Creme de Leite e sirva a seguir.

DICA

Se desejar, substitua o pimentão amarelo por pimentão verde.

Arroz de couve-flor cremoso

INGREDIENTES

- 1 couve-flor média
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho amassado
- 1/2 pimentão vermelho em cubos pequenos
- 1 cenoura em cubos pequenos
- 1/2 xícara de chá de vagem picada
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose
- 2 colheres de sopa de cheiro-verde picado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, cozinhe a couve-flor em água fervente até que esteja macia, sem amolecer demais.
2. Escorra e passe na água gelada para interromper o cozimento.
3. Pique a couve-flor em pedaços pequenos, como se fossem grãos de arroz.
4. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola, o alho e o pimentão.
5. Acrescente a cenoura e a vagem. Refogue rapidamente.
6. Junte a pimenta-do-reino, o sal e a couve-flor.
7. Cozinhe em fogo baixo, com a panela tampada, por 5 minutos ou até os legumes estarem macios.
8. Coloque o NESTLÉ® Creme de Leite e o cheiro-verde. Misture bem e sirva a seguir.

Arroz cremoso

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de chá de linguiça de frango, sem pele e defumada, em pedaços pequenos
- 1 cebola pequena picada
- 1 tomate grande, sem sementes, em cubos pequenos
- 4 folhas de manjeriço
- 2 xícaras de chá de arroz branco cozido
- 3 colheres de sopa de cebolinha picada
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

1. Aqueça uma panela e coloque a linguiça. Mexa até que ela fique dourada.
2. Adicione a cebola. Refogue até murchar.
3. Acrescente o tomate e o manjeriço. Deixe refogar por 3 minutos (sem desmanchar).
4. Junte o arroz, a cebolinha, o queijo parmesão e o NESTLÉ® Creme de Leite.
5. Misture bem e sirva a seguir.

DICAS

- Se desejar, substitua a linguiça de frango por outra linguiça defumada de sua preferência.
- Sirva o arroz com salsa e cebolinha polvilhadas.

RENDIMENTO: 5 porções

PREPARO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

RENDIMENTO: 4 porções
PREPARO: 25 min
DIFICULDADE: fácil



RENDIMENTO: 8 porções
PREPARO: 30 min
DIFICULDADE: fácil





Arroz especial com creme

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de óleo
- 400 g de alcatra em tiras
- 1/2 xícara de chá de água
- 2 tabletes de MAGGI® Caldo de Legumes
- 2 xícaras de chá de arroz branco lavado e escorrido
- 2 tomates, sem pele e sem sementes, picados
- 1 pimentão amarelo em cubos pequenos
- 1 xícara de chá de ervilhas frescas
- 6 e 1/2 xícaras de chá de água fervente
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 colheres de sopa de cheiro-verde picado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça o óleo e doure a alcatra.
2. Junte os tabletes de MAGGI® Caldo de Legumes esfarelados e a água. Deixe apurar.
3. Adicione o arroz. Refogue até ficar seco e brilhante.
4. Junte os tomates, o pimentão, as ervilhas e mexa bem.
5. Acrescente a água fervente.
6. Cozinhe em fogo médio, com a panela parcialmente tampada, por 15 minutos, ou até secar todo o líquido.
7. Tampe a panela e deixe descansar por 5 minutos.
8. Acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite e mexa.
9. Misture o cheiro-verde e sirva.

Arroz integral cremoso com frango e legumes

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de azeite
- 200 g de frango em tiras
- 1 cebola picada
- 1 xícara de chá de arroz integral
- 2 colheres de sopa de polpa de tomate
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 3 xícaras de chá de água quente
- 2 xícaras de chá de brócolis picado
- 1 xícara de chá de abóbora em cubos pequenos
- 1/2 xícara de chá de milho-verde
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose
- 4 colheres de sopa de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de pressão, aqueça o azeite e doure o frango.
2. Junte a cebola e refogue rapidamente.
3. Acrescente o arroz, a polpa de tomate, o sal, a pimenta-do-reino e a água quente.
4. Tampe a panela, leve ao fogo médio e, quando pegar pressão, cozinhe por 8 minutos.
5. Retire do fogo e aguarde sair toda a pressão.
6. Abra a panela, acrescente o brócolis, a abóbora e o milho-verde. Cozinhe por mais 5 minutos, com a panela destampada.
7. Acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose, a cebolinha e misture. Sirva a seguir.

Risoto de ervilha e bacon

INGREDIENTES

- 1 envelope de MAGGI® Creme de Ervilha com Bacon
- 1 litro de água
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 cebola ralada
- 1 xícara de chá de arroz arbóreo
- 1/2 xícara de chá de vinho branco
- 1 xícara de chá de ervilhas frescas
- 1 xícara de chá de queijo de minas em cubos
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, dissolva o MAGGI® Creme de Ervilha com Bacon na água e reserve.
2. Em uma panela, aqueça a manteiga e doure a cebola.
3. Acrescente o arroz e o vinho. Junte as ervilhas e abaixe o fogo.
4. Coloque, aos poucos, o MAGGI® Creme de Ervilha com Bacon dissolvido, mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.
5. Espere o arroz ficar úmido e *al dente*.
6. Acrescente o queijo de minas, o queijo parmesão e o NESTLÉ® Creme de Leite. Sirva a seguir.

RENDIMENTO: 6 porções

PREPARO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

RENDIMENTO: 4 porções
PREPARO: 25 min
DIFICULDADE: fácil



Arroz integral cremoso com frango e legumes



RENDIMENTO: 4 porções
PREPARO: 25 min
DIFICULDADE: fácil

Arroz de forno com salmão



Arroz colorido ao creme

INGREDIENTES

- 2 xícaras de chá de água
- 1 colher de sopa de óleo
- 1/2 colher de sopa de MAGGI® Fondor
- 1 xícara de chá de arroz branco lavado e escorrido
- 3 xícaras de chá de pimentão verde, vermelho e amarelo picados em pedaços pequenos
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

RENDIMENTO: 6 porções

PREPARO: 25 min

DIFICULDADE: fácil

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente refratário alto, coloque a água. Leve ao micro-ondas, em potência alta, por 4 minutos.
2. Retire do forno, adicione o óleo, o MAGGI® Fondor, o arroz e misture bem.
3. Volte o recipiente tampado ao micro-ondas, em potência alta, por 8 minutos.
4. Misture e espere 6 minutos.
5. Escalde os pimentões com água fervente e misture-os ao arroz bem quente.
6. Despeje o NESTLÉ® Creme de Leite sobre o arroz e misture tudo delicadamente para incorporar bem. Sirva a seguir.

DICA

Se desejar, você pode substituir os pimentões por palmito picado, seleta de legumes, cenoura ralada, azeitonas ou o que preferir.

Arroz de forno com salmão

INGREDIENTES

- 4 xícaras de chá de arroz branco cozido
- 2 xícaras de chá de salmão cozido e desfiado
- 1 tomate sem sementes, picado
- raspas da casca de 1 limão-siciliano
- 4 colheres de sopa de castanhas-de-caju picadas
- 2 colheres de sopa de cheiro-verde
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente refratário, misture todos os ingredientes.
2. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 15 minutos. Sirva a seguir.

DICAS

- Você pode usar outros tipos de arroz, como o integral.
- Se desejar, substitua o salmão por bacalhau ou frango desfiado.
- Se desejar, acrescente 1 pitada de sal.

Risoto vegetariano

INGREDIENTES

- 4 xícaras de chá de água
- 2 tabletes de MAGGI® Caldo de Legumes
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 xícara de chá de arroz integral
- 1/2 xícara de chá de semente de linhaça
- 1 pitada de açafrão
- 1 cenoura em pequenos pedaços
- 1 xícara de chá de brócolis aferventado
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque a água para ferver.
2. Quando iniciar fervura, dissolva o MAGGI® Caldo de Legumes e o mantenha em fogo baixo enquanto prepara o risoto.
3. Em outra panela, derreta 2 colheres de sopa da manteiga e refogue o arroz e a linhaça.
4. Junte o açafrão, a cenoura e, aos poucos, despeje o caldo quente, mexendo o risoto até terminar todo o caldo.
5. Quando o arroz estiver *al dente* e úmido, retire do fogo, junte a manteiga restante, o brócolis e o NESTLÉ® Creme de Leite. Sirva a seguir.

RENDIMENTO: 6 porções
PREPARO: 30 min
DIFICULDADE: fácil



RENDIMENTO: 6 porções

PREPARO: 1h

DIFICULDADE: fácil



Risoto à piemontese

Risoto à piemontese

INGREDIENTES

- 1 litro de água
- 2 tabletes de MAGGI® Caldo de Legumes
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 150 g de presunto em cubos pequenos
- 1 cebola picada
- 1 e 1/2 xícara de chá de arroz arbóreo
- 1 xícara de chá de vinho branco seco
- 1 xícara de chá de champignons em conserva fatiados
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, ferva a água e dissolva os tabletes de MAGGI® Caldo de Legumes.
2. Mantenha fervendo em fogo baixo, com a panela tampada.
3. Em outra panela média, derreta a manteiga e refogue ligeiramente o presunto e a cebola.
4. Adicione o arroz e o vinho branco. Mexa cuidadosamente até que o vinho seja absorvido.
5. Junte aos poucos o caldo fervente, até que o arroz esteja *al dente*.
6. Coloque os champignons, o NESTLÉ® Creme de Leite e metade do queijo parmesão.
7. Retire do fogo e sirva a seguir, polvilhado com o restante do queijo.

Baião de dois cremoso

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de feijão-verde
- 1 e 1/2 litro de água fria
- 2 tabletes de MAGGI® Caldo de Legumes
- 1 colher de sopa de azeite
- 1/2 cebola picada
- 2 colheres de sopa de coentro picado
- 1 xícara de chá de arroz integral
- 2 tomates sem pele e sem sementes, picados
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de pressão, coloque o feijão e a água, cozinhe em fogo baixo por 30 minutos após pegar pressão.

2. Desligue o fogo, espere sair a pressão e misture o MAGGI® Caldo de Legumes.
3. Em outra panela, aqueça o azeite e doure a cebola.
4. Junte metade do coentro, o arroz e o tomate. Refogue.
5. Acrescente o feijão com o caldo e misture bem.
6. Tampe a panela e deixe cozinhar por 30 minutos até que o arroz fique cozido, úmido e com consistência cremosa.
7. Desligue e misture o NESTLÉ® Creme de Leite.
8. Polvilhe o coentro restante e sirva.

RENDIMENTO: 10 porções

PREPARO: 1h30

DIFICULDADE: fácil

Risoto de aspargos e peito de peru

INGREDIENTES

- 1 envelope de MAGGI® Creme de Aspargos
- 1 litro de água
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 cebola ralada
- 1 xícara de chá de arroz arbóreo
- 1/2 xícara de chá de vinho branco
- 1 xícara de chá de peito de peru em cubos
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

RENDIMENTO: 6 porções

PREPARO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, dissolva o conteúdo do MAGGI® Creme de Aspargos na água e reserve.
2. Em uma panela, aqueça a manteiga e doure a cebola.
3. Acrescente o arroz arbóreo e o vinho.
4. Coloque, aos poucos, o MAGGI® Creme de Aspargos dissolvido, mexendo bem, sem deixar ferver, até que o arroz fique úmido e *al dente*.
5. Acrescente o peito de peru, o queijo parmesão e o NESTLÉ® Creme de Leite. Sirva em seguida.



Arroz cremoso de frutos do mar sem lactose

INGREDIENTES

- 500 g de vôngoles com casca
- 400 g de mexilhões com casca
- 1 e 1/2 colher de sopa de azeite
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola pequena picada
- 1/2 pimentão amarelo (parte em cubinhos, parte em tiras para finalização)
- 1 e 1/2 xícara de chá de arroz
- 1/2 xícara de chá de polpa de tomate
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 xícara de chá de vinho branco
- 1 xícara de chá de ervilhas frescas
- 2 caixinhas de NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose
- 4 colheres de sopa de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande, coloque os vôngoles e os mexilhões e cubra-os com água. Deixe cozinhar até que as cascas abram.
2. Reserve a água do cozimento, e, quando os vôngoles e os mexilhões estiverem frios, retire a casca (reserve algumas unidades com a casca para a finalização). Reserve.
3. Em uma panela, coloque o azeite e refogue o alho e a cebola.
4. Adicione o pimentão em cubinhos e refogue.
5. Junte o arroz, a polpa de tomate, o sal, a pimenta-do-reino e o vinho branco. Deixe refogar por cerca de 3 minutos.
6. Adicione a água do cozimento reservada, aos poucos, mexendo de vez em quando, sem deixar o arroz secar completamente, até que esteja cozido. Adicione as ervilhas, os vôngoles, os mexilhões sem casca e o NESTLÉ® Creme de Leite e misture.
7. Decore com os vôngoles e os mexilhões com casca, com o pimentão em tiras, tampe a panela e deixe descansar por 5 minutos. Sirva polvilhado com a cebolinha.

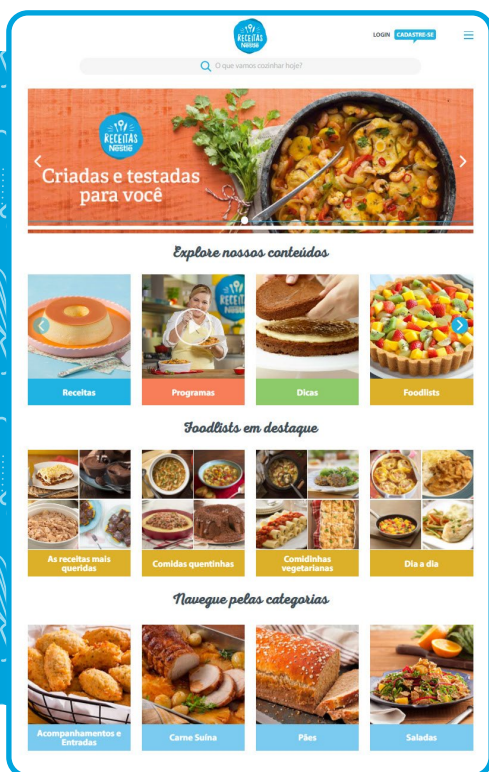
RENDIMENTO: 8 porções

PREPARO: 40 min

DIFICULDADE: fácil



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

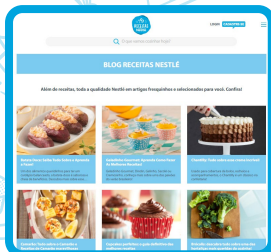
Ingrediente / Produto

[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!

