

MASSAS E MOLHOS

*Receitas cremosas e saborosas
de massas e molhos*





Mamma mia! Receitas Nestlé e Nestlé® Creme de Leite prepararam receitas deliciosas de Massas e Molhos que ficam ainda melhor com a cremosidade de Nestlé® Creme de Leite.

APROVEITE!



Sumário

- Panqueca integral com recheio de abobrinha e cogumelos **3**
Macarrão com atum cremoso **4**
Macarrão aos 4 queijos **5**
Macarrão cremoso de forno **6**
Macarrão à parisiense **7**
Macarrão cremoso com alho-poró **8**
Macarrão integral ao molho de limão, parmesão e manjeriço **9**
Lasanha à bolonhesa **10**
Lasanha com recheio de legumes **12**
Lasanha de abobrinha **13**
Lasanha de espinafre **14**
Nhoque de abóbora gratinado **15**
Rondelli **16**
Macarrão integral com molho branco e brócolis **18**
Canelone de abóbora ao molho cremoso **19**
Lasanha de vegetais à bolonhesa **20**
Macarrão à fiorentina **21**
Panquecas de frango e funghi **22**

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 978-85-06-08476-2

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®.

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

Coordenação editorial
Sete (www.sitedosete.com)

Edição de texto e preparo
Leonardo Ortiz

Revisão
Raquel Nakasone, Aline Souza e Bóris Fatigati

Impresso no Brasil

Projeto gráfico e diagramação
Luciana Soga

Fotografias
Marcelo Resende (capa, páginas 3, 4, 5, 6, 7, 8,
17, 18, 20) e Sheila Oliveira (páginas 9, 11, 13, 14,
19, 21, 23)



Panqueca integral com recheio de abobrinha e cogumelos

INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de chá de Leite Líquido MOLICO® Total Cálcio
- 2 ovos
- 1/2 xícara de chá de NESTLÉ® Aveia Flocos
- 1 xícara de chá de farinha de trigo integral
- 1 colher de chá de sal

Recheio

- 1 colher de sopa de azeite
- 1 cebola picada
- 1 abobrinha ralada
- 3 xícaras de chá de cogumelos picados (shitake, shimeji, champignon)
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de sal
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 colheres de sopa de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até formar uma mistura homogênea.
2. Em uma frigideira pequena, untada com azeite, coloque uma pequena porção de massa e deixe dourar levemente dos dois lados.
3. Repita a operação até terminar a massa. Reserve.

Recheio

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola até murchar.
2. Acrescente a abobrinha, os cogumelos, a pimenta-do-reino, o sal e refogue bem.
3. Desligue o fogo, misture o NESTLÉ® Creme de Leite e finalize com a cebolinha.
4. Recheie as panquecas reservadas. Dobre-as ao meio e depois dobre-as novamente, formando um leque. Sirva a seguir.



RENDIMENTO: 10 unidades
 PREPARO: 30 min
 DIFICULDADE: médio

RENDIMENTO: 6 porções
PREPARO: 15 min
DIFICULDADE: fácil



Macarrão com atum cremoso

INGREDIENTES

- 400 g de macarrão do tipo penne
- 2 xícaras de chá de molho de tomate
- 1/2 xícara de chá de ervilhas frescas
- 1 cenoura média picada
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1 lata de atum sólido em conserva, escorrido
- 3 xícaras de chá de água
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

DICAS

- Caso ainda haja água na panela, espere-a esfriar um pouco, pois a massa vai absorvê-la.
- Se desejar, substitua o atum por frango grelhado em tiras ou carne moída refogada.
- Se desejar, sirva polvilhado com queijo parmesão ralado.

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de pressão, junte o macarrão, o molho de tomate, as ervilhas, a cenoura, o sal, o atum e a água.
2. Misture, tampe e leve para cozinhar. Assim que iniciar a fervura, abaixe o fogo e cozinhe por 3 minutos.
3. Desligue o fogo, espere sair a pressão e abra a panela cuidadosamente.
4. Junte o NESTLÉ® Creme de Leite, e sirva a seguir.

RENDIMENTO: 4 porções
 PREPARO: 40 min
 DIFICULDADE: fácil



Macarrão aos 4 queijos

INGREDIENTES

- 250 g de macarrão tipo espaguete
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 xícara de chá de queijo prato ralado
- 1 xícara de chá de queijo provolone ralado
- 1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 1/2 xícara de chá de queijo gorgonzola amassado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, cozinhe o macarrão em água e sal, até que fique *al dente*. Escorra e reserve.
2. Em outra panela, derreta a manteiga, junte o Leite NINHO®, o NESTLÉ® Creme de Leite e a noz-moscada. Aqueça sem ferver.
3. Adicione os queijos e misture bem até formar um molho homogêneo. Sirva com o macarrão.



RENDIMENTO: 6 porções
PREPARO: 35 min
DIFICULDADE: fácil

Macarrão cremoso de forno

INGREDIENTES

- 250 g de macarrão
- 3 xícaras de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1/2 xícara de chá de queijo muçarela ralado
- 1/2 xícara de chá de ervilhas frescas
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de noz-moscada
- 1/2 colher de sopa de tomilho fresco
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente refratário, misture o macarrão, o Leite NINHO®, o queijo muçarela, as ervilhas, o sal, a noz-moscada e o tomilho.
2. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 20 minutos.
3. Retire o papel-alumínio, misture novamente os ingredientes e volte ao forno por mais 10 minutos.
4. Retire o refratário do forno, acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite. Finalize com o queijo parmesão. Sirva a seguir.

RENDIMENTO: 4 porções
 PREPARO: 40 min
 DIFICULDADE: fácil



Macarrão à parisienne

INGREDIENTES

- 250 g de macarrão tipo espaguete ou ninho
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 xícaras de chá de peito de frango cozido e desfiado
- 200 g de ervilhas frescas
- 1 xícara de chá de presunto fatiado picado
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, cozinhe o macarrão em água salgada e fervente até que fique *al dente*. Escorra e reserve.
2. Em uma frigideira, derreta a manteiga, doure o frango, junte a ervilha, o presunto, o sal e a pimenta-do-reino, e misture bem.
3. Acrescente o Leite NINHO® e o NESTLÉ® Creme de Leite. Mexa bem.
4. Adicione o macarrão cozido, delicadamente. Sirva com o queijo parmesão ralado.

RENDIMENTO: 5 porções
PREPARO: 30 min
DIFICULDADE: fácil



Macarrão cremoso com alho-poró

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 talo de alho-poró fatiado
- 1 copo de Requeijão NESTLÉ®
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 500 g de macarrão tipo parafuso cozido

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça a manteiga e refogue o alho-poró.
2. Junte o Requeijão NESTLÉ®, o NESTLÉ® Creme de Leite e deixe aquecer sem ferver. Sirva com o macarrão.

Macarrão integral ao molho de limão, parmesão e manjericão

INGREDIENTES

- suco de 1 limão
- raspas da casca de 1 limão
- 3 colheres de sopa de azeite
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1/2 xícara de chá de folhas de manjericão
- 1 envelope de MAGGI® Tempero e Sabor Massas e Molhos
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de noz-moscada
- 250 g de macarrão integral tipo parafuso
- 1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente grande, coloque o suco e as raspas de limão, o azeite e o queijo parmesão ralado. Com um garfo, mexa até o parmesão dissolver e formar uma mistura cremosa.
2. Em seguida, acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite e misture bem.
3. Acrescente o manjericão, tempere com o MAGGI® Tempero e Sabor Massas e Molhos, o sal, a noz-moscada, e reserve.
4. Em uma panela, cozinhe o macarrão na água fervente, com o sal até que fique *al dente*. Retire do fogo, escorra a água e acrescente a mistura reservada. Sirva quente.



RENDIMENTO: 6 porções
PREPARO: 10 min
DIFICULDADE: fácil

Lasanha à bolonhesa

INGREDIENTES

Lasanha

- 5 litros de água
- 2 colheres de sopa de sal
- 1 fio de azeite
- 500 g de massa para lasanha
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 250 g de queijo muçarela fatiado

Molho bolonhesa

- 2 colheres de sopa de óleo
- 500 g de carne moída
- 1 cenoura pequena ralada
- 1 colher de sopa de salsão picado
- 1 tablete de MAGGI® Caldo de Carne
- 1 lata de purê de tomate
- 1 xícara de chá de água

Molho branco

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 e 1/2 colher de sopa de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

Lasanha

1. Em uma panela, leve ao fogo a água com o sal e o azeite.
2. Quando iniciar fervura, cozinhe a massa de lasanha, até ficar *al dente*. Escorra e reserve.

Molho bolonhesa

1. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a carne moída.
2. Junte a cenoura e o salsão, e deixe dourar.

3. Acrescente o MAGGI® Caldo de Carne, o purê de tomate e a água. Mexa bem para dissolver.
4. Deixe cozinhar por 15 minutos, ou até apurar o molho. Reserve.

Molho branco

1. Em uma panela, aqueça a manteiga. Quando derreter, junte a farinha e deixe dourar.
2. Aos poucos, junte o Leite NINHO®. Mexa sempre para não formar grumos.
3. Acrescente o sal, a pimenta-do-reino e a noz-moscada.
4. Quando adquirir consistência cremosa, retire do fogo, acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite. Misture bem e reserve.

Montagem

1. Em uma forma refratária retangular grande (22 cm × 35 cm) untada com óleo, coloque uma porção de molho bolonhesa.
2. Cubra com uma camada de lasanha.
3. Depois cubra com molho branco, polvilhe o queijo parmesão ralado e coloque a muçarela.
4. Repita as camadas até a borda do recipiente.
5. Termine com o molho branco e o queijo parmesão ralado.
6. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 20 minutos. Sirva em seguida.

DICAS

Se desejar, intercale camadas com presunto fatiado. Você precisará de aproximadamente 200 g.

RENDIMENTO: 12 porções

PREPARO: 1h30

DIFICULDADE: fácil



Lasanha com recheio de legumes

INGREDIENTES

Recheio

- 1 berinjela em cubos
- 1 cebola picada
- 1 abobrinha em cubos
- 1 xícara de chá de pimentões amarelo e vermelho em cubos
- 1 e 1/2 colher de sopa de azeite
- 1 colher de chá de sal

Molho de tomate

- 1 colher de sopa de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 caixa de polpa de tomate (520 g)
- 4 tomates, sem sementes, picados
- 1/2 xícara de chá de água
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo
- 3 colheres de sopa de manjericão fresco

Montagem

- 200 g de massa para lasanha pré-cozida
- 2 xícaras de chá de queijo muçarela ralado
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Recheio

1. Em um recipiente, coloque a berinjela de molho em água e sal por 10 minutos.
2. Escorra e junte os demais ingredientes. Reserve.

Molho de tomate

1. Em uma panela, aqueça o azeite e doure a cebola e o alho.
2. Junte a polpa de tomate, o tomate e a água.
3. Cozinhe por 10 minutos, em fogo baixo.
4. Acrescente os outros ingredientes e cozinhe por mais 3 minutos. Reserve.

Montagem

1. Em um recipiente refratário quadrado (27 cm de lado), faça camadas com molho, massa, um pouco do recheio e queijo muçarela.
2. Repita mais duas vezes. Deixe a última camada de queijo.
3. Distribua na superfície o NESTLÉ® Creme de Leite, e polvilhe o queijo parmesão.
4. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 30 minutos.
5. Retire o papel-alumínio e volte ao forno por 20 minutos para gratinar. Sirva a seguir.

RENDIMENTO: 8 porções

PREPARO: 1h10

DIFICULDADE: médio

Lasanha de abobrinha

INGREDIENTES

- 2 abobrinhas fatiadas no sentido do comprimento
- 1/2 colher de sopa de óleo
- 300 g de carne moída
- 1/2 xícara de chá de molho de tomate
- 1 tablete de MAGGI® Caldo de Carne
- 1/2 xícara de chá de água
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Montagem

- 200 g de queijo muçarela fatiado
- 1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira antiaderente, grelhe as abobrinhas e reserve.
2. Em uma panela média, aqueça o óleo e junte a carne moída. Refogue até que esteja dourada.

3. Acrescente o molho de tomate, o MAGGI® Caldo de Carne dissolvido na água e o açúcar.
4. Cozinhe por 5 minutos, desligue o fogo e acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite. Reserve.

Montagem

1. Em um refratário quadrado médio (18 cm de lado), faça camadas alternadas de molho, fatias de abobrinha e muçarela.
2. Repita as camadas, finalizando com o molho, e polvilhe o queijo parmesão ralado.
3. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 30 minutos ou até gratinar. Sirva em seguida.



RENDIMENTO: 6 porções
PREPARO: 1h05
DIFICULDADE: fácil

Lasanha de espinafre

INGREDIENTES

Massa

- 300 g de massa para lasanha
- 1 colher de sopa de sal

Recheio

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 cebola picada
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido MOLICO® Total Cálcio
- 1 tablete de MAGGI® Caldo de Galinha
- 1 maço de espinafre cozido e espremido
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 400 g de queijo muçarela fatiado
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

RENDIMENTO: 12 porções

PREPARO: 1h30

DIFICULDADE: fácil



MODO DE PREPARO

Massa

1. Cozinhe a massa em água fervente com o sal, de acordo com as instruções da embalagem. Reserve.

Recheio

1. Em uma panela, aqueça a manteiga e refogue a cebola.
2. Junte a farinha de trigo e deixe dourar.
3. Adicione, aos poucos e mexendo sempre, o Leite MOLICO® e o MAGGI® Caldo de Galinha esfarelado, até engrossar.
4. Em um liquidificador, bata o espinafre com o NESTLÉ® Creme de Leite e junte a parte do recheio que está na panela.
5. Deixe levantar fervura e desligue o fogo.

Montagem

1. Coloque no fundo de um recipiente refratário (20 cm x 30 cm) um pouco do creme de espinafre, uma camada de massa de lasanha, uma camada de creme de espinafre e uma camada de muçarela.
2. Repita as camadas, finalizando com o creme de espinafre. Polvilhe o queijo parmesão ralado.
3. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 15 minutos ou até que esteja gratinado. Sirva a seguir.

DICAS

- Se desejar, substitua o espinafre fresco por 3 xícaras de chá de espinafre congelado.
- Se quiser, utilize massa para lasanha pré-cozida.

Nhoque de abóbora gratinado

INGREDIENTES

Nhoque

- 400 g de abóbora japonesa, sem casca, picada
- 1 *stick* de MAGGI® Meu Segredo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 gemas
- 5 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1/2 maço de espinafre

Molho

- 1/2 colher de sopa de azeite
- 1 dente de alho amassado
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido MOLICO® Total Cálcio
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1/2 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

Nhoque

1. Em uma assadeira antiaderente, coloque a abóbora e a tempere com o MAGGI® Meu Segredo.
2. Cubra com papel-alumínio e asse em forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 30 minutos ou até que a abóbora esteja macia.
3. Em um recipiente, amasse a abóbora, adicione a manteiga e mexa até amornar.

4. Coloque as gemas e a farinha de trigo, e misture até formar uma massa que grude levemente nas mãos.
5. Modele bolinhas de nhoque, polvilhando um pouco mais de farinha de trigo para que não grudem.
6. Em uma panela grande com água fervente, cozinhe as bolinhas aos poucos, até que subam à superfície.
7. Vá colocando-as em um recipiente refratário, untado com azeite, e espalhe as folhas de espinafre. Reserve aquecido.

Molho

1. Em uma panela, aqueça o azeite e coloque o alho para dourar levemente.
2. Desligue o fogo, espere amornar, junte o NESTLÉ® Creme de Leite, o Leite MOLICO®, a noz-moscada, a pimenta-do-reino, o sal, e misture.
3. Distribua o molho sobre os nhoques e as folhas de espinafre, sem cobri-los completamente.
4. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) para gratinar. Sirva a seguir.

DICAS

- Se desejar, polvilhe queijo parmesão ralado grosso e tomilho antes de gratinar.
- Você pode substituir o espinafre por escarola e acrescentar toques de molho vermelho.

RENDIMENTO: 4 porções

PREPARO: 1h20

DIFICULDADE: fácil

Rondelli

INGREDIENTES

Massa

- 200 g de massa para lasanha

Recheio

- 150 g de ricota amassada
- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino

Molho branco

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola pequena ralada
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 sachê de MAGGI® Natusabor Alho e Cebola
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

Montagem

- 250 g de queijo muçarela ralado
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Massa

1. Cozinhe a massa de acordo com as instruções da embalagem.
2. Coloque-a em um recipiente com água fria até o momento de montar.

Recheio

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea. Reserve.

Molho branco

1. Em uma panela, aqueça a manteiga até derreter.
2. Doure a cebola e junte a farinha de trigo. Mexa rapidamente para não empelotar, até dourar e formar uma massa.
3. Acrescente o Leite NINHO® aos poucos, sem parar de mexer, e o MAGGI® Natusabor Alho e Cebola.
4. Cozinhe, mexendo sempre, por 10 minutos em fogo baixo ou até a mistura adquirir consistência cremosa.
5. Retire do fogo, misture o NESTLÉ® Creme de Leite e reserve.

Montagem

1. Sobre as massas de lasanha, espalhe um pouco de recheio.
2. Enrole no sentido da largura e corte em fatias de um dedo de largura.
3. Em um recipiente refratário grande untado com manteiga, espalhe parte do molho branco e sobre ele disponha as fatias de rondelli.
4. Polvilhe com o queijo muçarela ralado e cubra com o molho branco restante.
5. Polvilhe o queijo parmesão ralado e leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 15 minutos para gratinar. Sirva a seguir.

DICA

Se desejar, junte nozes picadas ao recheio.

RENDIMENTO: 8 porções

PREPARO: 1h30

DIFICULDADE: fácil



Macarrão integral com molho branco e brócolis

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de creme vegetal
- 1/2 cebola picada
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Zero Lactose
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 xícara de chá de brócolis aferventado, picado
- 2 colheres de sopa de peito de peru em cubos
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose
- 250 g de macarrão tipo penne integral, cozido

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, derreta o creme vegetal e refogue a cebola.
2. Junte a farinha de trigo e mexa até dourar.
3. Abaixa o fogo e despeje aos poucos o Leite NINHO®. Mexa sempre para não formar grumos. Cozinhe por alguns minutos até adquirir consistência cremosa.
4. Tempere com o sal, a noz-moscada e a pimenta-do-reino. Junte o brócolis, o peito de peru e o NESTLÉ® Creme de Leite. Misture bem e aqueça sem deixar ferver.
5. Retire do fogo e sirva o molho sobre o macarrão já cozido.

RENDIMENTO: 4 porções

PREPARO: 30 min

DIFICULDADE: fácil



RENDIMENTO: 4 porções

PREPARO: 1h

DIFICULDADE: fácil



Canelone de abóbora ao molho cremoso

INGREDIENTES

Massa

- 250 g de massa para lasanha

Recheio

- 1 colher de sopa de manteiga
- 500 g de abóbora em cubos, cozida
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 1 colher de chá de sal

Molho

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola picada
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 2 colheres de sopa de cebolinha picada
- 2 colheres de sopa de tomilho fresco picado
- 2 colheres de sopa de manjeriço picado
- 1 colher de chá de sal
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Massa

1. Cozinhe a massa de acordo com as instruções da embalagem.

2. Coloque-a em um recipiente com água fria até o momento de montar. Reserve.

Recheio

1. Em uma panela, derreta a manteiga e acrescente a abóbora, a salsa e o sal.
2. Leve ao fogo baixo até que a abóbora esteja se desmanchando.
3. Recheie as massas de lasanha com a abóbora, colocando um pouco de recheio no centro da massa.
4. Enrole-as como canelone e reserve.

Molho

1. Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola.
2. Retire do fogo, acrescente a salsa, a cebolinha, o tomilho, o manjeriço, o sal, o NESTLÉ® Creme de Leite e o queijo parmesão. Misture bem.
3. Forre o fundo de um recipiente refratário grande com um pouco desse molho.
4. Distribua no recipiente os canelones e cubra com o molho restante.
5. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 15 minutos. Sirva a seguir.

Lasanha de vegetais à bolonhesa

INGREDIENTES

- 1 abobrinha média, fatiada no sentido do comprimento
- 1 berinjela média, fatiada no sentido do comprimento
- 2 colheres de sopa de óleo
- 500 g de carne moída
- 1 cebola pequena picada
- 6 tomates sem sementes, picados
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 colher de sopa de sal
- 1/2 xícara de chá de polpa de tomate
- 1 xícara de chá de água
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose
- 1 colher de sopa de manjeriço fresco

MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira antiaderente, grelhe rapidamente as fatias de abobrinha e berinjela. Reserve.
2. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a carne até dourar. Junte a cebola, os tomates, a pimenta-do-reino e o sal. Deixe refogar até murchar.
3. Acrescente a polpa de tomate e a água. Deixe cozinhar por 20 minutos, ou até apurar o molho.
4. Incorpore o NESTLÉ® Creme de Leite e o manjeriço fresco.

Montagem

1. Em um refratário médio, coloque uma porção do molho, cubra com uma camada de abobrinha, mais uma camada de molho, uma de berinjela e finalize com o molho restante.
2. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 30 minutos. Sirva a seguir.

RENDIMENTO: 8 porções

PREPARO: 1h10

DIFICULDADE: fácil



Macarrão à fiorentina

INGREDIENTES

- 1/2 maço de espinafre limpo e lavado
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1 fio de azeite
- 250 g de macarrão tipo farfalle
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de chá de queijo prato
- 1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- queijo parmesão ralado para polvilhar

DICA

Se preferir, substitua o espinafre por uma lata de ervilhas escorridas.

MODO DE PREPARO

1. Coloque o espinafre em uma panela de fundo largo tampada. Em fogo baixo, deixe-o cozinhar em seu próprio suco.
2. Quando estiver macio, retire-o do fogo, esprema, pique bem e reserve.
3. Em uma panela, cozinhe o macarrão em água e sal até ficar *al dente*. Reserve.
4. Em outra panela, derreta a manteiga, junte o espinafre e os queijos.
5. Tempere com o sal e a pimenta-do-reino.
6. Despeje o NESTLÉ® Creme de Leite, mexendo sempre, sem deixar ferver.
7. Em uma travessa, coloque o macarrão já escorrido e adicione o creme de espinafre.
8. Polvilhe o queijo parmesão e sirva a seguir.



RENDIMENTO: 3 porções
 PREPARO: 20 min
 DIFICULDADE: fácil

Panquecas de frango e funghi

INGREDIENTES

Massa

- 2 ovos
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1/2 colher de chá de MAGGI® Fondor

Molho

- 1/2 xícara de chá de funghi seco e limpo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 e 1/2 colher de sopa de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral quente
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher de chá de MAGGI® Fondor

Recheio

- 1/2 xícara de chá de água
- 1/2 xícara de chá de vinho branco seco
- 1 peito de frango, cozido e desfiado
- 1 colher de sopa de MAGGI® Fondor
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 1 colher de sopa de cebolinha picada
- 1/2 copo de Requeijão NESTLÉ®

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um liquidificador, bata bem os ovos, a farinha de trigo, o Leite NINHO® e o MAGGI® Fondor.
2. Leve uma frigideira untada com manteiga ao fogo baixo. Cubra o fundo da frigideira com um pouco de massa e deixe fritar.
3. Vire a massa do outro lado e a deixe fritar por alguns instantes.
4. Repita o procedimento até acabar a massa.

Molho

1. Lave o funghi e o deixe de molho em água morna por 20 minutos.
2. Escorra a água e pique o funghi em pedaços pequenos. Reserve.
3. Em uma panela funda, aqueça a manteiga em fogo baixo.
4. Quando começar a derreter, junte a farinha de trigo e deixe dourar, mexendo sempre.
5. Quando adquirir a consistência de massa, coloque o Leite NINHO® aos poucos, misturando vigorosamente.
6. Adicione o NESTLÉ® Creme de Leite e o MAGGI® Fondor. Misture bem.
7. Acrescente o funghi e reserve.

Recheio

1. Em uma panela, coloque a água, o vinho branco, o frango e o MAGGI® Fondor. Deixe cozinhar por 15 minutos após o início da fervura.
2. Em outra panela, aqueça a manteiga, doure a farinha de trigo e junte, aos poucos, o caldo reservado, mexendo sempre para não criar grumos.
3. Deixe cozinhar em fogo baixo até obter um molho grosso.
4. Adicione o frango desfiado, a salsa, a cebolinha e o Requeijão NESTLÉ®.
5. Recheie cada panqueca com o creme de frango e as arrume em um recipiente refratário untado com manteiga. Cubra com o molho e sirva.

DICA

Se quiser, substitua o funghi por champignons frescos.

RENDIMENTO: 12 panquecas

PREPARO: 1h

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!

