



Receitas especiais



Espetinho caprese ao molho curry

Ingredientes

- 10 tomates cereja
- 10 folhas de manjericão
- 10 muçarelas de búfala
- 1 caixinha de Nestlé creme de leite
- 1 colher (chá) de curry
- 1 envelope de Maggi Tempero e Sabor Legumes

Modo de preparo

- 1 - Em palitos, espete o tomate cereja, o manjericão e a muçarela de búfala. Reserve.
- 2 - Em um recipiente, misture o Nestlé creme de leite, o curry e o Maggi Tempero e Sabor.
- 3 - Em copinhos de servir, coloque uma porção do molho e o espetinho reservado. Sirva.

Salmão ao molho de maracujá



Ingredientes

- 1 quilo de filé de salmão em fatias
- 1 colher (sopa) de Maggi Fondor
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 lata de Nestlé creme de leite
- polpa de 1 maracujá fresco
- 1 colher (chá) de sal

Modo de Preparo

- 1 - Em um recipiente, tempere o salmão com o Maggi Fondor e deixe tomar gosto por cerca de 20 minutos.
- 2 - Em uma frigideira, aqueça o azeite e doure os filés dos dois lados.
- 3 - Coloque em uma travessa de servir e reserve aquecido.
- 4 - Em uma panela, coloque o Nestlé creme de leite, a polpa do maracujá e o sal e deixe aquecer levemente, sem deixar ferver.
- 5 - Desligue o fogo e sirva sobre os filés.



Torta mousse de manga com avelã

Ingredientes

- Massa:** 2 xícaras (chá) de farinha de amêndoas
- meia xícara (chá) de Nesfit cereal triturado
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 pitada de sal

- Recheio:** meia colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor (5g) ; 2 mangas picadas (tipo palmer) ; 1 vidro de leite de coco ; 3 colheres (sopa) de avelãs picadas e 3 colheres (sopa) de mel

Modo de preparo

MASSA: Em um recipiente, misture a farinha de amêndoas com o Nestlé Nesfit. Acrescente a manteiga e o sal e forre o fundo e as laterais de uma forma com fundo removível (23 cm de diâmetro). Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 10 minutos.

Recheio : Em um recipiente refratário, dissolva a gelatina com 4 colheres (sopa) de água e leve ao fogo, em

banho-maria para derreter. Em um liquidificador, coloque a manga, o leite de coco, a metade das avelãs, o mel e a gelatina dissolvida. Bata bem e coloque sobre a massa reservada. Leve para gelar por cerca de 2 horas. Sirva com o restante das avelãs.

DICA: Para obter meia xícara (chá) de Nesfit Nesfit triturado, você deve utilizar 1 xícara (chá) de Nestlé Nesfit inteiro.



A sua personalidade iluminada em cada ambiente



Materiais elétricos Iluminação Prestação de serviço

ELÉTRICA RAMOS



Avenida Francisco Salles, 941 - Centro - e-mail: eletramos@eletramos.com - Tel.: (35)3722.3191

