

Salgadinhos

Faz bem



Os salgadinhos, início de todas as festas e comemorações, seduzem com diversas opções de massas, recheios e aromas. É impossível resistir a tanta variedade e sabor! Atendendo a pedidos, a Nestlé traz receitas e dicas práticas para o preparo dessas delícias, garantido o sucesso de sua festa e o prazer de quem se gosta.

Dicas

Tamanho dos salgadinhos

Adapte o tamanho dos seus salgadinhos ao tipo de festa! Se for uma festa do “tipo coquetel”, faça salgadinhos de um tamanho que seja ideal para pegar com os dedos e comer em uma só mordida.

Para festas de crianças ou em família você pode fazer os salgadinhos de tamanho médio, “tipo festa”. O rendimento de nossas receitas indica salgadinhos de tamanho médio.

É necessário empanar?

Acamada de ovo e farinha de rosca protege o salgadinho durante o cozimento, evita que ele se quebre ou absorva óleo em excesso durante a fritura. Além disso, ele fica sequinho por fora e úmido por dentro.

Para fritar...

No momento de fritar, coloque apenas quatro ou cinco salgadinhos de cada vez, para que não estoure e nem fiquem “encharcados” de óleo.

Escorra os salgadinhos em papel toalha. Assim eles ficarão sequinhos!

Salgadinhos fritos

Se desejar, congele os salgadinhos já empanados, antes de fritar. Coloque-os em uma bandeja, cubra com filme plástico e leve para congelar. Quando estiverem congelados, embale-as em saco plástico para uso culinário, etiquete e leve ao freezer ou congelador por até 3 meses. No momento de servir, frite-os ainda congelados em óleo não muito quente.

Salgadinhos assados

Se desejar, congele os salgadinhos pré-assados e frios. Embale, etiquete e leve ao freezer ou duplex por até 3 meses. Para descongelar deixe-o de véspera em geladeira ou leve-o ao forno baixo (150°C) até aquecer – verifique se o centro do salgadinho está quente, espetando um garfo.

Congelamento

Hot dog de forno



❖ INGREDIENTES

Massa

1 tablete de fermento biológico (15g)
meia xícara (chá) de leite morno
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de FondorMAGGI®
3 colheres (sopa) de manteiga
1 ovo
3 xícaras (chá) de farinha de trigo,
aproximadamente
1 gema para pincelar
óleo para untar

recheio

16 mini-salsichas

❖ Modo de preparo

Dilua o fermento no leite. Junte o açúcar, o Fondor MAGGI, a manteiga e o ovo. Coloque a farinha aos poucos e misture com a ponta dos dedos até obter uma massa homogênea. Cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar por cerca de 30 minutos. Trabalhe a massa com as mãos por cerca de 5 minutos. Faça bolas de massa do tamanho de uma noz, abra cada bola com os dedos, virando-as para formarem discos de espessura regular. Em seguida, coloque uma salsicha no centro de cada disco e enrole a massa. Pincele os hot dogs com gema. Coloque os hot dogs em uma assadeira untada, com cerca de 2cm de distância entre eles, e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourar. Sirva.

❖ rendimento: cerca de 16 unidades



Sandwichinhos cremosos

INgredIeNteS

1 pacote de Creme MAGGI® de galinha
1 xícara (chá) de leite
meia colher (sopa) de óleo
300g de peito de frango moído
meia cebola ralada
1 cenoura ralada
meia xícara (chá) de milho verde em conserva
4 colheres (sopa) de polpa de tomate
25 minipães franceses
guardanapos coloridos para servir

Modo de prepaRo

Misture o Creme MAGGI e o leite e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o frango, até secar todo o líquido. Junte a cebola, a cenoura, o milho e a polpa e deixe refogar. Acrescente a mistura de Creme MAGGI e mexa bem, cozinhando até obter um recheio consistente. Recheie os pãezinhos, enrole-os em guardanapos coloridos e sirva a seguir.

❖ **reNdIMeNto:** 25 unidades



Na organização de suas festas, procure equilibrar o cardápio oferecendo sucos de frutas e aperitivos com legumes e verduras, além dos salgadinhos. dê preferência aos salgadinhos assados, pois além de mais práticos na hora de aquecer, são mais saudáveis.

Rissoles de palmito

❖ INg r e d I e N t e S

Massa

1 xícara (chá) de leite
1 tablete de Caldo MAGGI® de galinha
1 xícara (chá) de farinha de trigo

r echeio

1 cebola pequena
2 tomates
1 colher (sopa) de manteiga
150g de palmito picado
1 pitada de pimenta-do-reino
meia colher (sopa) de Fondor MAGGI®
2 ovos levemente batidos
farinha de rosca para empanar
farinha de trigo para polvilhar
óleo para fritar

❖ Modo de prepaRo

Massa

Em uma panela, leve ao fogo o leite com o Caldo MAGGI até ferver. Adicione a farinha de trigo de uma só vez, mexendo sempre até soltar do fundo da panela. Retire do fogo, despeje sobre uma superfície e sove a massa até ficar macia. Embale em filme plástico e reserve.

recheio

Bata a cebola no liquidificador com os tomates. Aqueça a manteiga e refogue a cebola e os tomates batidos. Acrescente o palmito, abaixe o fogo e deixe engrossar. Tempere com a pimenta, o Fondor MAGGI e retire do fogo. Sobre uma superfície polvilhada abra a massa com um rolo até ficar fina. Corte em rodela com o auxílio de um copo de boca larga. Recheie com o creme frio e feche bem. Passe os rissoles pelos ovos e farinha de rosca. Frite-os em óleo quente e esconda em papel toalha. Sirva a seguir.

❖ **reNdIMeNto:** cerca de 25 unidades

Coxinhas

❖ INgredIeNteS

4 tabletes de

Caldo MAGGI® de galinha

1kg de peito de frango

3 batatas médias (cerca de 300g)

3 colheres (sopa) de óleo

1 cebola ralada

meia xícara (chá) de salsa picada

150g de manteiga

5 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 ovos levemente batidos

farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

❖ Modo de prePAro

recheio

Coloque em uma panela seis xícaras (chá) de água, três tabletes de Caldo MAGGI, o peito de frango, as batatas e leve ao fogo, mexendo até os tabletes se desmancharem. Deixe cozinhar até ficar macio. Esprema as batatas ainda quentes e reserve-as. Reserve também o caldo do cozimento. Desfie o frango. Em uma panela, aqueça o óleo e doure levemente a cebola. Junte o frango desfiado, o tablete de Caldo MAGGI

restante e deixe refogar bem, mexendo sempre, até ficar bem sequinho. Acrescente a salsa, misture e deixe esfriar.

Massa

Em uma panela, coloque as batatas espremidas, o caldo reservado, junte a manteiga e deixe levantar fervura. Polvilhe a farinha de trigo, mexendo sempre, até obter uma massa homogênea. Cozinhe por mais uns minutos, mexendo fortemente até a massa estar bem cozida e desgrudar do fundo da panela. Despeje sobre uma superfície e sove a massa delicadamente até esfriar.

Montagem

Abra pequenas porções da massa na palma da mão e recheie. Modele no formato de coxinhas, passe-as pela farinha de rosca, pelos ovos batidos e novamente pela farinha de rosca. Frite-as em óleo quente e escorra em papel toalha.

❖ reNdIMeNto: cerca de 80 unidades

Dica

■ *Importante: o caldo do cozimento do frango deve ser suficiente para 5 xícaras de chá. Caso falte, complete com água para o preparo da massa.*

Bolinhas de queijo

❖ INgredIeNteS

2 xícaras (chá) de leite

2 tabletes de Caldo

MAGGI® de Legumes

4 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de salsa picada

200g de mussarela cortada em

cubos pequenos

2 ovos levemente batidos

farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

❖ Modo de prePAro

Aqueça o leite, dissolva o Caldo MAGGI e reserve. Em uma panela, em fogo baixo, derreta a manteiga e doure ligeiramente a farinha. Aos poucos acrescente o leite reservado, mexendo rapidamente para não formar grumos. Continue mexendo até que a massa esteja cozida e solte do fundo da panela. Misture a salsa, retire do fogo e deixe esfriar. Abra pequenas porções da massa na palma da mão e recheie com um pedaço de queijo. Enrole em forma de bolinhas, passe-as na farinha de rosca, a seguir nos ovos batidos e mais uma vez na farinha de rosca. Frite-as em óleo quente. Escorra em papel toalha e sirva a seguir.

❖ reNdIMeNto: cerca de 40 unidades

Variando o cardápio

Bolinho de mandioca

INGREDIENTES

meio quilo de mandioca limpa, picada
2 tablets de **Caldo MAGGI® de Costela**
meia xícara (chá) de leite quente
2 colheres (sopa) de manteiga
1 ovo batido
5 colheres (sopa) de salsa picada
1 xícara (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 colher (chá) de fermento em pó
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a mandioca, cubra com água e leve para cozinhar até ficar macia. Escorra e esprema ainda quente. Adicione o Caldo MAGGI, dissolvido no leite, a manteiga, o ovo, a salsa, a farinha, o queijo e misture até ficar

homogêneo. Misture o fermento e, com o auxílio de duas colheres, pingue porções de massa no óleo quente. Deixe dourar e escorra em papel absorvente.

RENDIMENTO: cerca de 30 unidades



Também conhecida como macaxeira ou aipim, a mandioca é um alimento energético bastante apreciado pelos brasileiros.

Croquete de carne



INGREDIENTES

meio quilo de carne magra em um só pedaço
2 tablets de **Caldo MAGGI® de Carne**
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de salsa picada
1 colher (sopa) de cebolinha verde picada
2 ovos levemente batidos
1 xícara (chá) de farinha de rosca
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte a carne em pedaços grandes e coloque em uma panela de pressão com o Caldo MAGGI e uma xícara e meia (chá) de água. Cozinhe por cerca de 20 minutos, após iniciar fervura. Desligue o fogo, espere sair toda a pressão da panela e a carne amornar. Coloque a carne e o caldo que se formou em um liquidificador (cerca de uma xícara de chá de caldo). Ligue e desligue o liquidificador até que a carne fique finamente triturada. Transfira



Esfiha

de carne

INGREDIENTES

Massa

meio quilo de carne moída
(coxão mole ou patinho)
2 tomates maduros picados
meia cebola picada
3 colheres (sopa) de salsa picada
2 colheres e meia (sopa) de **gril MAGGI®**
suco de 1 limão
1 colher (chá) de pimenta síria

Massa

6 tabletes de fermento biológico (90g)
1 xícara e meia (chá) de leite morno
1 colher (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de **gril MAGGI®**
meia xícara (chá) de óleo
1kg de farinha de trigo, aproximadamente
2 ovos
óleo para untar

MODO DE PREPARO

recheio

Em uma tigela, coloque a carne com os tomates, a cebola, a salsa, o Gril MAGGI, o suco de limão e a pimenta síria. Misture bem até obter uma massa homogênea e reserve.



Massa

Dilua o fermento no leite, junte o açúcar, o Gril MAGGI e o óleo e misture os ovos. Coloque a farinha aos poucos e misture com a ponta dos dedos até obter uma massa homogênea. Trabalhe a massa com as mãos por cerca de 5 minutos. Faça bolas de massa do tamanho de uma noz, cubra com um pano limpo e deixe-as descansar por cerca de 5 minutos. Abra cada bola com os dedos, formando discos de espessura regular, e no centro coloque meia

colher (sopa) de recheio. Feche, dobrando as bordas até o centro, formando um triângulo e apertando bem as bordas da massa para que não abram. Coloque-as em assadeira untada, separadas uma da outra por cerca de 2cm. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até que estejam douradas. Sirva.

RENDIMENTO:
cerca de 60 esfihas

para uma panela, junte a farinha de trigo e leve ao fogo baixo, mexendo sempre. Quando desprender do fundo da panela, junte a salsa e a cebolinha verde e retire do fogo. Espere a massa esfriar. Modele os croquetes, passe-os pelo ovo batido e pela farinha de rosca. Frite em óleo bem quente. Quando estiverem dourados, escorra-os em papel toalha e sirva a seguir.

RENDIMENTO:
cerca de 30 croquetes



Dicas

Não recomendamos passar a carne pelo processador, pois a consistência fica pastosa. Querendo, substitua a carne cozida por cerca de duas xícaras (chá) de sobras de carne assada ou carne de panela desfiada.

Dicas

- Antes de recheiar as esfihas, é necessário retirar o máximo de líquido do recheio, para que ele não vaze no momento de assar. Para isso, pouco antes de utilizá-lo, coloque-o em uma peneira e esprema-o fortemente, até que não verta mais suco.
- Querendo, pincele as esfihas com gema antes de assar.
- Após assadas, abafe-as colocando-as em uma panela com tampa. Fazendo isso, elas permanecerão mais macias.