

Do arroz à sobremesa: confira dicas de receitas para deixar sua ceia natalina ainda mais saborosa



São Paulo, dezembro de 2024 - O Natal é tempo de compartilhar momentos especiais e celebrar com sabores que encantam a todos. Dos pratos principais às sobremesas, cada detalhe da ceia ajuda a tornar a noite natalina uma celebração ainda mais especial.

Combinando praticidade, deliciosidade e sabor, os produtos das marcas da **Ajinomoto do Brasil**, **MID®**, **SAZÓN®**, **TERRANO®** e **VONO®**, ajudam a criar receitas que agradam os mais diversos paladares e transformam a ceia em um momento inesquecível. Confira abaixo algumas sugestões de receitas perfeitas para os encontros em família ou com amigos:

[ENTRADA DE GORGONZOLA, AZEITE TERRANO® E MEL](#)

Tempo de Preparo: 30 min

Rendimento: 10 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 2 baguetes de pão italiano cortada em 20 fatias médias na diagonal (470 g)
- 4 colheres (sopa) de **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®**
- 1 e meia xícara (chá) de queijo gorgonzola esfarelado (150 g)

- 2 peras portuguesas cortadas ao meio e em fatias finas
- 4 colheres (sopa) de nozes picadas grosseiramente
- 2 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de salsa picada

Modo de preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque as fatias de pão, regue 1 colher (sopa) do **Azeite TERRANO®** e leve ao fogo médio. Toste por 2 minutos, virando na metade do tempo, até dourar. Retire do fogo e transfira para uma travessa de servir.
2. Em uma tigela média, coloque o queijo e o **Azeite TERRANO®** restante, e misture até formar uma pasta.
3. Passe pelas torradas e distribua por cima a pera, a noz, o mel e a salsa. Sirva em seguida.

ARROZ PARA O NATAL

Tempo de Preparo: 30 min

Rendimento: 7 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de óleo
- Meia cebola pequena picada
- 1 xícara (chá) de arroz cru
- 2 e meia xícaras (chá) de água (500 ml)
- 1 sachê de **Caldo SAZÓN® Galinha**
- Meia cenoura pequena, em cubinhos
- 1 xícara (chá) de peito de peru defumado cortado em cubos (110 g)
- Meia xícara (chá) de uvas-passas escuras, sem sementes (50 g)
- 5 folhas de couve-manteiga rasgadas em pedaços pequenos e assados

Modo de preparo

1. Em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente.
2. Acrescente o arroz e frite por 1 minuto.
3. Adicione a água e o **Caldo SAZÓN®**, e misture. Cozinhe em fogo médio, com a panela semitampada, por 10 minutos.
4. Junte a cenoura e cozinhe por mais 5 minutos. Retire do fogo, acrescente o peito de peru e as passas, e misture.
5. Tampe a panela e deixe descansar por 5 minutos. Sirva em seguida, com a couve assada sobre o arroz.

Dica: Para preparar a couve, disponha as folhas em uma tábua, retire o talo e rasgue em pedaços pequenos. Disponha-as em uma assadeira grande e leve ao forno baixo (160 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até a couve estar crocante. Retire do forno e sirva em seguida.

FAROFA DIFERENTE

Tempo de Preparo: 10 min

Rendimento: 10 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®**
- 1 couve-flor grande, aferventada e picada (500 g)
- 2 folhas de couve manteiga, com talo e picada
- 1 xícara (chá) de farinha de mandioca torrada
- 2 sachês de **Caldo SAZÓN® Bacon Defumado**
- 3 colheres (sopa) de uva-passa escura sem semente

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o **Azeite TERRANO®** e leve ao fogo alto para aquecer. Junte couve-flor e refogue por 2 minutos, ou até dourar levemente.
2. Adicione a couve e refogue por mais 3 minutos, ou até os talos ficarem macios.
3. Acrescente a farinha de mandioca e o **Caldo SAZÓN®**, e cozinhe por mais 1 minuto. Finalize com a uva-passa, misture e sirva imediatamente.

*Dica: Caso queira, troque o **Caldo SAZÓN® Bacon Defumado** pela versão **Caldo SAZÓN® Legumes***

PERU COM FAROFA ESPECIAL

Tempo de Preparo: 20 min (+ 3 horas de forno)

Rendimento: 10 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- Meia xícara (chá) de bacon picado
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de mandioca crua
- 1 envelope de **VONO® Chef Creme de Cebola**
- Meia xícara (chá) de uvas-passas escuras sem sementes
- Meia xícara (chá) de castanha-do-pará picada grosseiramente

- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 1 peru temperado, descongelado (4 kg)

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque o bacon e frite em fogo alto, em sua própria gordura, por 3 minutos, ou até dourar. Junte a manteiga e deixe por 1 minuto, ou até derreter. Abaixar o fogo, acrescente a farinha de mandioca, a **VONO® Chef**, as passas e a castanha, e mexa. Retire do fogo, acrescente a salsa e misture delicadamente.
2. Recheie o interior do peru com a farofa, cruze as coxas e amarre com o auxílio de um barbante. Transfira para uma assadeira grande e cubra com papel-alumínio.
3. Leve ao forno médio (200 graus) por 2 horas. Remova o papel e deixe por mais 1 hora, ou até que a superfície fique bem dourada. Retire do forno e sirva em seguida.

RABANADA SALGADA

Tempo de Preparo: 20 min

Rendimento: 5 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 colher (chá) de orégano
- 1 sachê de **Caldo SAZÓN® Bacon defumado**
- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 5 pães amanhecidos, cortados em rodela de 1 cm (250 g)
- 2 colheres (sopa) de queijo tipo parmesão ralado

Modo de Preparo

1. Em uma tigela média, coloque os ovos, o orégano, o **Caldo SAZÓN®** e o leite, e misture. Mergulhe as rodela de pão, uma a uma, e frite em imersão, em óleo quente, por 2 minutos, ou até dourar. Escorra em papel-toalha, salpique o queijo ralado e sirva em seguida.

TORTA LEVE DE LEGUMES

Tempo de Preparo: 15 min (+ 20 minutos de forno)

Rendimento: 4 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- Meio maço de brócolis ramoso, aferventado e escorrido (150 g)
- 2 ovos
- Meia xícara (chá) de farinha de trigo (50 g)

- Meia xícara (chá) de aveia em flocos (50 g)
- 2 colheres (sopa) de queijo tipo parmesão ralado
- 1 copo de iogurte natural (170 g)
- 1 envelope de **VONO® Abóbora com Carne com Sódio Reduzido**
- Meia colher (sopa) de fermento químico
- Meia xícara (chá) de tomates-cerejas cortados ao meio (70 g)

Modo de preparo

1. Em uma assadeira pequena (19 x 25 cm), untada e enfarinhada, disponha os brócolis e reserve.
2. Em uma tigela média, coloque os ovos, a farinha de trigo, a aveia e o queijo, e misture. Junte o iogurte e a **VONO®**, e mexa até ficar homogêneo. Acrescente o fermento e misture delicadamente. Disponha sobre os brócolis, decore com o tomate e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até dourar.
3. Retire do forno e sirva em seguida.

TORTA DE LIQUIDIFICADOR DE PERU

Tempo de Preparo: 25 min (+ 1 hora de forno)

Rendimento: 12 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

Recheio

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola média picada
- 1 cenoura grande ralada
- 2 tomates pequenos picados
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de sobras de peru assado e desfiado (200 g)
- 3 ovos cozidos e picados

Massa

- 3 xícaras (chá) de leite (600 ml)
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo (200 ml)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g)
- 2 sachês de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- 2 pitadas de sal
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

1. Faça o recheio: em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente a cenoura, o tomate, o sal e o peru, e refogue, por 4 minutos, ou até o tomate começar a desmanchar. Retire do fogo e reserve para esfriar.
2. Prepare a massa: no copo do liquidificador, coloque o leite, os ovos e o óleo, e bata em velocidade média, por 2 minutos, ou até que fique homogêneo. Transfira a mistura para uma tigela grande e junte, aos poucos, a farinha de trigo, mexendo sempre até que sejam incorporados. Acrescente o **Tempero SAZÓN®**, o sal e o fermento, e misture.
3. Adicione o recheio reservado e o ovo, e mexa. Transfira para uma assadeira média (26 x 36 cm), untada e enfarinhada, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 1 hora, ou até que ao espetar um palito na massa, e este saia limpo. Retire do forno e sirva em seguida.

FRANGO RECHEADO COM FAROFA DE PÃO

Tempo de Preparo: 30 min (+ 1 hora e 10 minutos de forno)

Rendimento: 5 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

Frango

- 5 sobrecoxas de frango, com pele e sem osso (700 g)
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Verde**
- Meia colher (chá) de sal
- Meia xícara (chá) de vinho branco seco (100 ml)
- 1 dente de alho espremido
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

Farofa

- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 cebola pequena picada
- 1 alho pequeno espremido
- 2 pães franceses amanhecidos ralados
- 1 tomate pequeno, sem sementes, cortado em cubos
- 4 talos e folhas de salsa picada
- 2 colheres (sopa) de uva-passa preta sem sementes (opcional)

Modo de Preparo

1. Em uma superfície limpa, disponha as sobrecoxas de frango e, com o auxílio de um martelo de carnes do lado liso, bata para deixá-los mais finos.
2. Em uma tigela grande, coloque o frango, o **Tempero SAZÓN®**, o sal, o vinho e o alho, e misture. Cubra com filme-plástico e deixe tomar gosto na geladeira por 30 minutos.
3. Enquanto isso, faça a farofa: em uma panela grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e frite por 2 minutos, ou até o alho dourar. Acrescente a farinha de pão francês e refogue por 2 minutos, ou até dourar levemente. Adicione o tomate, a salsa e a uva-passa, misture e retire do fogo.
4. Em uma superfície limpa, disponha o frango e espalhe a farofa reservada no centro. Enrole como um rocambole e amarre com barbante. Repita o processo com o frango e a farofa restante.
5. Em uma assadeira média, disponha os frangos recheados e a marinada, disponha a manteiga sobre os frangos, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (200 graus), preaquecido, por 40 minutos. Retire do forno, remova o papel e volte ao forno médio por mais 30 minutos, ou até dourar.
6. Retire do forno e sirva em seguida.

BOLO DE DOCE DE LEITE E NOZES

Tempo de Preparo: 60 min (+ 30 minutos de forno + 1 hora para hidratar a ameixa)

Rendimento: 10 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

Massa

- 4 gemas
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite quente (200 ml)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 sachê de **MID® Baunilha com Limão**
- 4 claras em neve
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de nozes picadas (100 g)

Recheio e Cobertura

- 1 xícara (chá) de água (200 ml)
- Meia xícara (chá) de ameixa seca, sem caroço (70 g)
- 2 latas de leite condensado (790 g)
- 4 colheres (sopa) de licor de cereja

Modo de preparo

1. Em uma batedeira, coloque as gemas e o açúcar e bata em velocidade média, até obter um creme claro. Diminua a velocidade, junte o leite, a farinha de trigo e meio sachê do **MID®**, e bata por mais 1 minuto.
2. Desligue a batedeira e acrescente as claras, o fermento e meia xícara (chá) das nozes, misturando delicadamente até ficar homogêneo. Transfira para uma fôrma redonda (23 cm de diâmetro), untada e enfarinhada, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo.
3. Enquanto isso, prepare o recheio: em uma tigela, coloque a água e a ameixa, e deixe hidratar por 1 hora.
4. Em uma panela de pressão, coloque as latas de leite condensado, cubra com água e deixe cozinhar em fogo médio por 30 minutos após início da fervura. Retire do fogo, espere esfriar e abra as latas, reservando o doce de leite.
5. Escorra as ameixas e não descarte o caldo. Misture o doce de leite, as ameixas previamente picadas e o licor.
6. Retire o bolo do forno, espere esfriar e desenforme sobre um prato grande. Corte ao meio, no sentido horizontal, e umedeça as 2 partes do bolo com o **MID®** restante já dissolvido na calda da ameixa. Distribua metade do recheio em uma delas e cubra com a outra parte

do bolo. Espalhe o restante do recheio/cobertura pela superfície e pela lateral do bolo. Decore com as nozes restantes e leve à geladeira até o momento de servir.

Dica: Se preferir, substitua o licor de cereja por qualquer outro tipo de licor ou conhaque.

PAVÊ DE MID ZERO™ ABACAXI

Tempo de Preparo: 25 min (+ 2 horas de geladeira)

Rendimento: 5 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 1 e meia xícara (chá) de leite (300 ml)
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de creme de leite light (300 g)
- Meia lata de leite condensado light (200 g)
- 1 pacote de coco ralado sem adição de açúcar (50 g)
- 1 sachê de **MID ZERO™ Abacaxi**
- 1 pacote de biscoito tipo maisena integral ou light (200 g)
- 1 xícara (chá) de água (200 ml)

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o leite, o amido de milho, o creme de leite, o leite condensado, 4 colheres (sopa) de coco ralado, e misture. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar. Ao engrossar cozinhe por mais 2 minutos. Retire do fogo, junte metade do **MID ZERO™** e misture. Reserve.
2. Em uma tigela média, coloque a água e o **MID ZERO™** restante, misture, e mergulhe os biscoitos.
3. Monte o pavê em um refratário retangular pequeno (20 x 20 cm), intercalando camadas de biscoito e creme, finalizando com o creme. Distribua o restante do coco ralado na superfície, cubra com o filme plástico e leve à geladeira por 2 horas. Sirva em seguida.

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

A Ajinomoto do Brasil desenvolve projetos e ações alinhados aos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), definidos pela Organização das Nações Unidas (ONU), que visam alcançar um mundo mais igualitário e sustentável até 2030. Clique [aqui](#) para conhecer mais sobre esses projetos.

A divulgação deste material colabora diretamente para o seguinte ODS:



Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no país desde 1956, a Ajinomoto do Brasil é referência em aminoácidos e amplamente conhecida por seus produtos de varejo, como Tempero SAZÓN®, Refrescos MID®, Sopas VONO® e o próprio AJI-NO-MOTO®, além de atuar no segmento de food service (alimentação fora do lar). A empresa oferece produtos de alta qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Tem como propósito contribuir para o bem-estar da sociedade, das pessoas e do planeta utilizando sua expertise em “AminoScience”, a ciência dos aminoácidos, da produção à aplicação, por meio de um sistema alimentar sustentável. Para isso, trabalha com produtos desenvolvidos a partir do Biociclo - processo circular de produção sustentável -, com menor impacto no meio ambiente. Com quatro fábricas no interior de São Paulo e sede na capital, emprega cerca de 3 mil pessoas e atende mercados internos e externos. Globalmente, o Grupo Ajinomoto emprega mais de 34 mil pessoas, conta com 116 fábricas e produtos vendidos em mais de 130 países. Em 2023, teve um faturamento global de US\$9,9 bilhões e nacional de R\$3,3 bilhões. Para mais informações, visite www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

FSB Comunicação

ajinomoto@fsb.com.br

