

## Confira as receitas que SAZÓN® preparou para o "Café com Eliminado"

*Tempo do amor dá toque especial no café da manhã com os últimos eliminados do 'BBB 23'*



**São Paulo, abril de 2023** - As águas de março fecharam o verão e levaram também alguns participantes do Big Brother Brasil 23. Larissa Santos, Fred Bruno e Gabriel Santana foram alguns dos convidados do quadro “Café com Eliminado”, do programa ‘Mais Você’, patrocinado por **SAZÓN®**, marca líder na categoria de temperos prontos e caldos em pó da **Ajinomoto do Brasil**.

E, é claro, **SAZÓN®** preparou carinhosamente algumas receitinhas para celebrar a presença deles. A primeira desse trio cheio de personalidade, Larissa, natural de Criciúma, no estado de Santa Catarina, aproveitou o breve tempo que teve fora da casa para experimentar o folhadinho de frango. Agora de volta ao programa pela dinâmica de repescagem, ela provou esse folhado delicioso – que não deixou de lado o sabor de comida caseira, preparado com **Caldo SAZÓN® Bacon defumado**. Ela amou tanto que pediu para levar pra casa!

Depois da Lari, foi a vez do comediante, jornalista e youtuber Fred Bruno, natural de São Paulo, que fez fama com o canal “Desimpedidos”. Fã de futebol e apreciador de comidas de estádio, **SAZÓN®** preparou um *cheese salada burger*, feito com **SAZÓN® Tempera & Dá Liga Sabor Tradicional**, para que pudesse sentir um gostinho dos momentos esportivos que não pôde ter durante o confinamento.

Por fim, o mês terminou com a participação de Gabriel Santana, ator que participou de produções de sucesso, como a nova versão da novela ‘Chiquititas’ e da novela ‘Pantanal’. O *brother* colocou muito sabor em sua participação no “Café com Eliminado”, trazendo importantes percepções sobre o game.

Vegetariano, ele provou uma receita incrível de omelete na forminha, uma maneira diferente de preparar o tradicional mexidão de ovo. Essa receita equilibrada e cheia de vegetais é preparada com **Tempero SAZÓN® Amarelo**, que dá um toque de amor e gostinho de casa à essa refeição. Deu vontade de ter um pouquinho do gosto de **SAZÓN®** em sua casa? Você também pode! Confira essas receitas e outros pratos cheios de amor no site: <https://www.sazon.com.br/receitas>.

### **FOLHADINHO DE FRANGO - [Sabores Ajinomoto](#)**

Tempo de Preparo: 45 minutos (+15 minutos de forno)

Rendimento: 10 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 1 xícara (chá) de ricota esfarelada (140 g)
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 1 cebola pequena picada (100 g)
- meio peito de frango, cozido e desfiado (150 g)
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 sachê de **Caldo SAZÓN® Bacon defumado**
- 1 rolo de massa folhada laminada (300 g)
- 1 ovo batido
- 1 colher (sopa) de gergelim branco

Modo de preparo:

1. No copo do liquidificador, coloque meia xícara (chá) de leite (100 ml) e a ricota, e bata em potência média, por 2 minutos, ou até obter um creme de consistência lisa. Reserve.
2. Em uma panela média, coloque a margarina e leve ao fogo médio para derreter. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente o frango e refogue por mais 2 minutos. Adicione a farinha de trigo e misture rapidamente. Junte o leite restante, aos poucos, o **Caldo SAZÓN®**, e cozinhe em fogo baixo, por

- 2 minutos, ou até levantar fervura. Retire do fogo, misture a ricota reservada e deixe esfriar.
3. Em uma superfície 13 x 25 cm, no sentido horizontal. Disponha parte do recheio no centro de 1 dos retângulos e feche, enrolando como um rocambole. Corte em 8 fatias, disponha em uma assadeira e repita o processo com o restante dos ingredientes. Pincele o ovo na superfície e salpique o gergelim. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido por 15 minutos.
  4. Retire do forno e sirva em seguida.

### **CHEESE SALADA BURGUER - [Sabores Ajinomoto](#)**

Tempo de Preparo: 50 minutos

Rendimento: 5 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 500 g de patinho bovino moído
- 1 embalagem de **SAZÓN® Tempera & Dá Liga Sabor Tradicional**
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 5 fatias de queijo prato
- 5 pães de hambúrguer
- 2 e meia colheres (sopa) de maionese
- 10 folhas inteiras de alface crespa
- 1 tomate grande cortado em 10 rodela finas

Modo de preparo:

1. Em uma tigela média, coloque a carne e o **SAZÓN® Tempera & Dá Liga**, misture e modele 5 hambúrgueres de 9 cm de diâmetro.
2. Em uma frigideira grande, coloque 1 colher (sopa) do óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Disponha os hambúrgueres e grelhe-os, aos poucos, em fogo baixo, por 8 minutos com a frigideira tampada, repondo óleo quando necessário. Vire, coloque o queijo sobre cada hambúrguer e deixe por mais 5 minutos, ou até dourarem e o queijo derreter. Retire do fogo e reserve aquecido.

3. Montagem: em uma das metades do pão, espalhe meia colher (sopa) da maionese, disponha 1 hambúrguer, parte da alface e do tomate. Cubra com a outra metade do pão. Repita o processo com o restante dos ingredientes e sirva todos os lanches quentes.

### OMELETE NA FORMINHA - [Sabores Ajinomoto](#)

Tempo de Preparo: 10 minutos (+20 minutos de forno)

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 6 ovos
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Amarelo**
- 2 pitadas de sal
- 1 lata de milho escorrido (200 g)
- meio maço de brócolis-ninja picado (170 g)
- 1 tomate médio, sem sementes, picado (150 g)
- meia colher (chá) de fermento em pó

Modo de preparo:

1. Em uma tigela média, coloque os ovos e bata com o auxílio de um garfo.
2. Junte o **Tempero SAZÓN®**, o sal, o milho, os brócolis e o tomate, e misture delicadamente.
3. Acrescente o fermento e mexa, em movimento circulares, de baixo para cima.
4. Distribua em 12 forminhas, untadas, próprias para cupcake (7 cm de diâmetro).
5. Disponha-as em uma assadeira grande e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até crescer e dourar a superfície.
6. Retire do forno, desenforme e sirva em seguida.

Dica:

Se preferir, prepare a omelete em uma frigideira.

## **Sobre Tempero SAZÓN®**

Fabricado pela Ajinomoto do Brasil, o **Tempero SAZÓN®** está presente há mais de 30 anos no mercado e oferece diversas versões que tornam o dia a dia mais prático e saboroso. Extremamente versátil, a marca possui versões ideais para cada tipo de prato, deixando-os deliciosos e permitindo que o consumidor inove e adicione seu toque pessoal às preparações. O lançamento mais recente da marca é a linha Tempero SAZÓN® para Pipoca, produto desenvolvido a partir do pedido dos consumidores, e está disponível nas versões Cebola e Salsa, Manteiga e Churrasco.

## **Sobre Caldo SAZÓN®**

O **Caldo SAZÓN®** é um caldo em pó que, assim como os caldos em cubo, agrega sabor às preparações, além de oferecer o benefício exclusivo de 0% de gordura e fácil dissolução, podendo inclusive ser utilizado em receitas secas, como farofa. O produto está disponível em sete deliciosos sabores e na linha **Caldo SAZÓN® Lev**, que possui 34% menos sódio e conta com as versões galinha e carne. Todas as embalagens trazem práticos sachês individuais que facilitam a utilização nas receitas (um sachê equivale a um cubo).

## **Sobre SAZÓN® Menu**

A nova linha SAZÓN® Tempera & Prepara oferece opções para variar o cardápio do dia a dia com praticidade e muito sabor. SAZÓN® Tempera & Empana facilita o preparo de deliciosas milanesas sem precisar de ovo, nem de farinha. SAZÓN® Tempera & Dá Liga ajuda a pular etapas no preparo de almôndegas ou hambúrgueres. O portfólio contempla as linhas SAZÓN® Tempera & Empana (Milanesa Tradicional e Milanesa Ervas com Toque de Limão) e SAZÓN® Tempera & Dá Liga (Tradicional e Picanha).

## **Sobre a Ajinomoto do Brasil**

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto é uma multinacional japonesa e referência mundial em aminoácidos. A empresa oferece produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a

terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, SAZÓN® Tempera & Prepara, Receita de Casa™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO®, VONO® Proteína e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e MID ZERO™, o azeite de oliva extra virgem TERRANO®, o azeite de oliva tipo único TERRANO® e a linha TERRANO® Veggie Burger, o SATIS!® Molho Shoyu, além de aminoVITAL® GOLD e aminoVITAL® GOLD DRINK MIX, produtos compostos por nove aminoácidos essenciais para a recuperação de atletas e entusiastas do esporte. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. O Grupo Ajinomoto obteve faturamento global de US\$ 10,2 bilhões e nacional de R\$ 3 bilhões no ano fiscal de 2021. Atualmente, está presente em 36 países, possui 120 fábricas e cerca de 33 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse [www.ajinomoto.com.br](http://www.ajinomoto.com.br).

## **INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL**

Race Comunicação

[imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br](mailto:imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br)

Milene Rolan – Cel.: (11) 99246-5780

Jones Araújo – Cel.: (71) 99347-1217

Eldra La Fonte – Cel.: (11) 99462-5903

Michele Colombo – Cel: (11) 98278-1091

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746