

Páscoa econômica: quatro receitas para fazer em casa

Pensando em gerar economia na festividade, o time de especialistas em alimentação da Ajinomoto do Brasil separou receitas doces e salgadas para o almoço em família



São Paulo, abril de 2023 – A Páscoa é uma das datas comemorativas mais aguardadas do ano e é um momento de reunir a família para saborear deliciosas receitas. Quando pensamos no menu, logo vem à mente o cheiro da tradicional bacalhoda com batatas e do chocolate dos ovos de Páscoa. Porém, com os altos preços do bacalhau e dos ovos, muitos lares brasileiros precisarão adaptar o cardápio.

Pensando nisso, o time de especialistas em alimentação da **Ajinomoto do Brasil** separou receitas especiais para tornar a celebração mais econômica e igualmente saborosa. Começamos a lista com a receita de ovo de chocolate com musse, que conta com a presença de **MID® Maracujá** que deixará o sabor do doce tradicional da época ainda mais delicioso.

“Fazer o ovo de Páscoa em casa é uma opção mais econômica, além disso, há a possibilidade de presentear amigos e familiares com a receita, já que é viável decorá-los de maneira atrativa”, ressalta a gerente de Marketing-Nutrição da **Ajinomoto do Brasil**, Lisiane Miura.

Para quem não gosta muito de chocolate, sugerimos a receita de pavê de **MID® Morango**, que além de ter o preparo bem simples, ela também incorpora todo o sabor e cor do produto, resultando em uma sobremesa bonita e de dar água na boca. Experimente montar este pavê em copos ou taças para uma apresentação especial.

Passando para os salgados, a sugestão para substituir a bacalhoda é utilizar a tilápia com batatas e pimentão. De acordo com Lisiane, a tilápia é uma ótima escolha por ter custo menor do que o bacalhau, além da preparação ser diferente por conter molho branco. Para essa receita, o toque especial é do **Tempero SAZÓN® Laranja** e do **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®**, que promovem aquele gostinho especial de almoço em família.

Por fim, trazemos a sugestão da falsa bacalhoadada com merluza e **SAZÓN**[®]. “Incorporando os sabores de **Tempero SAZÓN**[®] **Toque de Limão** e **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO**[®], a receita fica similar à tradicional bacalhoadada, com relação a qual muitas pessoas possuem uma memória afetiva”, destaca Lisiane.

Se deseja conhecer mais receitas para o almoço em família ou outras ocasiões especiais, acesse o site [Sabores Ajinomoto](#), com receitas testadas e aprovadas pelo time de especialistas em alimentação da **Ajinomoto do Brasil**.

OVO DE CHOCOLATE COM MUSSE - Sabores Ajinomoto

Tempo de Preparo: 1 hora (+2 duas horas de geladeira)

Rendimento: 4 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 3 e meia xícaras (chá) de chocolate meio amargo fracionado (600 g)
- 2 latas de creme de leite (600 g)
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 sachê de **MID**[®] **Maracujá**

Modo de preparo:

1. Em uma tigela média, coloque o chocolate e leve ao micro-ondas por 3 minutos na potência média para derreter, mexendo na metade do tempo. Distribua o chocolate derretido em 4 fôrmas de silicone (150 g) próprias para ovos de Páscoa, até a marca indicada, cubra com a outra parte de silicone e leve à geladeira por 20 minutos, ou até endurecer.
2. Enquanto isso prepare a musse: em uma tigela média, coloque o creme de leite, o leite condensado e o **MID**[®], misture vigorosamente até obter um creme homogêneo.
3. Disponha a musse nos ovos e leve à geladeira por 2 horas, ou até o momento de servir.

Dica:

1. Para vender ou presentear, coloque os ovos em embalagens próprias para ovos de Páscoa de colher. 2. Se preferir, prepare a musse com **MID**[®] **Morango** ou **MID**[®] **Abacaxi**.

PAVÊ DE MID[®] **MORANGO - Sabores Ajinomoto**

Tempo de Preparo: 10 minutos (+ 2 horas de geladeira)

Rendimento: 4 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 lata de creme de leite
- meia lata de leite condensado
- 1 sachê de **MID® Morango**
- 100 g de biscoito com gotas e sabor de chocolate, quebrados

Modo de preparo:

1. No copo do liquidificador, coloque o creme de leite, o leite condensado e o **MID®**, e bata até obter um creme homogêneo.
2. Junte os biscoitos e misture delicadamente.
3. Transfira para 4 taças individuais e leve à geladeira por, pelo menos, 2 horas antes de servir.

Dica:

Decore a superfície com morango e biscoito de chocolate.

PEIXE COM BATATAS E PIMENTÃO - Sabores Ajinomoto

Tempo de Preparo: 30 minutos

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite em temperatura ambiente (400 ml)
- 2 sachês de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- 2 pitadas de sal
- 500 g de filés de tilápia
- 1 pimentão médio verde cortado em cubos pequenos (150 g)
- 2 batatas médias sem casca, em rodelas médias e cozidas “al dente” (400 g)
- meia xícara (chá) de queijo tipo parmesão
- 1 pão amanhecido ralado
- 1 colher (sopa) de **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®**

Modo de preparo:

1. Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a farinha de trigo e mexa sem parar, por 3 minutos, sem deixar dourar. Aos poucos, acrescente o leite, mexendo sem parar, e cozinhe por 5 minutos, ou até

- ficar homogêneo e espesso. Acrescente o **Tempero SAZÓN®** e metade do sal, e misture. Retire do fogo e reserve aquecido.
2. Em um refratário retangular médio (16 x 25 cm), faça camadas com o peixe, previamente misturado com o sal restante, o pimentão, o molho reservado e a batata, finalizando com o molho. Por cima, disponha o queijo e o pão, previamente misturado com o **Azeite TERRANO®**. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 45 minutos, ou até o pão dourar levemente.
 3. Retire do forno e sirva em seguida.

FALSA BACALHOADA DE MERLUZA COM SAZÓN® - Sabores Ajinomoto

Tempo de Preparo: 10 minutos (+ 40 minutos de forno)

Rendimento: 8 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 e meia xícara (chá) de **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®** (300 ml)
- 2 sachês de **Tempero SAZÓN® Toque de Limão**
- meia colher (chá) de sal
- 1 tomate médio cortado em rodela (150 g)
- 1 cebola média, em rodela (150 g)
- 600 g de merluza, em cubos
- 2 batatas médias, em rodela médias e cozidas “al dente” (400 g)
- 1 pimentão vermelho, em rodela (150 g)
- 1 pimentão amarelo, em rodela (150 g)
- meia xícara (chá) de azeitonas verdes sem caroço
- 3 ovos cozidos cortados em rodela

Modo de preparo:

1. Em uma tigela pequena, coloque o **Azeite TERRANO®**, o **Tempero SAZÓN®** e o sal, misture e reserve.
2. Em um refratário média (20 x 30 cm), faça camadas intercalando o tomate, a cebola, a merluza, a batata, os pimentões, as azeitonas e finalize com os ovos. Regue com o azeite temperado, cubra com o papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 40 minutos, ou até os ingredientes estarem cozidos.
3. Retire do forno e sirva em seguida.

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.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

Race Comunicação

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