

BBB 24: SAZÓN® recebe os últimos eliminados com deliciosas receitas no quadro "Café Com Eliminado", do programa 'Mais Você'



São Paulo, abril de 2024 - Pela segunda vez consecutiva, **SAZÓN®**, marca líder de temperos e caldos em pó da **Ajinomoto do Brasil**, é a patrocinadora oficial do quadro "Café Com Eliminado", no programa 'Mais Você'. A parceria por mais um ano reafirma o compromisso da marca em enriquecer a experiência gastronômica dos brasileiros por meio de deliciosas receitas preparadas com o toque especial dos produtos **SAZÓN®**, que proporciona momentos únicos de sabor e variedade aos *brothers* e *sisters* que deixaram o reality show. Em paralelo, os diversos produtos **SAZÓN®** também estão sendo exibidos durante o BBB 24 nos quadros de humor "Big Treta" e "Vamo Invadir Sua Casa", em ativações desenvolvidas pela agência Dentsu Creative.

Raquele, 13ª eliminada do programa:

A doceira Raquele, uma das integrantes do grupo batizado de "Puxadinho", foi a décima terceira eliminada. Fora da casa, aproveitou para experimentar um delicioso Folhadinho de Frango preparado com o **Caldo SAZÓN® Bacon Defumado**.

Leidy Elin, 14ª eliminada do programa:

Em sua estreia no paredão, a trancista Leidy alcançou um recorde histórico no BBB: passou 74 dias sem receber nenhum voto dos líderes ou de outros participantes. Após sair de um paredão quádruplo, saboreou um Pão de Queijo de Frigideira Recheado feito com **Tempero SAZÓN® para Pipoca sabor Cebola e Salsa** que entrega muito sabor para a receita.

Fernanda, 15ª eliminada do programa:

A confeitadeira Fernanda foi eliminada em um dos paredões mais disputados da temporada. A integrante do quarto Gnomos ficou conhecida por causa de seus “destemperos”, além de ter ganhado o apelido de Loba na internet. Sua participação no “Café com Eliminado” contou com um saboroso Quibe com Ovinhos feito com **SAZÓN® Tempera & Dá Liga Sabor Picanha**.

Pitel, 16ª eliminada do programa:

Em um paredão formado somente por mulheres, Pitel deixou a casa mais vigiada do Brasil. A assistente social foi emparedada após ser a mais votada pelos demais integrantes. No programa da Ana Maria Braga, ‘Mais Você’, a alagoana se deliciou com um Muffin Salgado preparado com **Tempero SAZÓN® Laranja** que deixa tudo mais gostoso e espalha amor em toda e qualquer receita.

Ficou com vontade de experimentar esses pratos deliciosos? Você pode ter acesso a essas e outras receitas no site [Sabores Ajinomoto](#). Acesse e aproveite para curtir com familiares e amigos refeições tão saborosas quanto a dos *brothers* e *sisters* do programa.

FOLHADINHO DE FRANGO

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.

PÃO DE QUEIJO DE FRIGIDEIRA RECHEADO

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 e meia xícara (chá) de sobras de frango cozido e desfiado
- 3 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- 2 ovos batidos
- 2 xícaras (chá) de polvilho azedo
- meia xícara (chá) de muçarela ralada
- 1 sachê de Tempero SAZÓN® para Pipoca sabor Cebola e Salsa
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 6 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de óleo

Modo de preparo:

1. Em uma tigela média, coloque o frango desfiado e o requeijão, e misture. Reserve.
2. Em uma tigela grande, coloque o ovo e o polvilho, e mexa. Junte a muçarela, o **Tempero SAZÓN®**, o sal, o fermento e, aos poucos, a água, aos poucos, e misture com as mãos por 5 minutos, ou até ficar uma massa homogênea.
3. Com as mãos umedecidas, divida a massa em 12 partes iguais, modele discos finos, disponha parte do frango e feche com cuidado, formando esferas. Achate-as com cuidado e reserve.
4. Em uma frigideira média, coloque metade do óleo e leve ao fogo baixo para aquecer. Grelhe os pãezinhos, aos poucos, por 5 minutos, virando na metade do tempo, e repondo o óleo sempre que necessário. Retire do fogo e sirva em seguida.

Dica: caso queira, faça os pãezinhos no forno. Para isso, leve-os ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até dourar.

QUIBE COM OVINHOS

Tempo de preparo: 20 minutos (+ 20 minutos de fritadeira elétrica)

Rendimento: 7 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de trigo para quibe
- 1 batata pequena cozida e espremida
- 300 g de patinho bovino moído
- 1 embalagem de **SAZÓN® Tempera & Dá Liga Sabor Picanha**
- 14 ovos de codorna cozidos

Modo de preparo:

1. Em uma tigela média, coloque o trigo, cubra com água morna e deixe hidratar por 1 hora. Escorra a água com o auxílio de uma peneira e depois, esprema em um pano de prato limpo.
2. Em uma tigela grande, coloque a batata, a carne, o **SAZÓN® Tempera & Dá Liga** e o trigo, e misture. Divida a massa em 14 partes iguais e abra cada uma delas entre a palma das mãos. Disponha os ovos de codorna, no centro e modele esferas.
3. Coloque na cesta da fritadeira elétrica, aos poucos, e leve a 180 graus, preaquecida, por 10 minutos, ou até que os quibes dourem.
4. Retire da fritadeira elétrica e sirva em seguida.

MUFFIN SALGADO

Tempo de preparo: 15 minutos (+ 30 minutos de forno)

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de óleo
- meia xícara (chá) de farinha de milho, flocada
- meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- 1 pitada de sal
- meia colher (chá) de fermento em pó
- 4 colheres (sopa) de milho, escorrido
- 2 colheres (sopa) de bacon picado
- 2 colheres (sopa) de queijo tipo parmesão ralado

Modo de preparo:

1. No copo do liquidificador, coloque o leite, o ovo e o óleo, e bata em velocidade média por 1 minuto, ou até obter uma massa homogênea.
2. Transfira para uma tigela média, junte as farinhas de milho e de trigo, o **Tempero SAZÓN®** e o sal, e mexa até obter uma massa homogênea. Acrescente o fermento e misture delicadamente, em movimentos circulares, de dentro para fora.
3. Disponha em 6 forminhas individuais (7 cm de diâmetro), para muffin, ou cupcake, untadas e enfarinhadas, e coloque na superfície o milho, o bacon e o queijo. Leve ao forno baixo (160 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até a massa dourar levemente.
4. Retire do forno e sirva em seguida.

Sobre Tempero SAZÓN®

Fabricado pela Ajinomoto do Brasil, o Tempero SAZÓN® está presente há 35 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® Tempera & Prepara

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, HONDASHI®, SABOR A MI® e SABOR A MI® Receita de Casa, 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 bilhões e nacional de R \$ 3,4 bilhões no ano fiscal de 2022. Atualmente, está presente em 36 países, possui 117 fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse [este link](#).

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

FSB Comunicação

ajinomoto@fsb.com.br