

## Sete receitas irresistíveis para suas festas de final de ano



*Créditos: Sabores Ajinomoto*  
Para fazer download das imagens em alta resolução, acesse o [link](#)

**São Paulo, dezembro de 2025** - Com a chegada do fim do ano, celebrações como Natal e Réveillon ocupam lugar especial no calendário. Encontros com os familiares e amigos já começam com o planejamento para escolher qual prato clássico (ou não) cada um vai levar para as festividades. Porém, com a correria das últimas semanas, cada detalhe é importante para não perder tempo, e a busca por uma receita pode tornar-se um desafio.

Pensando em descomplicar suas escolhas e garantir uma confraternização inesquecível, o portal **Sabores Ajinomoto**, site de receitas da **Ajinomoto do Brasil**, separou sete sugestões irresistíveis para você impressionar nas festas e garantir que sua contribuição seja lembrada por todos.

Confira as receitas abaixo e aprenda o passo a passo:

### **FOCACCIA NATALINA**

**Tempo de Preparo:** 30 minutos (+ 50 minutos de descanso da massa + 30 minutos de forno)

**Rendimento:** 6 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

#### **Ingredientes**

##### *Pesto*

- 2 xícaras (chá) de folhas de rúcula rasgadas (40 g)
- meia xícara (chá) de **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®** (100 ml)
- 2 nozes
- meio sachê de **Tempo SAZÓN® Toque de Alho**
- 2 colheres (sopa) de queijo tipo parmesão ralado

##### *Focaccia*

- 1 xícara (chá) de água (200 ml)

- meio sachê de fermento biológico seco (5 g)
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (280 g)
- meio sachê de **Tempero SAZÓN® Toque de Alho**
- 2 pitadas de sal
- 4 colheres (sopa) de **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®**
- meio pimentão vermelho pequeno
- meio pimentão amarelo pequeno

#### Modo de preparo

1. No copo do liquidificador, coloque as folhas e talos de rúcula, o **Azeite TERRANO®**, as nozes, **Tempero SAZÓN®** e o sal, e bata em velocidade média, por 4 minutos, ou até obter um molho homogêneo e cremoso. Reserve.
2. Faça a Focaccia: em uma tigela média, coloque a água e o fermento, e misture até dissolver completamente. Junte, aos poucos, a farinha de trigo, **Tempero SAZÓN®** e o sal, e misture até formar uma massa homogênea. Acrescente 3 colheres (sopa) do **Azeite TERRANO®** e mexa até incorporar completamente a massa.
3. Em uma superfície lisa e enfarinhada, disponha a massa e sove por 5 minutos ou até a massa ficar lisa. Volte a massa a tigela grande, cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar por 20 minutos.
4. Disponha em uma assadeira retangular (20 x 30 cm) untada, afunde a massa com a ponta dos dedos e regue a superfície com o **Azeite TERRANO®** restante. Cubra com o pano de prato limpo e deixe descansar por mais 30 minutos.
5. Distribua pela superfície o pesto e os pimentões, e leve ao forno alto (220 graus), preaquecido, por 10 minutos. Abaixe para forno médio (200 graus) e asse por mais 20 minutos ou até as laterais dourarem. Retire do forno e sirva em seguida.

#### MAIONESE DE BATATA

**Tempo de Preparo:** 15 minutos (+ 1 hora de geladeira)

**Rendimento:** 5 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

#### Ingredientes

- 3 batatas pequenas e cozidas "al dente" (600 g)
- 3 colheres (sopa) de maionese
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 colher (chá) de **AJI-SAL®**
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 ovos cozidos e cortados em cubinhos
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

#### Modo de preparo

1. Com o auxílio de um garfo, amasse 1 batata e corte as outras em cubos pequenos. Reserve separadamente.
2. Em uma tigela média, coloque a batata amassada, a maionese, a água, **AJI-SAL®** e a pimenta-do-reino e mexa até ficar homogêneo. Junte a batata reservada, o ovo e o

cheiro-verde, e misture delicadamente até a batata ficar completamente envolvida pelo creme.

3. Leve à geladeira por 1 hora e sirva em seguida.

### **FRICASSÊ DE NATAL**

**Tempo de Preparo:** 35 minutos (+ 20 minutos de forno)

**Rendimento:** 6 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

#### **Ingredientes**

- 4 xícaras (chá) de água (800 ml)
- 2 peitos de frangos médios, sem pele e com osso (1,3 Kg)
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola média picada
- 1 dente de alho picado
- 4 tomates, sem pele e sem semente picados
- 2 colheres (sopa) de polpa de tomate
- 2 sachês de **Tempo SAZÓN® Verde**
- 2 pitadas de sal
- 2 pitadas de orégano
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 1 lata de creme de leite, sem soro
- 2 bisnagas de requeijão culinário (800 g)
- 1 pacote de batata-palha (120 g)

#### **Modo de preparo**

1. Em uma panela de pressão, coloque a água e o frango, leve ao fogo e cozinhe por 15 minutos após o início da fervura. Espere a pressão ceder, retire o frango, desosse e desfie grosseiramente. Reserve. Coe o caldo do cozimento, reservando meia xícara (chá) do líquido (100 ml). Reserve.
2. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola, o alho e frite por 3 minutos ou até dourarem. Acrescente o tomate e refogue por 2 minutos ou até obter um molho. Adicione o frango desfiado reservado, a polpa de tomate, o caldo do cozimento reservado, **Tempo SAZÓN®**, o sal e cozinhe por 10 minutos ou até que seque um pouco. Acrescente o orégano, a salsa e o creme de leite, misture sem deixar ferver. Retire do fogo e reserve.
3. Em um refratário médio (30 x 20 cm), espalhe metade do requeijão, coloque o creme de frango reservado e por cima o restante do requeijão. Leve ao forno quente (230 graus), preaquecido, por 20 minutos ou até o requeijão começar a borbulhar e dourar. Retire do forno, salpique a batata-palha e sirva em seguida.

### **TORTA DE PERNIL**

**Tempo de Preparo:** 15 minutos (+ 20 minutos de geladeira + 35 minutos de forno)

**Rendimento:** 6 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

#### **Ingredientes**

### Massa

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral (220 g)
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- 1 pitada de sal
- meia xícara (chá) de manteiga sem sal (100 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 gema

### Recheio

- 1 colher (sopa) de **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®**
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho amassado
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Toque de Alecrim**
- 1 pitada de sal
- 1 tomate grande, sem sementes, picado (180 g)
- 3 xícaras (chá) de pernil assado e desfiado (300 g)
- 1 colher (sopa) de vinho branco
- 2 colheres (sopa) de requeijão culinário (65 g)

### Modo de preparo

1. Prepare a massa: em uma tigela grande, coloque as farinhas de trigo, **Tempero SAZÓN®**, sal e manteiga, e esfarele bem com as mãos. Junte o creme de leite e sove a massa até ficar com a consistência lisa e homogênea.
2. Cubra com filme-plástico e deixe descansar na geladeira por 20 minutos.
3. Prepare o recheio: em uma panela média, aqueça o **Azeite TERRANO®** em fogo alto e frite a cebola e o alho por 2 minutos ou até o alho dourar. Junte **Tempero SAZÓN®**, sal, tomate, pernil e o vinho, e deixe cozinhar por mais 4 minutos. Acrescente o requeijão e misture. Retire do fogo e espere esfriar.
4. Com o auxílio de um rolo, abra metade da massa, e forre o fundo e as laterais de uma fôrma de aro removível (24 cm de diâmetro), reservando o restante para cobrir. Espalhe o recheio, cubra com o restante da massa, pincele a gema pela superfície e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 35 minutos ou até dourar a massa. Retire do forno e sirva em seguida.

### Dicas:

1. Utilize sobras de pernil assado.
2. Corte a massa em tirinhas, torça e disponha sobre a torta.

## ARROZ DE NATAL

**Tempo de Preparo:** 20 minutos

**Rendimento:** 6 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

### Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola pequena picada (100 g)

- 1 xícara (chá) de cenoura em cubos pequenos (120 g)
- 1 tomate médio sem sementes picado (150 g)
- 2 envelopes de **VONO® Batata com Carne**
- 4 xícaras (chá) de arroz cozido (580 g)
- 4 colheres (sopa) de uvas-passas escuras sem sementes (40 g)
- meia xícara (chá) de amêndoas sem casca torradas (40 g)

#### Modo de preparo

1. Coloque o óleo em uma panela média e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos ou até ficar transparente. Acrescente a cenoura e o tomate, e cozinhe por 5 minutos ou até a cenoura ficar “al dente”. Adicione **VONO®** e misture. Coloque o arroz, a uva-passa e as amêndoas, e misture.
2. Retire do fogo e sirva em seguida.

### **LOMBO COM MEL E ALECRIM**

**Tempo de Preparo:** 60 minutos

**Rendimento:** 8 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

#### Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 peça de lombo suíno (1 kg)
- 1 colher (chá) de **SABOR A MI® Receita de Casa com Pimenta**
- 1 xícara (chá) de aguardente (200 ml)
- 2 xícaras (chá) de água (400 ml)
- 2 colheres (sopa) de mel
- meia colher (sopa) de folhas de alecrim, rasgadas grosseiramente

#### Modo de preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque a manteiga e leve ao fogo médio para derreter. Junte o lombo e frite por 12 minutos, virando de todos os lados ou até dourar.
2. Acrescente o **SABOR A MI® Receita de Casa**, a aguardente, a água, o mel e o alecrim. Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por 45 minutos, após o início da fervura.
3. Retire do fogo, espere a pressão ceder e abra a panela. Retire a carne, reservando-a e cozinhe o molho em fogo alto por alto por 5 minutos ou até encorpar.
4. Fatie a carne e sirva em seguida com o molho formado.

### **BACALHAU COM TOMATE CONFITADO**

**Tempo de Preparo:** 25 minutos (+ 50 minutos de forno)

**Rendimento:** 5 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

#### Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 3 cebolas médias cortadas em rodelas finas
- 600 g de bacalhau em lascas já dessalgado e a ferventado

- 1 sachê de **HONDASHI®**
- 2 tomates grandes, em gomos grandes
- meia xícara (chá) de azeitonas pretas, sem caroço (50 g)
- meia xícara (chá) de **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®** (100 ml)
- 2 colheres (sopa) de salsa picada

### Modo de preparo

1. Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a cebola e refogue por 20 minutos, mexendo de vez em quando ou até que fique dourada. Retire do fogo.
2. Em um refratário médio (20 x 30 cm) untado, disponha as lascas de bacalhau, previamente misturado com **HONDASHI®**, a cebola refogada, o tomate, a azeitona e o **Azeite TERRANO®** e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 50 minutos, ou até o tomate desmanchar. Retire do forno, adicione a salsa e 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 os seguintes 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 117 fábricas e produtos vendidos em mais de 130 países. Em 2024, teve um faturamento global de US\$ 10,2 bilhões e nacional de R\$ 3,6 bilhões. Para mais informações, visite [www.ajinomoto.com.br](http://www.ajinomoto.com.br).



**INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL**

FSB Comunicação

[ajinomoto@fsb.com.br](mailto:ajinomoto@fsb.com.br)