

## SAZÓN® leva sabores juninos para Festa do BBB 26



Créditos: Sabores Ajinomoto

Para fazer download das imagens em alta resolução, acesse o [link](#)

**São Paulo, março de 2026** - O clima de festa junina tomou conta da casa mais vigiada do Brasil com um toque especial e muito sabor. Patrocinadora do Big Brother Brasil 2026, **SAZÓN®**, marca líder de temperos e caldos em pó da **Ajinomoto do Brasil**, levou para o *reality* receitas que ajudaram a transformar o momento de descontração dos *brothers* em uma experiência ainda mais marcante. Entre música, dança e muita diversão, os pratos preparados com os produtos da marca reforçam o papel da comida como parte essencial dos encontros e celebrações.

Inspiradas nos sabores típicos das festas de São João, as receitas mostram como **SAZÓN®** consegue ajudar a trazer o espírito junino para a mesa com pratos cheios de personalidade. Assim como acontece nas quermesses pelo Brasil, reunir amigos, compartilhar histórias e aproveitar a animação da festa fica ainda melhor quando a comida acompanha o momento com receitas que criam memórias afetivas.

Quer levar o clima do arraial do BBB 26 para a sua cozinha? Confira a seguir o cardápio servido e o passo a passo de cada uma das receitas:

### **[BOLINHO CAIPIRA DE FRANGO \(ENCAPOTADO\)](#)**

**Tempo de preparo:** 80 min



**Rendimento:** 7 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

### **Ingredientes**

#### *Recheio*

- 1 sobrecoxa de frango grande sem pele e sem osso (290 g)
- 1 sachê de **Caldo SAZÓN® Galinha** (5,5 g)
- 3 e meia xícaras (chá) de água (700 ml)
- 1 colher (sopa) de óleo
- meia cebola pequena picada
- 1 dente de alho picado
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Verde**
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

#### *Massa*

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 xícara (chá) farinha de milho amarela (70 g)
- meia xícara (chá) de farinha de trigo (55 g)

### **Modo de preparo**

1. Faça o recheio: em uma panela de pressão, coloque o frango, o **Caldo SAZÓN®** e a água, tampe e deixe cozinhar em fogo médio por 15 minutos, após o início da fervura. Desligue o fogo, espere a pressão ceder e abra a panela. Escorra, reservando 2 xícaras (chá) do caldo do cozimento (400 ml). Espere esfriar, desfie o frango em lascas e reserve.
2. Prepare a massa: em uma panela média, coloque o caldo do cozimento do frango reservado, a água restante e o óleo, e leve ao fogo alto. Ao levantar fervura, abaixe o fogo, junte a farinha de milho e a farinha de trigo de uma única vez e cozinhe, mexendo vigorosamente, por 2 minutos ou até soltar do fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar.
3. Enquanto isso, finalize o recheio: em outra panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos ou até dourar. Acrescente o frango reservado, o **Tempero SAZÓN®** e o sal, e frite por 2 minutos ou até aquecer. Retire do fogo, misture o cheiro-verde e reserve para amornar.
4. Monte os bolinhos: divida a massa em 14 porções iguais e abra cada uma delas entre a palma das mãos. Distribua o recheio e feche no formato de croquete. Frite em imersão, aos poucos, em óleo quente, por cerca de 8 minutos ou até dourarem. Escorra em papel-toalha e sirva em seguida.

*Dicas:*



1. *Encapotado é o nome de um salgado brasileiro, típico do interior de São Paulo, feito com farinha de milho e recheado de frango.*
2. *Caso prefira, prepare na air fryer. Para isso, pincele os bolinhos com óleo, disponha aos poucos na cesta da air fryer e leve a 180 graus, preaquecida, por 20 minutos, virando na metade do tempo, ou até dourar. Retire da air fryer e sirva em seguida.*

## **EMPADINHAS JUNINAS**

**Tempo de preparo:** 30 min (+ 15 minutos de geladeira + 30 minutos de forno)

**Rendimento:** 10 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

### **Ingredientes**

#### *Massa*

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g)
- 1 xícara (chá) de margarina sem sal (200 g)
- 2 gemas
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de água gelada

#### *Recheio*

- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 1 vidro pequeno de palmito picado escorrido (250 g)
- 5 colheres (sopa) de azeitonas verdes picadas
- 1 tomate médio picado
- 1 sachê de **Caldo em Pó SAZÓN® Galinha**
- meia xícara (chá) de polpa de tomate (100 g)

### **Modo de preparo**

1. Faça a massa: em uma tigela média, coloque a farinha de trigo, a margarina, 1 gema, **Tempero SAZÓN®**, o sal e a água, e misture até obter uma massa lisa e homogênea. Cubra e deixe descansar na geladeira por 15 minutos.
2. Enquanto isso, prepare o recheio: em uma panela média, coloque a margarina e leve ao fogo alto para derreter. Junte o palmito, a azeitona, o tomate e **Caldo em Pó SAZÓN®**, e refogue por 4 minutos ou até que o tomate desmanche parcialmente. Adicione a polpa de tomate e refogue por mais 2 minutos ou até aquecer.
3. Forre o fundo e as laterais de 20 forminhas próprias para empada (5 cm de diâmetro) com parte da massa. Recheie e cubra com o restante da massa, retirando o excesso das bordas.



4. Pincele a superfície com a gema restante e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos ou até que a superfície fique dourada.
5. Retire do forno e espere amornar. Desenforme e sirva em seguida.

### PIPOCA COM BACON E QUEIJO DE COALHO

**Tempo de preparo:** 25 min (+ 10 minutos de *air fryer*)

**Rendimento:** 4 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

#### **Ingredientes**

- meia xícara (chá) de queijo de coalho cortado em cubos pequenos (70 g)
- 1 colher (sopa) farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de bacon em cubos pequenos (90 g)
- meia xícara (chá) de milho para pipoca
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® para Pipoca sabor Churrasco**

#### **Modo de preparo**

1. Em uma tigela pequena, coloque o queijo de coalho e a farinha de trigo, e misture até que a farinha envolva o queijo completamente. Disponha na cesta da *air fryer* e leve a 200 graus, preaquecida, por 10 minutos, virando na metade do tempo, ou até dourar.
2. Enquanto isso, em uma panela grande, coloque o bacon e frite, em fogo alto, em sua própria gordura por 5 minutos ou até dourar. Retire o bacon da panela e escorra em papel-toalha, deixando a gordura na panela. Reserve o bacon.
3. Volte a panela ao fogo baixo, junte o milho, tampe a panela e agite algumas vezes até que o milho comece a estourar. Deixe cozinhar até que todos os grãos de milho estourem, agitando a panela ocasionalmente.
4. Retire do fogo, transfira para uma tigela grande e salpique o **Tempero SAZÓN®**. Junte o bacon e o queijo, misture e sirva em seguida.

### AMENDOIM TORRADO

**Tempo de preparo:** 10 min (+ 30 minutos de forno).

**Rendimento:** 8 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

#### **Ingredientes**

- 500 g de amendoim cru descascado
- meia colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de água
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Vermelho**
- 1 colher (chá) de sal



### Modo de preparo

1. Em uma assadeira grande, coloque o amendoim, o óleo, a água, o **Tempero SAZÓN®** e o sal e, com o auxílio de uma colher, misture até que o amendoim fique completamente envolvido.
2. Leve ao forno médio (200 graus), preaquecido, por 30 minutos, mexendo na metade do tempo. Retire do forno e sirva em seguida.

### Dicas:

1. *O amendoim é revestido por uma casca dura e resistente. A maioria dos amendoins já é vendida sem a casca, sendo encontradas apenas com a pele avermelhada.*
2. *Caso queira, sirva em cones de papel.*

### SANDUÍCHE DE PERNIL

**Tempo de preparo:** 50 min

**Rendimento:** 4 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

### Ingredientes

- 1 e meia colher (sopa) de óleo
- 300 g de pernil suíno limpo cortado em cubos grandes
- 1 sachê de **Caldo em Pó SAZÓN® Carne** (5,5 g)
- 2 xícaras (chá) de água (400 ml)
- 1 cebola pequena fatiada
- 1 tomate pequeno em tiras finas
- meio pimentão amarelo pequeno em tiras finas
- meia colher (sopa) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de cheiro-verde picado
- 8 minipães tipo francês cortados ao meio

### Modo de preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque 1 colher (sopa) do óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne e frite por 7 minutos ou até dourar. Acrescente o **Caldo SAZÓN®** e a água, tampe a panela e cozinhe por 25 minutos, após o início da fervura. Desligue o fogo, espere a pressão ceder e abra a panela. Retire a carne e desfie, reservando 1 xícara (chá) do caldo do cozimento (200 ml).
2. Em uma panela média, coloque o óleo restante e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos ou até dourar. Acrescente o tomate e o pimentão, e refogue por 1 minuto ou até ficarem “al dente”. Adicione a carne desfiada, o caldo do cozimento reservado e o suco de limão, e cozinhe, mexendo de vez em quando, por 5 minutos ou até o caldo reduzir pela metade. Retire do fogo e misture o cheiro-verde.



3. Recheie os pães e sirva em seguida.

### MILHO NO POTE

**Tempo de preparo:** 30 min

**Rendimento:** 4 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

#### **Ingredientes**

##### *Milho*

- 4 espigas de milho médias (1 kg)
- 2 litros de água

##### *Manteiga temperada*

- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Na Medida Cheiro-verde**

#### **Modo de preparo**

1. Faça milho: em uma panela de pressão, coloque o milho e a água, tampe e leve ao fogo alto para aquecer. Cozinhe, em fogo médio, por 20 minutos, após levantar fervura. Desligue o fogo e espere a pressão ceder.
2. Enquanto isso, prepare a manteiga temperada: em uma tigela pequena, coloque a manteiga e o **Tempero SAZÓN® Na Medida**, e misture até ficar homogêneo.
3. Abra a panela, retire o milho cozido e, com o auxílio de um garfo, segurando a espiga na vertical, debulhe os grãos com uma faca. Transfira para uma tigela média, junte a manteiga temperada e misture até derreter. Distribua em 4 potes pequenos e sirva em seguida.

*Dica: caso o milho esfrie, aqueça uma panela média em fogo baixo, derreta a manteiga temperada e misture o milho até envolver os grãos completamente. Retire do fogo e sirva em seguida.*

### CANAPÉ DE POLENTA COM RAGU DE LINGUIÇA

**Tempo de preparo:** 30 min (+ 30 minutos de congelador + 30 minutos de forno).

**Rendimento:** 8 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

#### **Ingredientes**

##### *Massa*

- 4 xícaras (chá) de água (800 ml)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 2 sachês de **Tempero SAZÓN® Na Medida 10 Vegetais**
- 1 xícara (chá) de fubá mimoso (140 g)



### Ragu

- 1 colher (sopa) de óleo
- 3 gomos de linguiça toscana fresca sem pele e bem esmigalhada (280 g)
- meia cebola pequena picada
- 2 colheres (sopa) de polpa de tomate
- meia colher (sopa) de **Tempero SAZÓN® Meu Toque Caseiro**

### Modo de preparo

1. Faça massa: em uma panela grande, coloque a água, a manteiga, o **Tempero SAZÓN® Na Medida** e o fubá, e leve ao fogo alto para ferver. Abaixar o fogo e cozinhe por 7 minutos, mexendo sempre, ou até a massa desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e transfira para uma assadeira retangular média (20 x 30 cm), previamente forrada com filme-plástico, e espalhe a polenta, nivelando a superfície para que fique com a mesma espessura. Cubra e leve ao congelador por 30 minutos ou até esfriar.
2. Com o auxílio do filme-plástico, desenforme a polenta, corte em 24 quadrados de 5 cm e disponha em uma assadeira grande untada. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos ou até a superfície começar a mudar de cor.
3. Enquanto isso, prepare o ragu: em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a linguiça e frite por 5 minutos ou até dourar. Acrescente a cebola e refogue por 2 minutos ou até ficar transparente. Adicione a polpa de tomate, misture e retire do fogo.
4. Monte os canapés: retire a polenta do forno, distribua o ragu pela superfície e salpique o **Tempero SAZÓN® Meu Toque**. Sirva em seguida.

*Dica: caso prefira, prepare na air fryer. Para isso, disponha os canapés aos poucos na cesta da air fryer e leve a 180 graus, preaquecida, por 10 minutos, virando na metade do tempo, ou até a superfície começar a mudar de cor. Retire da air fryer, distribua o ragu e salpique o **Tempero SAZÓN® Meu Toque**. Sirva em seguida.*

### ESPETINHO DE LEGUMES COM QUEIJO DE COALHO

**Tempo de preparo:** 40 min

**Rendimento:** 5 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

#### Ingredientes

- 1 abobrinha média cortada em cubos grandes
- 20 unidades de tomate-cereja
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Amarelo**
- 1 pitada de sal
- 200 de queijo de coalho em cubos médios



- 2 colheres (sopa) de óleo

### Modo de preparo

1. Em uma tigela média, coloque a abobrinha, o tomate, **Tempero SAZÓN®** e o sal, e misture.
2. Em 10 palitos de churrasco, monte os espetinhos intercalando a abobrinha, o tomate e o queijo. Em uma frigideira grande, coloque metade do óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte os espetinhos, aos poucos, e frite-os por 3 minutos de cada lado ou até que a abobrinha fique “al dente”, repondo com o óleo restante quando necessário. Retire do fogo e sirva em seguida.

*Dica: caso prefira, prepare na air fryer. Para isso, pincele os espetinhos com o óleo, disponha, aos poucos, na cesta da air fryer, untada e leve a 180 graus, preaquecida, por 10 minutos, virando na metade do tempo, ou até dourar. Retire da air fryer e sirva em seguida.*

### ESCONDIDINHO DE ABÓBORA COM CARNE-SECA

**Tempo de preparo:** 25 min (+ 15 minutos de forno)

**Rendimento:** 10 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

### Ingredientes

#### Carne-seca

- 2 colheres (sopa) de manteiga de garrafa
- 1 cebola média fatiada
- 400 g de carne-seca demolhada cozida e dessalgada
- meio pimentão amarelo pequeno cortado em cubos pequenos
- 1 tomate pequeno em cubos pequenos
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Toque de Alho**

#### Purê de abóbora

- 1 colher (sopa) de manteiga de garrafa
- meia abóbora japonesa média cozida e espremida (1 kg)
- meia colher (chá) de sal
- meia xícara (chá) de leite (100 ml)
- 1 xícara (chá) de muçarela ralada (100 g)

### Modo de preparo

1. Faça a carne: em uma panela média, coloque a manteiga de garrafa e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos ou até dourar. Acrescente a carne-seca, o pimentão, o tomate e o **Tempero SAZÓN®**, e refogue por 3 minutos ou até que os legumes fiquem “al dente”. Retire do fogo e reserve.

2. Prepare o purê: em uma panela grande, coloque a manteiga de garrafa e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a abóbora, o sal e o leite, e cozinhe, mexendo sempre, por 10 minutos ou até obter um purê cremoso. Retire do fogo.
3. Em 10 formas individuais (8 cm) untadas, disponha metade do purê, o refogado de carne reservado e cubra com o purê restante. Salpique a muçarela e leve ao forno médio (200 graus), preaquecido, por 15 minutos ou até gratinar. Retire do forno e sirva em seguida.

**Dicas:**

1. *Para render 400 g de carne-seca cozida e desfiada, demolhe 700 g de carne-seca. Para isso, em uma tigela grande, coloque a carne, cubra com água e deixe na geladeira por 12 horas, trocando a água a cada 3 horas. Para cozinhar, deixe cozinhar na panela de pressão por 30 minutos, após o início da fervura. Desligue o fogo e espere a pressão ceder. Abra a panela, escorra e reserve para esfriar.*
2. *Se preferir, em vez de formas individuais, utilize um refratário retangular médio (20 x 30 cm), untado. Para isso, disponha metade do purê, o refogado de carne reservado e cubra com o purê restante. Salpique a muçarela e leve ao forno médio (200 graus), preaquecido, por 25 minutos ou até gratinar. Retire do forno e sirva em seguida.*
3. *Se preferir, substitua a muçarela por queijo de coalho.*

## **BAIÃO-DE-DOIS**

**Tempo de preparo:** 60 min

**Rendimento:** 6 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

### **Ingredientes**

- 1 xícara (chá) de feijão de corda cru lavado e escorrido (160 g)
- 1,4 litro de água
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola pequena picada (100 g)
- 1 xícara (chá) de arroz cru (170 g)
- 1 sachê de **Caldo em Pó SAZÓN® Costela**
- 100 g de queijo minas meia-cura cortado em cubos
- 1 colher (sopa) de coentro picado (opcional)

### **Modo de preparo**

1. Em uma panela de pressão, coloque o feijão, cubra com 1 litro da água e leve ao fogo alto para aquecer. Deixe cozinhar, em fogo médio, por 20 minutos após o início da

fervura. Espere a pressão ceder e escorra o feijão, reservando 1 e meia xícara (chá) do caldo de cozimento (300 ml).

2. Em uma panela grande, aqueça o óleo em fogo alto e refogue a cebola por 3 minutos ou até que fique transparente.
3. Junte o arroz e misture até envolvê-lo bem. Acrescente os grãos de feijão, o caldo de cozimento reservado, a água restante fervente e o **Caldo em Pó SAZÓN®**, e deixe cozinhar, em fogo médio, com a panela semitampada, por 15 minutos ou até o arroz estar macio.
4. Adicione metade do queijo e misture. Disponha o restante do queijo, cortado em fatias, pela superfície da preparação, apague o fogo e deixe descansar, com a panela tampada, por 3 minutos ou até que o queijo derreta.
5. Finalize com o coentro e sirva em seguida.

*Dicas:*

1. *Caso não sobre 1 e meia xícara (chá) de líquido do cozimento do feijão, complete com água fervente. O importante é cozinhar o arroz com um total de 3 e meia xícaras (chá) de líquido (700 ml).*
2. *Caso prefira, substitua o queijo minas meia-cura por queijo de coalho.*

## **FRANGO COM QUIABO**

**Tempo de preparo:** 50 min (+ 1 hora de geladeira)

**Rendimento:** 10 porções

**Elaboração:** Sabores Ajinomoto

### **Ingredientes**

- 1 frango inteiro cortado em pedaços (1 kg)
- 2 sachês de **Caldo SAZÓN® Galinha**
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho espremidos
- 2 xícaras (chá) de água (400 ml)
- 4 tomates médios sem pele e sem sementes picados
- 600 g de quiabo cortado em três partes
- meia colher (chá) de molho de pimenta

### **Modo de preparo**

1. Em uma tigela grande, coloque o frango, 1 sachê de **Caldo SAZÓN®**. Deixe tomar gosto na geladeira por 1 hora.



2. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o frango, aos poucos, e frite por cerca de 15 minutos ou até dourar. Acrescente a cebola e o alho, e refogue por 5 minutos ou até ficar transparente.
3. Adicione a água, o tomate, o molho de pimenta e o **Caldo SAZÓN®** restante. Deixe cozinhar em fogo médio, com a panela semitampada, por 15 minutos.
4. Junte o quiabo e cozinhe por mais 10 minutos ou até que o quiabo esteja macio.
5. Retire do fogo e sirva em seguida.

*Dica: sirva acompanhado de angu.*

### **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 Tempero SAZÓN®**

Fabricado pela Ajinomoto do Brasil, o Tempero SAZÓN® está presente há mais de 35 anos no mercado e oferece diversas versões que tornam o dia a dia de seus consumidores 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. Os lançamentos mais recentes da marca são as linhas Meu Toque SAZÓN®, disponível nos sabores Caseiro, Ervas e Tomate e SAZÓN® Na Medida em três versões - 10 Vegetais, Cheiro-Verde e Tomate.

### **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 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)