I'm not a bot



Sazon de frango

25 de Março de 2024 Frito, grelhado, assado, empanado... São inúmeras as possibilidades de receitas com frango, Preparamos esse guia completo com 20 receitas saborosas para você testar e variar no cardápio do dia a dia. Antes de partir para as receitas, conheça os benefícios do frango e entenda porque esse tipo de carne é sinônimo de praticidade na cozinha? Por que o frango e entenda porque esse tipo de carne é sinônimo de praticidade na cozinha? Por que o frango e entenda porque esse tipo de carne é sinônimo de praticidade na cozinha? Por que o frango e entenda porque esse tipo de carne é sinônimo de praticidade na cozinha? Por que o frango e entenda porque esse tipo de carne é sinônimo de praticidade na cozinha? Por que o frango e entenda porque esse tipo de carne é sinônimo de praticidade na cozinha? Por que o frango e entenda porque esse tipo de carne é sinônimo de praticidade na cozinha? Por que o frango e entenda porque esse tipo de carne é sinônimo de praticidade na cozinha? Por que o frango e entenda porque esse tipo de carne é sinônimo de praticidade na cozinha? Por que o frango e entenda porque esse tipo de carne é sinônimo de praticidade na cozinha? Por que o frango e entenda porque esse tipo de carne é sinônimo de praticidade na cozinha? Por que o frango e entenda porque esse tipo de carne é sinônimo de praticidade na cozinha? Por que o frango e entenda porque esse tipo de carne é sinônimo de praticidade na cozinha? Por que o frango e entenda porque esse tipo de carne é sinônimo de praticidade na cozinha? Por que o frango e entenda porque esse tipo de carne é sinônimo de praticidade na cozinha? ajudam a compor uma alimentação equilibrada. Isso sem falar na versatilidade que os diferentes cortes de aves oferecem. Partes com mais gordura, como sobrecoxa, coxa e asa, garantem assados suculentos. Já o peito de frango sem a pele (onde as gordura, como sobrecoxa, coxa e asa, garantem assados suculentos. diferentes modos: grelhada, cozida, desfiada para recheios e muito mais! 20 receitas com frango práticas para te ajudar, selecionamos 20 opções para você experimentar! São ideias para todos os momentos, do lanchinho da tarde ao jantar caprichado Acompanhe! Aprenda a fazer um delicioso fricassê de frango e surpreenda nos almoços em família. Com requeijão e creme de leite, essa receita com peito de frango é a definição de cremosidade! Adicione o Tempero SAZÓN® Verde, pensado especialmente para dar aquele sabor especial na receita, e bom apetite. É irresistível! Em busca de receitas com frango simples e cheias de sabor? Experimente esse refogado de frango cremoso. Feito com peito de frango, proporciona uma refeição equilibrada e bem servida. Com o Tempero SAZÓN® Verde — especial para carnes de frango —, você garante sabor na medida certa! Esses espetinhos saborosos de frango são perfeitos para servir como aperitivo e em momentos descontraídos. Empanados, são crocantes por fora e macios por dentro. Para temperar com praticidade, conte com o Tempero SAZÓN® Verde. É só misturar na hora de empanar e aproveitar esse aperitivo saboroso! O franço assado é aquele clássico dos almoços em família que dá água na boca só de pensar! Para aquele gostinho especial de comida feita com carinho, conte com o Tempero SAZÓN® Verde. Esse guisado de frango comprova o quanto as carnes de aves são macias. Com um molho encorpado, fica uma delícia acompanhado de arroz branco. Essa é uma receita com frangos em cubos ideal para você preparar com o Tempero SAZÓN® Verde. Experimente e surpreenda seus convidados! Em busca de uma receita com frango simples e certeira para o cotidiano? O frango empanado é uma ótima pedida para agradar toda a família. Preparado com Tempero SAZÓN® Verde, é prático de fazer e vai ao forno. Fica sequinho e cheio de sabor! Inspirado no melhor da culinária mineira, o frango com quiabo conquistou o paladar dos brasileiros e é o prato perfeito para trazer variedade ao cardápio. O segredo para um frango suculento está no Caldo em Pó SAZÓN® Galinha. Dissolve fácil, sem deixar pedacinhos! É só adicionar e se deliciar! O hambúrguer de frango com aveia ao molho é surpreendente. Essa receita substitui a carne bovina pelo filé de frango, proporcionando um lanche leve e equilibrado! Para um toque único, conte com o Tempero SAZÓN® Sabores do Nordeste. Desmancha na boca! Outro clássico dos almoços de domingo é o salpicão de frango. Prático e fácil de fazer, leva maionese e legumes variados que acrescentam cor e sabor ao prato. Para um diferencial, adicione o Tempero SAZÓN® Toque de Limão. É aquele toque azedinho que faz toda a diferença! Se você gosta de combinar diferentes sabores e texturas, precisa provar essa deliciosa polenta com frango caipira! Para uma polenta cremosa e bem temperada, recomendamos o Tempero SAZÓN® Laranja, pensado especialmente para deixar os preparos de massas e molhos ainda mais saborosos. Você vai se surpreender! À procura de receitas com frango desfiado? Experimente essa torta prática de frango! É só misturar todos os ingredientes e levar para assar. Prático, não é mesmo? Para uma torta com muito sabor, basta adicionar o Caldo em Pó SAZÓN® Galinha no recheio. Intensificao sabor do frango, sem deixar pedaços! Curtiu a receita de torta prática de frango? Então, confira nossa torta salgada de liquidificador e adicione mais sabor às suas refeições com facilidade! Quem resiste a um delicioso empadão de frango? Com essa receita, você aprende os truques para acertar na massa e no recheio. Aliás, para um recheio saboroso, aqui também recomendamos o Tempero SAZÓN® Verde, que além de prático, deixa o seu preparo ainda mais saboroso. Para aquele almoço prático e caprichado, que tal tulipas de frango cozidas? Esse corte é conhecido pela suculência e pela carne macia. Para tulipinhas ainda mais irresistíveis, conte com o Tempero SAZÓN® Toque de Limão. É só deixar pegar gosto e se deliciar! Que tal adicionar mais cor e sabor ao cardápio com o frango colorido de forno? Assado com legumes, combina leveza e diferentes texturas. O toque de chef fica por conta do Tempero SAZÓN® Sabores do Nordeste. Além de deixar a receita com um sabor inesquecível . É singular! Cansada de fazer o mesmo frango de sempre? Experimente estas deliciosas tiras de frango empanadas com coco! Pode parecer inusitado, mas a combinação de sabores vai te surpreender! Conte com o Tempero SAZÓN® Verde, preparado com coentro, páprica e cebola, entre outros ingredientes, para deixar o preparo mais prático! Inspirada na culinária asiática, essa receita de frango à moda oriental prova toda a versatilidade do frango. Para um prato saboroso e um molho encorpado, adicione Caldo em Pó SAZÓN® Galinha. Evidencia o sabor do frango com abacate. É ideal para uma refeição equilibrada! Outra vantagem do wrap está na praticidade e na possibilidade de se adaptar com os ingredientes que preferir. Para tempera SAZÓN® Verde, pensado especialmente para carnes de frango, resulta em um prato sofisticado. Aliás, a apresentação é um destaque à parte! Para deixar o preparo mais rápido, é só usar o Tempero SAZÓN® Verde. Além da praticidade, intensifica o sabor de qualquer prato com carne de frango em cubo, é uma alternativa assada deliciosa! Aqui, mais uma vez, você destaca o sabor dos ingredientes com o Tempero SAZÓN® Verde. Com ele, suas receitas com frango ficam ainda mais apetitosas! Para terminar, não poderia faltar a clássica esfiha, o segredo dessa receita está na massa bem temperada com o Tempero SAZÓN® Laranja. É só adicionar no preparo e se surpreender! Com tantas ideias deliciosas, fica até difícil escolher apenas uma para experimentar. Qual dessas receitas com frango você vai testar primeiro? Seja qual for a sua favorita, conte com a nossa linha completa de Temperos e Caldos em Pó SAZÓN® para deixar os seus preparos mais práticos e os seus preparos mais práticos e os seus pratos mais apetitosos! 26 de Maio de 2017 Na hora de preparar aquele frango para o almoço ou jantar, você costuma se perguntar se está fazendo certo? Sem problemas — isso é mais comum do que parece. Para acabar com as suas dúvidas, separamos algumas receitas e dicas de como temperar frango que vão deixar seus pratos ainda mais saborosos. Confira! Dicas para temperar o frango com variedade e sabor Temperar frango não é lá nenhum mistério. O grande segredo é, na verdade, bem prático: temperar a carne sempre com antecedência para deixar seus pratos ainda mais marcante. Também é muito importante levar em consideração como o frango será preparado, pois a forma de temperar frango para assar, fritar, grelhar e muito mais. Confira! 1. Como temperar frango para assar? Se você for assar o frango, deixe a carne de molho no tempero, dentro da geladeira por quatro horas para ela tomar gosto. Depois, é só colocar no forno, assim como nesta receita de frango assado com legumes Aqui, o grande truque de chef é o Tempero SAZÓN® Verde. 2. Como temperar frango desfiado? O jeito de temperar pode variar de acordo com a receita escolhida. Neste preparo de frango desfiado, por exemplo, ele pode ficar cozinhando por alguns minutos junto dos demais ingredientes, como cebola e alho refogados, azeitonas e mais. Para acrescentar um toque levemente picante ao preparo, use o Tempero SAZÓN® Sabores do Nordeste. 3. Como temperar frango para fritar? Agora, se a ideia é preparar um frango frito delicioso, você pode temperá-los diretamente com o Tempero SAZÓN® Verde e outros ingredientes em uma tigela grande. Misture bem, tampe e leve à geladeira por duas horas para tomar gosto. Se os pedaços de frango estiverem muito grandes, faça alguns furos na carne antes de colocar a marinada para que fiquem igualmente saborosos. 4. Como temperar frango para empanar? O frango empanado pode ser feito de forma rápida e prática deixando o frango tomar gosto na geladeira, por aproximadamente, 15 minutos. Quer garantir aquele toque extra de sabor? O Tempero SAZÓN® Verde é um ótimo aliado no momento de temperar o frango empanado. Ele tem um delicioso toque de coentro, páprica, cebola e cominho — perfeito para preparar receitas com frango. No momento de empanar, não há segredo: é só utilizar o SAZÓN® Tempera E Empana Milanesa, que dispensa o uso de ovos ou farinha para empanar o frango grelhado pode ser temperado em menos de uma hora antes da execução da receita. Um ótimo exemplo disso está neste frango grelhado com purê de brócolis, onde o peito de frango toma gosto, na geladeira, por aproximadamente 30 minutos. Para realçar o sabor da carne, a dica da vez é: use o Tempero SAZÓN® tem. 6. Como temperar frango para assar na airfryer? Está em dúvida sobre como temperar frango para air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? Temos uma dica prática para te ajudar: esta receita de filé de frango à pizzaiola de air fryer? passar no ovo e em farinhas e é perfeito para air fryer. Simples, né? 7. Como temperar frango inteiro? Para que o frango inteiro tome gosto, faça a marinada com o Tempero SAZÓN® Verde e outros ingredientes um dia antes do programado para a execução da receita. Assim, o seu frango assado com batatas garante a alegria de toda a família! Para uma carne mais suculenta: experimente marinar a carne em molhos com ingredientes como suco de laranja, iogurte ou leite. 8. Como temperar frango à passarinho, conte com a ajuda do SAZÓN® Tempera & Empana Milanesa Ervas com Toque de Limão, que como o próprio nome já diz, tempera e empana o frango sem complicações e em apenas três passos, garantindo o sabor e o toque cítrico que tanto amamos. 9. Como tempera cozinhar? O frango para cozinhar pode ser tempera do diretamente na panela enquanto frita junto de alguns ingredientes, como cebola, salsão, alho e Tempero SAZÓN® Verde. Esses são os passos para um delicioso guisado de frango. 10. Como temperar frango para estrogonofe? Estrogonofe de frango junto de outros ingredientes, de um jeito totalmente prático e sem segredos. O toque especial da receita fica por conta do Caldo em Pó SAZÓN® Bacon defumado, que dá o sabor de bacon ao prato. 11. Como temperar frango com mostarda? Nada se compara a um frango assado com mel e mostarda e o mel. Misture, cubra com filme-plástico e leve à geladeira para tomar gosto por 30 minutos. Fica extremamente suculento! 12. Como temperar frango com limão? Uma dica prática para temperar frango com limão? Uma dica prática para temperar frango com limão? Uma dica prática para temperar frango com limão é contar com a facilidade do Tempero SAZÓN® Verde, que dá sabor em um instante e deixa a sua carne especial de um jeito rápido, assim como nesta deliciosa receita de frango com limão e cachaça. 13. Como temperar frango com maionese? Temperar um frango com maionese é mais simples do que parece. Por exemplo, veja esta receita de frango com batatas coradas. Nela, depois de temperar o frango e as batatas com o Caldo em Pó SAZÓN® Galinha, e cozinhar o legume em fogo alto por 2 minutos, basta envolvê-los (o frango e a batata) na maionese, dispor em uma assadeira grande e levar ao forno por 1 hora. E quer saber um truque dessa receita? O molho! Ele é feito na própria assadeira crescentar água e raspar o fundo para obter o molho e regar os preparos com ele. Curtiu? Quanto tempo leva para o frango pegar tempero? Você pode fazer a marinada do frango na véspera, para que os temperos penetrem por completo na carne, deixar tomar gosto na geladeira por pelo menos meia hora ou seguir as receita de frango escolhida. 3 receitas saborosas de frango para você preparar Agora que você já sabe como temperar frango, que tal experimentar com algumas receitas saborosas? Separamos três pratos especiais que superam as expectativas no quesito sabor e ainda são bastante fáceis de preparar. Veja! Frango assado Com esta receita você consegue preparar um frango assado sem erro. Ótima pedida para alegrar o almoço de domingo ou dias festivos! A receita completa leva apenas cinco ingredientes e o toque de chef fica por conta do Tempero SAZÓN® Toque de Alecrim, que além do alecrim, contém também cebolinha, cebola, alho, salsa e cúrcuma, entre outros ingredientes, sendo ideal para temperar diversos tipos de carne. Frango à passarinho fácil Que tal preparar um frango à passarinho fácil de forma muito prática e com um sabor inconfundível? Além de ser suculenta, a receita ainda é versátil e pode ser feita em uma recepção descontraída para amigos e familiares. Aqui, para realçar o sabor do frango sem complicações, temos o Tempero SAZÓN® Toque de Limão, que dá sabor em um instante e deixa a receita com aquele toque cítrico irresistível. Frango ao parmesão Esta receita de frango ao parmesão é vai deixar todos com um gostinho de quero mais. Para temperar, temos um segredo: o Tempero SAZÓN® Verde, que é fácil de usar e conta com o mix de coentro, páprica, cebola e cominho em um único sachê, além de outros ingredientes. Com certeza é uma opção saborosa e diversificada de preparar frango assado. Fica uma delícia! Com todas essas dicas de como temperar frango, temos certeza de que ficará ainda mais fácil se aventurar em diversos pratos e variar o cardápio do dia a dia com receitas suculentas e criativas. Se você busca praticidade e facilidade na cozinha, sem abrir mão do sabor, confira a linha completa de produtos SAZÓN®. Rua 5 de Outubro, 110 Barrosinhas ZI EN1 Norte, 3750-760 Trofa - Áqueda, Portugal Tel: +351 234 648 300 (Chamada para a rede fixa Nacional) Fax: +351 234 648 302 E-mail: geralvendas@cajumar.com Mousse de maracujá, salada de frutas, pavê de frutas e verrine de morango são algumas opções de sobremesas com com frutas; confira a lista completa e faça em casa! Gosta de preparar sua comida e também seus temperos especiais em casa? Então você vai amar aprender essas receitas de Sazón caseiro para usar em qualquer receita, inclusive para dar um sabor especiais em casa? Então você vai amar aprender essas receitas de Sazón caseiro para usar em qualquer receita, inclusive para dar um sabor especial à pipoca. Veja como são fáceis e depois use a criatividade para mudar ingredientes conforme o seu gosto. Sazón caseiro para carnes vermelhas Claro que você pode usar esse tempero em outros preparos, mas a sugestão de ingredientes combina muito com diferentes carnes vermelhas com sabor mais intenso. Experimente. Ingredientes Colorau: 2 colheres de sopa; Alho desidratado: 2 colheres de sopa; Cebola desidratada: 4 colheres de sopa; Salsa desidratada: 2 colheres de sopa; Orégano em pó: 1 colher de sopa; Louro: 4 folhas. Modo de preparo Bata todos os ingredientes no liquidificador até vivarem pó. Armazene em um frasco com tampa, bem fechado, em um armário arejado e ao abrigo da luz. Sazón caseiro para frango O frango é mais leve e suave do que as carnes vermelhas, então essa mistura de temperos é uma boa pedida. Ingredientes Coentro desidratado: 2 colheres de sopa; Colorau ou anato: 1 colher de sopa; Cebola roxa desidratado: 2 colheres de sopa; Cominho em pó ou sementes: 1 colher de sopa; Cebola roxa desidratado: 2 colheres de sopa; Cominho em pó ou sementes: 1 colher de sopa; Cebola roxa desidratado: 2 colheres de sopa; Cominho em pó ou sementes: 1 colher de sopa; Cebola roxa desidratado: 2 colheres de sopa; Cominho em pó ou sementes: 1 colher de sopa; Cominho em pó ou sementes: 1 fechado, em um armário arejado e ao abrigo da luz. Tempero para legumes Esse é um tempero simples, legal para você adicionar outros sabores na hora do preparo dos legumes. Legal para você adicionar outros sabores na hora do preparo dos legumes. Legal para você adicionar outros sabores na hora do preparo dos legumes. Pimenta preta: 2 colheres de sopa. Modo de preparo Bata todos os ingredientes no liquidificador até vivarem pó. Armazene em um frasco com tampa, bem fechado, em um ingrediente diferente que já vem com tempero extra. Ingredientes Creme de cebola em pó: 2 colheres de sopa; Alho desidratado: 2 colheres de sopa; Colorau: 3 colheres de sopa; Colorau: 4 colheres de sopa; Colheres de sopa; Colheres de sopa; Colheres de sopa; Colheres de s vermelho Para ficar vermelho, essa sugestão leva páprica; 2 colheres de sopa; Cebola desidratada: 2 colheres de sopa; Cebola desidratado: 2 colheres de sopa; Cebola desidratada: 2 colheres de sopa; Cebola desidratado: 2 colheres de sopa; Cebola d Modo de preparo Bata todos os ingredientes no liquidificador até vivarem pó. Armazene em um frasco com tampa, bem fechado, em um armário arejado e ao abrigo da luz. Sazón para pipoca Se você já cansou de comer pipoca temperada só com sal, experimente usar essa misturinha. Ingredientes no liquidificador até vivarem pó. Armazene em um frasco com tampa, bem fechado, em um armário arejado e ao abrigo da luz. Sazón para pipoca Se você já cansou de comer pipoca temperada só com sal, experimente usar essa misturinha. Ingredientes no liquidificador até vivarem pó. Armazene em um frasco com tampa, bem fechado, em um armário arejado e ao abrigo da luz. Sazón para pipoca Se você já cansou de comer pipoca temperada só com sal, experimente usar essa misturinha. Tomilho: ½ colher de chá; Pimenta preta: ¼ de colher de chá; Orégano: ½ colher de chá; Cebola em pó: ½ colher de chá; Cebola em pó: ½ colher de chá; Cebola em pó: ½ colher de chá; Orégano: ½ colher de chá; Orégano: ½ colher de chá; Cebola em pó: ½ colher de chá; Orégano: ½ colher de chá; Cebola em pó: ½ colher de chá; Orégano: ½ que geralmente é mais cara, o frango é uma proteína fácil de preparar e versátil. Afinal, existe uma grande variedade de receitas com peito de frango, um corte magro cada vez mais presente na mesa dos brasileiros. Além do tradicional grelhado, o peito de frango fica uma delícia empanado, refogado, cremoso como no fricassê, ou desfiado em recheios de sanduíches. Então, que tal aprender novas formas de preparo para inovar nas suas refeições de forma prática e econômica? Para te ajudar nesta missão, fizemos uma seleção especial de 57 receitas com peito de frango. Veja abaixo! Receitas com peito de frango. Veja abaixo! Receitas com peito de frango especial de 57 receitas com peito de frango. Veja abaixo! Receitas com peito de frango especial de 57 receitas com peito de frango. Veja abaixo! Receitas com peito de frango especial de 57 receitas com peito de frango especial de 57 receitas com peito de frango. de frango de diversas formas surpreendentes e saborosas. Com essas dicas, você terá opções para o almoço, jantar, lanche da tarde e final de semana! 1. Peito de frango à milanesa na air fryer O frango à milanesa na air fryer com Tempero SAZÓN® Verde é sinônimo de suculência e saborpara o almoço ou jantar. E o melhor é que, além de saboroso, ele ainda é uma opção econômica. 2. Refogado cremoso com peito de frango Não é qualquer refogado de frango cremoso. É mais delicioso. É com o Tempero SAZÓN® Verde. Venha conferir a receita saborosa de refogado de frango cremoso para preparar hoje mesmo! 3. Peito de frango aos quatro Queijos Requeijão, provolone, muçarela, parmesão e o Caldo em Pó SAZÓN® Galinha dão a suculência incrível na receita de peito de frango aos quatro queijos. Experimente! Você não vai se arrepender. 4. Peito de frango ao molho de laranja Esta receita de peito de frango ao molho de laranja Esta receita de peito de frango aos quatro queijos. Experimente! Você não vai se arrepender. 4. Peito de frango ao molho de laranja Esta receita de peito de frango aos quatro queijos. Experimente! Você não vai se arrepender. 4. Peito de frango aos quatro queijos. Experimente! Você não vai se arrepender. 4. Peito de frango aos quatro queijos. Experimente! Você não vai se arrepender. 4. Peito de frango aos quatro queijos. Experimente! Você não vai se arrepender. 4. Peito de frango aos quatro queijos. Experimente! Você não vai se arrepender. 4. Peito de frango aos quatro queijos. Experimente! Você não vai se arrepender. 4. Peito de frango aos quatro queijos. Experimente! Você não vai se arrepender. 4. Peito de frango aos quatro queijos. Experimente! Você não vai se arrepender. 4. Peito de frango aos quatro queijos. Experimente! Você não vai se arrepender. 4. Peito de frango aos quatro queijos. Experimente! Você não vai se arrepender. 4. Peito de frango aos quatro queijos. Experimente! Você não vai se arrepender. 4. Peito de frango aos quatro queijos. Experimente! Você não vai se arrepender. 4. Peito de frango aos quatro queijos. 4. Peito de frango aos quatro queijos. 4. Peito de frango aos quatro queijos. 4. Peito de frango aos quatro queijos arrepender. 4. Peito de frango aos quatro queixo arrepender. 4. Peito de frango aos quatro queixo arrepender. 4. Peito de frango aos quatro queixo arrepender. 4. Peito de frango aos queixo por conta da mistura prática do Tempero SAZÓN® Toque de Alho com suco de laranja. A marinada se transforma depois em um molho incrível para acompanhar os filés. 5. Frango à marguerita Quer uma opção de receita com peito de frango para diferenciar o cardápio do dia a dia ou surpreender em uma ocasião especial? Você precisa conhecer o peito de frango à marquerita. Para agregar ainda mais, contamos com a ajuda do Caldo em Pó SAZÓN® Galinha, uma opção que se dissolve fácil, não deixa pedacinhos e facilita o preparo das refeições. 6. Curry de frango com grão-de-bico Esta receita de curry de frango com grão-de-bico tem um mix de sabores incrível e é perfeita para deixar qualquer ocasião mais especial. O prato, feito com peito de frango em tiras, curry, leite de coco e grão-de-bico, ganha mais sabor e praticidade com o Caldo em Pó SAZÓN® Lev Galinha, que tem 0% gordura e 25% menos sódio. 7. Guisado de frango o guisado é uma espécie de ensopado. Muito versátil, esse prato pode ser feito com diferentes carnes e fica uma delícia com peito de frango. Experimente preparar a receita de guisado de frango com o Tempero SAZÓN® Verde para um prato ainda mais saboroso. 8. Frango grelhado com purê de brócolis ó uma opção leve, equilibrada e cheia de sabor para as suas refeições. Aqui, contamos com o Tempero SAZÓN® Toque de Alho, que é versátil e pode ser usado tanto no preparo do frango e vagem, o clássico arroz do dia a dia ganha um toque especial e diferenciado. Para deixar o modo de preparo ainda mais rápido e prático, temos o Tempero SAZÓN® Verde. 10. Mini medalhões de frango Quer surpreender no almoco? Faca estes deliciosos mini medalhões de frango e prepare-se para receber diversos elogios de todos à mesa. Para realcar e complementar o sabor da receita, contamos com o Tempero SAZÓN® Verde. 11. Filé de frango com purê de cenoura Frango e purê, uma combinação que agrada os mais diversos paladares. Nesta versão, o toque especial do filé de frango com purê de cenoura vem da praticidade do Tempero SAZÓN® Verde. 12. Filé de frango com arroz à grega: um prato colorido, delicioso e prático. Tudo isso graças ao SAZÓN® Tempera & Empana Milanesa Tradicional, que facilita o preparo do frango para você variar na cozinha sem complicações e com muito sabor! 13. Peito de frango com legumes, um prato leve, equilibrado e suculento. Para facilitar o modo de preparo e dar sabor em um instante, temos um segredo: o Tempero SAZÓN® Verde. 14. Estrogonofe de peito de frango à moda SAZÓN® Que tal um delicioso estrogonofe de frango à moda SAZÓN®? Esta receita com peito de frango cortados em iscas ficam ainda mais deliciosos com Caldo em Pó SAZÓN® Bacon Defumado, que acrescenta um sabor sem igual à receita, se dissolve fácil e não deixa pedacinhos! 15. Parmegiana de frango de frigideira. Além de ser uma delícia, ela ainda chama atenção pela praticidade. Nela, todo o processo é feito na frigideira, e os filés são empanados com o SAZÓN® Tempera & Empana Milanesa Tradicional, que torna o preparo muito mais fácil e prático, sem ovo, sem farinha e sem bagunca. 16. Frango empanado ao forno com molho cremoso é garantia de sucesso no almoco ou no jantar da família. Agui, os filés ganham um toque extra especial com o Tempero SAZÓN® Verde, uma opção prática que agrega mais sabor e facilita o preparo das receitas com peito de frango. Depois de empanado recheado com presunto e queijo Não tem como não adorar o frango empanado recheado! É a combinação perfeita do crocante frango empanado com a maciez do queijo derretido com presunto. Experimente! Usando o SAZÓN® Tempera & Empana Milanesa Tradicional fica muito mais prático e rápido empanar o frango e chegar na textura desejada. 18. Frango recheado com alho-poró Com apenas 5 ingredientes e o Tempero SAZÓN® Verde você pode fazer uma deliciosa receita de frango cremoso com cogumelos, feita com pedaços suculentos de peito de frango, cogumelos frescos e um molho cremoso e rico. O Caldo em Pó SAZÓN® Galinha é o segredo para um sabor marcante e equilibrado, que transforma o prato em uma verdadeira experiência gourmet. Ideal para um jantar especial, esta receita é prática e deliciosa, perfeita para impressionar sem complicações! 20. Fricassê de frango Um bom fricassê de frango consegue deixar qualquer reunião em volta da mesa ainda mais saborosa. Nesta receita, o frango ganha mais sabor com o Tempero SAZÓN® Verde, que conta com coentro, páprica, cebola e cominho, e é ideal para o preparo de pratos com frango em cubos, em vez de desafiá-lo. Experimente também servir o prato com batata palha. Fica incrível! 21. Frango cremoso Experimente o sabor irresistível deste frango cremoso com requeijão, uma receita que vai transformar sua refeição em um momento especial! Em apenas alguns passos e com o Tempero SAZÓN® Verde, você poderá preparar um prato delicioso e reconfortante. 22. Fricassê de frango no forno O fricassê de frango no forno é uma ótima escolha tanto para inovar no cardápio do dia a dia quanto para recepcionar pessoas queridas. Nesta versão, o frango cremoso Este strogonoff de frango vai entrar para a sua lista de receitas com peito de frango prediletas, afinal, ele fica muito cremoso. Para deixar tudo ainda mais prático e saboroso, temos o Tempero SAZÓN® Verde. 24. Filé de frango com creme de milho O filé de frango com creme de milho O filé de frango com creme de milho O file de fr do frango é facilitado graças ao SAZÓN® Tempera & Empana Milanesa Tradicional, que permite fazer milanesas dispensando a utilização de ovos e outros ingredientes. 25. Estrogonofe light de frango? Essa é a sua melhor escolha! Para acrescentar, entre outros ingredientes, toques de coentro, páprica, cebola e cominho ao frango sem complicações, temos o Tempero SAZÓN® Verde. 26. Patê de frango Não sabe o que fazer com as sobras do frango? O patê de frango é uma receita versátil e saborosa, ideal para servir como entrada ou acompanhamento. O Tempero SAZÓN® para Pipoca Sabor Cebola e Salsa dá um toque delicioso na receita. Desfrute dessa delícia prática! 27. Tiras de frango empanado com coco! Você vai se surpreender com o sabor da combinação do frango, coco e do Tempero SAZÓN® Verde. 28. Salpicão de frango prático Este salpicão de frango prático leva peito de frango desfiado, batata, ervilha e cenoura. É uma opção de receita com um mix de sabores incrível, leve e surpreendente. O toque cítrico delicioso vem do Tempero SAZÓN® Toque de Limão, que é versátil, facilita o dia a dia na cozinha e também pode ser usado no preparo de peixes ou carne suína. Ao final, a dica é manter na geladeira até a hora de servir. 29. Torta de frango com massa folhada Surpreenda sua família com esta deliciosa torta de frango com massa folhada. O toque especial fica por conta do Tempero SAZÓN® Verde, que realça o sabor dos ingredientes e garante um tempero equilibrado. Perfeita para um almoço ou jantar prático e sofisticado, esta receita é fácil de preparar e vai encantar a todos! 30. Empadão de frango Prepare um empadão de frango delicioso e cheio de cremosidade com o Tempero SAZÓN® Verde e arrase no lanche. Confira a receita completa e aproveite! 31. Sanduíche natural de frango Este sanduíche natural de frango Preparado com pão integral, é fácil de fazer e uma opção deliciosa para o lanche de toda a família! E o melhor, você pode preparar o recheio dessa receita com peito de frango desfiado e Tempero SAZÓN® Verde, e deixá-lo na geladeira. Na hora de servir, basta montar os sanduíches. Tudo muito prático, do começo ao fim! 32. Wrap de frango com abacate Uma receita saudável, com bastante proteína e sabor. Experimente fazer o wrap de frango com abacate com Tempero SAZÓN® Verde para um lanche da tarde e surpreenda-se com a combinação de sabor! 33. Esfiha de frango Recheada com frango desfiado, a esfiha de frango é uma opção deliciosa e prática para qualquer ocasião. Com uma massa leve, macia e bem temperada com o Tempero SAZÓN® Laranja, essa receita é perfeita para um lanche ou para surpreender em uma reunião com amigos. Experimente fazer em casa e desfrute dessa delícia que combina sabores tradicionais com um toque caseiro! 34. Hambúrguer de frango com aveia ao molho? Sim, além de ser deliciosa essa receita ainda conta com o toque levemente picante do Tempero SAZON® Sabores do Nordeste. Todos adoram! 35. Sanduíche de frango com maionese de pequi. O toque de chef da receita vem, claro, do Tempero SAZON® Verde. 36. Frango ao molho vermelho Esta receita de frango ao molho vermelho te garante um prato com peito, coxa e sobrecoxa de frango preparado com ele, o Tempero SAZÓN® Verde, o ingrediente ideal e que não pode faltar nas suas receitas com frango. O resultado é um prato suculento e delicioso! 37. Torta prática de frango Rápida e perfeita para um lanche sem complicação, a torta prática de frango tem tudo para conquistar o coração de toda a família. Para intensificar ainda mais o sabor do prato, contamos com a versatilidade do Caldo em Pó SAZÓN® Galinha. 38. Panqueca de frango Uma pa Tempero SAZÓN® Laranja, essencial para garantir aquele toque diferenciado nas suas massas e molhos! 39. Lanche enrolado de frango Precisa fazer um lanche de última hora? Aventure-se nos sabores deste lanche enrolado de frango Precisa fazer um lanche de última hora? Aventure-se nos sabores deste lanche enrolado de frango Precisa fazer um lanche de última hora? Aventure-se nos sabores deste lanche enrolado de frango Precisa fazer um lanche de última hora? Aventure-se nos sabores deste lanche enrolado de frango Precisa fazer um lanche de última hora? Aventure-se nos sabores deste lanche enrolado de frango Precisa fazer um lanche de última hora? Aventure-se nos sabores deste lanche enrolado de frango Precisa fazer um lanche de última hora? Aventure-se nos sabores deste lanche enrolado de frango Precisa fazer um lanche de última hora? Aventure-se nos sabores deste lanche enrolado de frango Precisa fazer um lanche de última hora? Aventure-se nos sabores deste lanche enrolado de frango Precisa fazer um lanche de última hora? Aventure-se nos sabores deste lanche enrolado de frango Precisa fazer um lanche de última hora? Aventure-se nos sabores deste lanche enrolado de frango Precisa fazer um lanche de última hora? Aventure-se nos sabores de fazer um lanche de última hora? Aventure-se nos sabores de fazer um lanche de última hora en fazer um la com la c Torta de frango e tapioca Já imaginou essa combinação entre torta de frango e tapioca? Então pode anotar essa receita porque ela é deliciosa e leve graças ao Caldo em Pó SAZÓN® Lev Galinha, que tem 25% menos sódio e traz muita agilidade para o preparo. Incrível, né? 41. Espetinho de frango Se o espetinho simples já é bom, imagine o espetinho de frango empanado. É sem igual! Para deixar tudo ainda mais delicioso, a dica é usar o Caldo em Pó SAZÓN® Galinha, que se dissolve fácil e é 0% gordura. 42. Patê de frango delícia, temos uma receita prática, rápida e que pode ser usada até como recheio de tortas. O sabor especial vem do Caldo em Pó SAZÓN® Galinha, que deixa sua receita deliciosa num instante! 43. Sanduíche de frango empanado com molho de manjericão o sanduíche de frango empanado com molho de manjericão o sanduíche de frango empanado com molho de manjericão é uma alternativa para aqueles dias em que a vontade de saborear algo diferenciado bate à porta! Aqui, graças ao SAZÓN® Tempera & Empana Milanesa Tradicional, o frango é feito de um jeito prático em três etapas. 44. Dadinhos de frango Esses dadinhos de frango são uma ótima pedida para momentos leves e descontraídos junto de pessoas queridas. Para descomplicar o momento de empanar o frango, temos o SAZÓN® Tempera & Empana Milanesa Tradicional. 45. Almôndegas de frango Ótima opção para substituir a carne tradicional, essas almôndegas de frango triturado com SAZÓN® Tempera & Dá Liga Sabor Tradicional que, além de dar sabor, é ideal para o preparo de almôndegas e hambúrgueres. Com ele, você consegue variar os pratos do dia a dia com mais praticidade e facilidade. 46. Peito de frango assado Perfeito para a correria do dia a dia ou para preparar marmitas, o peito de frango Que tal um espetinho de frango extremamente crocante para acompanhar a refeição de hoje? Confira a receita de frango crocante Esta receita de frango crocante Esta receita de frango crocante traz a irresistível combinação entre a crocância e cremosidade e o sabor especial do Caldo em Pó SAZÓN® Galinha. Uma receita surpreendente, saborosa e prática. Vai bem em qualquer hora do dia! 49. Frango à rolê é uma receita com Tempero SAZÓN® Verde e traga um toque de sofisticação e aconchego à sua mesa! 50. Frango à moda oriental O frango à moda oriental o frango a moda oriental o frango receita de filé de frango ao molho com limão. Os filés de frango são grelhados até ficarem dourados e suculentos, e depois cobertos com um molho cremoso e cítrico. Melhore o sabor com sódio reduzido. 52. Torta de frango especial Não se chama torta de frango especial à toa: essa receita vai te deixar com aquele gostinho de quero mais! O segredo do sabor irresistível está no Caldo em Pó SAZÓN® Galinha, que adiciona um toque especial e garante um sabor perfeito de maneira rápida e prática. 53. Talharim verde ao molho sugo e filé de frango Quer fazer um almoço ou jantar especial e impressionar todos à mesa? Faça este talharim verde ao molho sugo e filé de frango! Para dar um toque único ao frango, use o Tempero SAZÓN® Verde. 54. Bobó de frango! Nesta versão, o frango ganha um toque de sabor extra graças ao Caldo em Pó SAZÓN® Galinha. 55. Filés de frango coloridos Filés de frango coloridos Filés de frango coloridos: um prato equilibrado que esbanja cor, sabor e suculência! Para dar sabor em um instante, temos a praticidade do Tempero SAZÓN® Verde, que não tem erro e é recomendado para qualquer tipo de prato com frango! 56. Frango na moranga Este frango na moranga é uma ótima alternativa para o almoço de domingo. E o melhor é que, além de ser delicioso, ele ainda é uma opção mais econômica se comparado ao clássico camarão na moranga. O toque especial do prato vem do Caldo em Pó SAZON® Galinha! 57. Tapioca de frango atende a todos esses critérios e muito mais! O grande segredo do recheio está no Tempero SAZÓN® Verde, que é versátil e fácil de usar. Com todas essas receitas com peito de frango, você tem muitas opções cheias de sabor para variar o cardápio da sua família no almoço, jantar, hora do lanche e final de semana. Aproveite! Facilite o preparo das suas refeições com os produtos SAZÓN®. São diversas alternativas práticas e que dão ainda mais sabor ao seu dia a dia! Publicado em 31 de mar. de 2025 Quando falamos sobre a culinária brasileira, é impossível não pensar nos sabores únicos e inconfundíveis que nos conquistam a cada refeição. Entre os ingredientes que tornam nossos pratos irresistíveis está o Sazon Tempero, um produto que se tornou um verdadeiro ícone nas cozinhas de todo o país. Neste artigo, vamos explorar os segredos por trás do Sazon, como ele pode transformar receitas simples em experiências gastronômicas de dar água na boca e responder algumas das dúvidas mais frequentes sobre seu uso.O Que É o Sazon?Para muitos, o Sazon é mais do que apenas um tempero em pó, é uma verdadeira alquimia de sabores. Desenvolvido pela empresa de alimentos Maggi, o Sazon foi criado com o intuito de facilitar a vida na cozinha, proporcionando praticidade e sabor em um único produto. Disponível em diversas variedades, como frango, carne, legumes e peixes, cada embalagem é uma oportunidade para elevar nossas receitas a um novo patamar. A Versatilidade do Sazon na CozinhaQuando começamos a experimentar o Sazon em nossos pratos, rapidamente nos tornamos fãs apaixonados. Ele é o tipo de ingrediente que facilmente se adapta a diferentes preparos. Seja em um simples arroz, em um ensopado ou até mesmo em uma salada, o Sazon proporciona um sabor irresistível que encanta a todos. Imagine aquele dia corrido em que não temos muito tempo para cozinhar, mas ainda assim desejamos um prato delicioso para a família. Com um pacote de Sazon em mãos, conseguimos transformar uma simples refeição em algo especial com apenas uma pitada. Isso nos permite trazer para a mesa o que há de melhor em termos de sabor, sem sacrificar nosso tempo ou energia. Sazon e a Culinária Brasileira é marcada pela diversidade e riqueza de ingredientes. Cada região tem seus pratos típicos e o Sazon se insere perfeitamente nesse contexto. No Nordeste, ele pode acompanhar um arroz de carne de sol ou uma feijoada, enquanto nas regiões Sul e Sudeste, um Sazon sabor carne pode fazer toda a diferença em um bom risoto. A verdade é que o Sazon Não Exagere: Embora o Sazon seja delicioso, é importante lembrar que uma pequena quantidade já faz toda a diferença. Comece com uma colher de chá e ajuste conforme o seu gosto. Combine com Outros Temperos: Não precisamos nos limitar ao Sazon. Podemos criar combinações incríveis ao misturá-lo com ervas frescas, como salsinha ou cebolinha, ou com temperos como alho e cebola. Utilize em Marinadas: Ao marinar carnes, adicionar Sazon à mistura pode intensificar o sabor, deixando a carne ainda mais suculenta e saborosa. Pratos Vegetarianos: Nos pratos vegetarianos o Sazon se mostra um aliado poderoso. Ele pode realçar o sabor de legumes grelhados, sopas ou até mesmo purês, proporcionando uma combinação rica e envolvente. Sazon no Dia a DiaNas nossas rotinas corridas, muitas vezes acabamos optando por refeições rápidas e práticas. E é nesse contexto que entrar com um tempero como o Sazon faz toda a diferença. Um simples macarrão pode ganhar uma nova vida com a adição de um pacotinho de Sazon e um toque de azeite. E quem nunca deixou de fazer aquele frango grelhado sem graça, trocando por uma receita deliciosa, feita com o sabor intenso do Sazon?Receitas Práticas com Sazon como um dos principais aliados.1. Arroz com Sazon e LegumesIngredientes: - 2 xícaras de arroz - 4 xícaras de água - 1 pacote de Sazon sabor legumes - 1 cenoura ralada - 1/2 xícara de ervilhas - 2 colheres de sopa de óleo Modo de Preparo: 1. Em uma panela, aguecemos o óleo e adicionamos o arroz, refogando por alguns minutos. 2. Acrescentamos a água, o Sazon e os legumes. Misturamos bem. 3. Cozinhamos em fogo baixo até que a água seque e o arroz fique macio. Essa receita é perfeita para um almoço em família ou até mesmo um jantar rapidinho. 2. Frango ao Sazon com Batatas Ingredientes: - 1 kg de peito de frango cortado em cubos - 2 colheres de sopa de azeite - Sal e pimenta a gosto Modo de Preparo: 1. Em uma panela, aquecemos o azeite e douramos o frango. 2. Acrescentamos as batatas e o Sazon, misturando bem. 3. Deixamos cozinhar em fogo baixo, até que as batatas fiquem macias e o frango cozido. Um prato fácil e muito saboroso, que cai bem a qualquer hora do dia. Conclusão O Sazon Tempero é realmente um segredo que temos descoberto e explorado em nossas cozinhas por longos anos. Sua praticidade e sabor inconfundível tornam cada refeição do dia a dia ou em um jantar especial, o Sazon é aguele togue que falta para nos transportar a momentos inesquecíveis à mesa. Ao incorporar o Sazon nas nossas receitas, damos um passo importante na busca por sabores autênticos e deliciosos. Cada pitada é uma oportunidade de experimentar e criar, trazendo para a mesa tudo que a nossa culinária tem de melhor. Perguntas Frequentes (FAQ)1. O Sazon pode ser usado em receitas veganas? Sim, o Sazon é uma oportunidade de experimentar e criar, trazendo para a mesa tudo que a nossa culinária tem de melhor. Perguntas Frequentes (FAQ)1. O Sazon pode ser usado em receitas veganas? Sim, o Sazon é uma oportunidade de experimentar e criar, trazendo para a mesa tudo que a nossa culinária tem de melhor. Perguntas Frequentes (FAQ)1. O Sazon pode ser usado em receitas veganas? Sim, o Sazon é uma oportunidade de experimentar e criar, trazendo para a mesa tudo que a nossa culinária tem de melhor. Perguntas Frequentes (FAQ)1. O Sazon pode ser usado em receitas veganas? especialmente nas versões de sabor legumes. É uma ótima maneira de intensificar o sabor de pratos à base de vegetais. 2. O Sazon contém conservantes, dependendo da variedade. Sempre é bom conferir a embalagem para obter as informações nutricionais e ingredientes específicos. 3. Como posso armazenar o Sazon?O Sazon deve ser armazenado em local fresco e seco, longe da luz direta. Assim, garantimos que mantenha seu sabor por mais tempo.4. Posso usar o Sazon é excelente para dar gosto a sopas e caldos. A adição de um pacote durante o cozimento pode enriquecer o sabor da sua sopa preferida. Referências