

AMIGO VIVA
CONEXÕES
REAIS

 **Sicredi**

Apresentam



LIVRO DE

RECEITAS

2025

MEMBROS DA COMISSÃO DE ORGANIZAÇÃO

CONSELHO DELIBERATIVO:

DEVISON BENEDITO CAMPOS PINTO
ADRIANO MARCOS RODRIGUES
GERVASIO CEZAR JUNIOR
BRUNO RODRIGUES DOS SANTOS
WILLIAN HÜBNER
ALESSANDRA NAZARÉ
DIEGO GUTIERREZ DE MELO

COMISSÃO ORGANIZADORA:

PRESIDENTE:

WILLIAN HUBNER

DIRETORIA:

ALESSANDRA NAZARÉ, BRUNO RODRIGUES DOS SANTOS
E GERVASIO CEZAR JUNIOR

TESOUREIRO:

HENRIQUE MONTEIRO

ORGANIZAÇÃO:

CELSO CLARINDO DA SILVA E ANDRESSA RIEGER

JURÍDICO:

NAYARA MOURA

LIMPEZA E ORGANIZAÇÃO:

JURACI DA SILVA KREUSCH

Livro de Receitas – Festa do Milho 2025 – Centro Universitário
Fasipe. / Willian Aparecido Hubner do Nascimento [et al.], organização -
Sinop/MT: Centro Universitário Fasipe, 2025. 38 p.

Anual

Comissão organizadora: Willian Aparecido Hubner do Nascimento,
Alessandra Nazare Garcia, Bruno Rodrigues dos Santos, Gervasio
Cezar Junior, Henrique da Cruz Monteiro, Celso Clarindo da Silva,
Andressa Barros Rieger, Nayara Moura Feitoza, Juraci da Silva
Kreusch.

1. Receitas. 2. Receitas a base de milho. 3. Festa do milho.
I. Título.

AMIGO VIVA
CONEXÕES
REAIS

Sicredi

Apresentam



2025

PATROCÍNIO

AMIGO VIVA
CONEXÕES
REAIS **Sicredi**

PÓS
FARMACIA

DOX ENTULHO
JTESTA
TESTES DE QUALIDADE PARA O SEU NEGÓCIO

Reciclamos
SOLUÇÃO PARA O SEU NEGÓCIO
(844) 2532-0000 / (844) 99022-4383

Passagem
Cerveja

BEER FEST
BEBIDAS

GRUPO
ON FARM BIO

Nortão
Tintas

DELTA SOLAR

R&R MOTORS

AL
Formaturas
em 080227.8801

mcar
FARMACIA OFFICINA

PACAEMBU
SANTO AMARILHO

LEMONCAPS

MT PAINÉIS

ACM
CASA DE ALMOÇO

SUL BRASIL
EXTINTORES

casas
de madeira

Piazza
SANTO AMARILHO

SPACES

Model

SM

SINOMÉDICA

MACRI

CASA DO PADRÃO

PORTAS

PROENG

APOIO

San Petrus

DMD
SANTO AMARILHO

JO

GRUPO
Polisseg
seguros e serviços

102.9
Bandfm

JP

REOLON
CONSORCIOS

Solução

REAL

RECORD

RODRIGO

REAL

REALIZAÇÃO

FASIFE
FARMACIA

UNIFASIFE
ST

UNIFASIFE
ALS

DIRETOR-PRESIDENTE DO GRUPO FASIFE

A Festa do Milho é um momento de união e celebração comunitária. Ela aproxima nossos acadêmicos da comunidade, valoriza a importância comercial e econômica do milho, que é uma das bases do agronegócio da nossa região, e reforça o papel do alimento na nossa cultura e na nossa história.

Mas para a nossa instituição, a Festa do Milho tem ainda mais significado do que a celebração da cultura do cultivo do milho, das tradições familiares e do fomento comercial da nossa região.

A Festa do Milho é uma escola de empreendedorismo! Foi criada há anos pelo curso de Administração e se popularizou entre nossos acadêmicos, pois lá eles aprendem em dias a planejar cada detalhe do seu negócio – que é a sua barraca – desde a escolha do produto, formação da equipe e definição de preços, até a estrutura, o atendimento e a comunicação. Eles aprendem na prática a importância do trabalho em equipe, do planejamento estratégico. Em 2024, foi reconhecida como patrimônio cultural imaterial de Sinop, reforçando ainda mais sua relevância para a comunidade e para a preservação das tradições locais.

Deivison Pinto.

PATROCÍNIO





HISTÓRIA DA FESTA

A Festa do Milho da UNIFASIFE nasceu em 2006, quando alunos do curso de Administração da então faculdade FASIP receberam o desafio de planejar e administrar uma pequena festa no mês de maio. Com poucos recursos e muita dedicação, o evento foi um sucesso — inclusive com lucro já na primeira edição.

Com o crescimento da instituição, a festa também evoluiu e se tornou um grande evento que reúne gastronomia, cultura, entretenimento e solidariedade, atraindo milhares de visitantes, movimentando a economia local e gerando visibilidade para patrocinadores, além de promover a arrecadação de alimentos e distribuição de cestas básicas.

Resultado de meses de preparação e de uma competição saudável entre equipes de acadêmicos, a festa foi reconhecida em 2024 como **Patrimônio Cultural Imaterial de Sinop**, consolidando-se como um dos eventos mais importantes da cidade.

PATROCÍNIO





MUITO ALÉM DE UMA FESTA

Além de ser essa grande festa, a Festa do Miho também tem seu lado social, toda edição conta com uma etapa de arrecadação de alimentos, que são doados para uma instituição de caridade. Para participar os cursos e semestres interessados têm regras a seguir, e pontos a atingir, que são atualizados a cada edição e analisados pela comissão organizadora. A criatividade dos participantes é o quesito principal para ser o grande campeão

PATROCÍNIO





Somos o Sicredi

Somos o Sicredi, uma instituição financeira cooperativa que há mais de 120 anos gera impactos positivos – ambientais, econômicos e sociais – aos nossos associados e sociedade, a partir de soluções financeiras e não financeiras.

Nosso modelo de negócios é baseado na livre adesão, com uma gestão democrática e participativa. Atuamos com o propósito de construir, juntos, uma sociedade mais próspera, promovendo o desenvolvimento econômico e a preservação dos recursos naturais.

A partir da nossa atuação, criamos um círculo virtuoso do cooperativismo. Ao unirmos forças na nossa cooperativa de crédito, estamos criando um relacionamento cada vez mais próximo, promovendo o desenvolvimento local e tornando a vida de cada pessoa mais cooperativa, simplificada e próspera.

A Sicredi Celeiro MT/RR já tem a tradição de apoiar projetos locais voltados à educação, e participar de eventos como a Festa do Milho é sempre uma grande satisfação para nós. Além de fortalecer a cultura da nossa região, a festa também movimenta o comércio local e contribui para o desenvolvimento da comunidade.





CONHEÇA A AMIGO

Somos a Amigo

De 08 a 10/05/2025 a Amigo marcou presença na Festa do Milho de Sinop-MT, que é um dos eventos mais tradicionais e aguardados do município e da região norte do Mato Grosso.

A festa tem caráter solidário, cultural e gastronômico, com renda revertida para ações sociais e beneficentes.

A festa atraiu dezenas de milhares de pessoas ao longo de seus dias de realização e foi uma boa forma de visibilidade da marca diante da comunidade.

A Amigo é uma marca que conecta pessoas por meio de tecnologia, proximidade e confiança. Com foco em oferecer internet de alta qualidade e um atendimento próximo e humano, a Amigo busca simplificar o acesso à conectividade e fortalecer relações reais entre clientes, comunidades e parceiros.

Mais do que fornecer internet, a Amigo acredita que estar conectado é sobre aproximar pessoas, ideias e oportunidades — traduzindo seu propósito em seu conceito de marca: “Viva conexões reais.”

Foi sucesso!

Agradecemos o empenho de todos e ficamos com a certeza de que mostramos a força da nossa marca e as inúmeras opções de produtos e serviços.





RECEITAS

AMIGO VIVA
CONEXÕES
REAIS

 **Sicredi**

Apresentam



AMIGO

VIVA
CONDIÇÕES
REAIS

Sicredi

Apresentam



RECEITA

COSTELA À MODA MILHARAL

PÓS
FASIFE

OFERECIMENTO

Ingredientes

Para a costela e o creme

600 g de costela bovina
6 espigas de milho
1 cebola
4 dentes de alho
1 linguiça calabresa ralada
Muçarela a gosto
Cheiro-verde a gosto
Tempero a gosto
1 colher de manteiga

Para o molho rôti

200 g de costela
300 ml de vinho tinto seco
100 ml de shoyu
1/2 cebola
1 batata
1 cenoura
1/2 abobrinha
100 g de repolho
4 cravos-da-índia
1 colher de farinha
1 colher de manteiga
150 ml de vinho

Modo de preparo

1. Cozinhe a costela na pressão até ficar macia. Desfie.
2. Refogue metade da cebola e do alho. Acrescente a costela e a calabresa. Reserve.
3. Bata o milho cozido até formar um creme. Refogue com o restante da cebola e alho na manteiga até engrossar.
4. Monte em refratário: creme, costela e muçarela. Leve ao forno a 180 °C para gratinar.
5. Para o molho, cozinhe todos os ingredientes até desmanchar. Coe.
6. Engrosse com a farinha dissolvida no vinho e reduza até ficar espesso. Sirva sobre a costela.



AMIGO

VIVA
CONDIÇÕES
REAIS

Sicredi

Apresentam



RECEITA

TIRAS DE BACON NO CREME DE MILHO

**DICK ENTULHO
J. TESTA**

VENDA DE MATERIAIS E PRESTADORA DE SERVIÇOS
(66) 3532-5050 | (66) 99602-6383

OFERECIMENTO

Ingredientes

Milho verde
Creme de leite
Bacon em tiras
Sal a gosto
Molho barbecue (opcional)



Modo de preparo

1. Frite as tiras de bacon até ficarem bem douradas e crocantes. Pode ser na frigideira, forno ou grelha. Reserve.
2. No liquidificador, bata o milho com o creme de leite em proporções iguais até obter um creme homogêneo. Tempere com sal a gosto.
3. Despeje o creme de milho em copos ou recipientes individuais.
4. Coloque as tiras de bacon mergulhadas no creme, deixando parte delas aparente para facilitar ao servir.
5. Se desejar, finalize com molho barbecue ou outro molho de sua preferência. Sirva quente.

AMIGO

VIVA
CONDIÇÕES
REAIS

Sicredi

Apresentam



RECEITA

HAMBÚRGUER DE COSTELA COM MAIONESE DE MILHO

**Nos
TESTA Reciclamos**
GESTÃO DE RESÍDUOS
(66) 3532-5050 | (66) 99602-6383

OFERECIMENTO

Ingredientes

1 pão brioche
120g de costela desfiada
2 fatias de muçarela
1 colher de maionese de milho
2 fatias de tomate
1 folha de alface
2 fatias de bacon
Manteiga



Modo de preparo

1. Aqueça a costela desfiada: pode ser na frigideira com um fio de manteiga ou no forno, só até ficar bem quente.
2. Frite o bacon até ficar bem crocante e reserve.
3. Sele o pão brioche cortado ao meio, na chapa ou frigideira com um pouquinho de manteiga, até dourar.
4. Derreta a muçarela sobre a costela quente (pode usar uma tampa para ajudar a abafar e derreter).
5. Monte o lanche: base do pão, maionese de milho, costela com queijo derretido, bacon crocante, tomate, alface e finalize com a tampa do pão com um toque de maionese de milho.

AMIGO

VIVA
CORRESSO
REALIS

Sicredi

Apresentam



RECEITA

BRIGADEIRO DE MILHO

**Vass
berg**

Cervejaria

OFERECIMENTO

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1/2 xícara de leite
1 lata de milho
20 g de glucose
10 g de manteiga
Açúcar cristal



Modo de preparo

1. No liquidificador, bata o milho com o leite até obter um creme bem liso.
2. Passe por uma peneira, pressionando com uma colher, para retirar todo o bagaço. Reserve apenas o líquido.
3. Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de milho peneirado, a glucose de milho e a manteiga.
4. Leve ao fogo médio-baixo, mexendo sempre com uma espátula, até atingir o ponto de brigadeiro, quando a massa desgruda do fundo da panela.
5. Transfira para um prato levemente untado e deixe esfriar completamente.
6. Com as mãos untadas, modele os brigadeiros e passe no açúcar cristal. Disponha em forminhas e sirva.

AMIGO

VIVA
CORRESSO
REAL

Sicredi

Apresentam



PALHA ITALIANA DE MILHO

BEER
FEST

DISTRIBUIDORA

OFERECIMENTO

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite
1 lata de milho
1 colher de margarina
350 g de bolacha maisena
1 pitada de sal
Leite Ninho



Modo de preparo

1. Pique a bolacha maisena em pedaços pequenos e reserve.
2. No liquidificador, bata o milho verde com o creme de leite por aproximadamente 3 minutos, até obter um creme liso.
3. Em uma panela, coloque o creme de milho batido, o leite condensado, a pitada de sal e a margarina.
4. Leve ao fogo médio-baixo, mexendo sempre, até atingir ponto de brigadeiro.
5. Desligue o fogo e misture a bolacha picada até formar uma massa homogênea.
6. Coloque em uma travessa e leve à geladeira por aproximadamente uma hora.
7. Corte em quadrados e empane no Leite Ninho.

AMIGO

VIVA
CONDIÇÕES
REAIS

Sicredi

Apresentam



RECEITA

BOLO GELADO DE MILHO



GRUPO
ON FARM BIO

OFERECIMENTO

Ingredientes

Massa

6 ovos
6 colheres de açúcar
6 colheres de farinha



Brigadeiro

1 litro de leite
200 g de coco ralado
2 colheres de açúcar

Calda

1 litro de leite
200 g de coco ralado
2 colheres de açúcar

Modo de preparo

1. Bata as claras em neve até ficarem firmes.
2. Acrescente o açúcar aos poucos, batendo bem.
3. Adicione as gemas uma a uma, batendo até incorporar.
4. Acrescente a farinha peneirada misturando delicadamente.
5. Asse em forno a 180 °C por aproximadamente 30 minutos.
6. Bata o milho com o leite, peneire e leve ao fogo com creme de leite e leite condensado até engrossar.
7. Aqueça o leite com coco e açúcar e deixe esfriar.
8. Corte o bolo ao meio, regue com a calda, recheie com o creme e finalize com mais creme por cima.

AMIGO

VIVA
COSECHAS
BRASIL

Sicredi

Apresentam



RECEITA

MILHOCREPE



Nortão[®]
Tintas
Mais cor na sua vida!

OFERECIMENTO

Ingredientes

2 ovos
2 colheres de margarina
1 xícara de leite
1/2 xícara de água
1 xícara de amido
1 xícara de farinha
1 colher de fermento
Sal
Milho
Muçarela



Modo de preparo

1. Em uma tigela, misture os ovos, a margarina, o leite e a água.
2. Acrescente o sal e misture bem.
3. Adicione o amido de milho e a farinha de trigo aos poucos, mexendo até formar uma massa lisa.
4. Incorpore o fermento delicadamente e deixe a massa descansar por 30 minutos.
5. Aqueça a máquina de espetinhos e unte se necessário.
6. Coloque um pouco da massa, adicione o palito com recheio e cubra com mais massa.
7. Asse por cerca de 10 a 15 minutos até dourar.

AMIGO

VIVA
CONEXÃO
REAL

Sicredi

Apresentam



RECEITA

CONE TRUFADO

BRIGADEIRO DE MILHO COM GOIABADA



DELTA SOLAR
— ENERGIA —

OFERECIMENTO

Ingredientes

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
1 caixa de milho verde escorrido
Goiabada em pedaço
Chocolate meio amargo
Casquinha de sorvete



Modo de preparo

1. Bata o milho com o creme de leite e peneire.
2. Leve ao fogo com o leite condensado até ponto de brigadeiro. Deixe esfriar.
3. Derreta a goiabada com um pouco de água até formar calda.
4. Derreta o chocolate e banhe a parte interna e externa da casquinha. Deixe secar.
5. Recheie com brigadeiro, adicione a goiabada e feche com chocolate.
6. Leve à geladeira até firmar.

AMIGO

VIVA
CONDIÇÃO
REAL

Sicredi

Apresentam



RECEITA

CROQUETE DE MILHO RECHEADO COM QUEIJO

RXR MOTORS

OFERECIMENTO

Ingredientes

2 xícaras de milho
1 xícara de leite
1 colher de manteiga
1 dente de alho
1/2 cebola
1/2 xícara de farinha de trigo
Sal e pimenta
Muçarela em cubos
1 ovo
Farinha de rosca
Óleo para fritar



Modo de preparo

1. Bata o milho com o leite no liquidificador até obter um creme bem liso.
2. Em uma panela, refogue a cebola e o alho na manteiga até ficarem levemente dourados.
3. Adicione o creme de milho batido e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre para não grudar.
4. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, mexendo continuamente, até formar uma massa firme que desgrude do fundo da panela.
5. Tempere com sal e pimenta a gosto. Desligue o fogo e deixe a massa esfriar completamente.
6. Com a massa fria, pegue pequenas porções, abra na palma da mão, coloque um cubo de muçarela no centro e modele no formato de croquete.
7. Passe os croquetes no ovo batido e depois na farinha de rosca, cobrindo bem.
8. Frite em óleo quente até ficarem dourados. Retire e escorra em papel-toalha. Sirva quente.

AMIGO

VIVA
CONCESSÃO
REAL

Sicredi

Apresentam



RECEITA

CUPCAKE DE MILHO



FOTO
66 99627.8661

OFERECIMENTO

Ingredientes

Massa

1 lata de milho
1 lata de açúcar
1 lata de leite
1 lata de flocão
1/2 lata de óleo
4 ovos
1 colher de fermento

Recheio

300 ml de leite
200 g de milho
150 g de açúcar
50 g de coco ralado

Cobertura

1 caixa de leite condensado
1 lata de creme de leite
200 g de milho
1 colher de glucose
100 g de chocolate branco

Modo de preparo

1. Bata todos os ingredientes da massa, acrescente o fermento por último e asse a 180 °C.
2. Bata o milho com leite, leve ao fogo com açúcar e coco até engrossar. Esfrie.
3. Bata o milho com creme de leite, cozinhe com leite condensado e glucose. Misture o chocolate.
4. Recheie os cupcakes frios e finalize com a cobertura.



AMIGO

VIVA
CORRESSÃO
REAL

Sicredi

Apresentam



RECEITA

SURPRESA DA DEUSA
TORTA CREMOSA DE FRANGO COM MILHO



mcar
mobilidade urbana

OFERECIMENTO

Ingredientes

Massa

Leite de coco
Milho
Mandioca cozida
Sal
Recheio
Frango desfiado
Catupiry
Muçarela
Temperos



Finalização

Pipoca

Modo de preparo

1. Prepare o frango desfiado refogando com temperos de sua preferência até ficar bem macio e saboroso.
2. No liquidificador, bata o leite de coco, o milho e a mandioca cozida até formar uma massa cremosa e homogênea.
3. Despeje metade da massa em uma forma untada.
4. Distribua o frango desfiado por cima de maneira uniforme.
5. Cubra com o restante da massa.
6. Finalize adicionando colheradas de catupiry e espalhando queijo muçarela por cima.
7. Leve ao forno preaquecido a 180 °C até dourar e ficar firme.
8. Após retirar do forno, finalize com pipoca por cima e sirva em seguida.

AMIGO

VIVA
CONSESSÃO
REAL

Sicredi

Apresentam



RECEITA

BOLINHO FRITO DE MILHO

PACAEMBU
CONSTRUTORA



OFERECIMENTO

Ingredientes

5 espigas de milho
2 xícaras de farinha
1 ovo
2 colheres de café de fermento
Sal
Cebola
Cheiro-verde
Óleo



Modo de preparo

1. Rale as espigas de milho ou corte os grãos e bata no liquidificador até formar uma massa rústica.
2. Transfira para uma tigela e adicione a farinha de trigo, o ovo e o fermento.
3. Tempere com sal, cebola picada e cheiro-verde a gosto.
4. Misture bem até formar uma massa homogênea.
5. Aqueça o óleo em fogo médio.
6. Com o auxílio de uma colher, coloque porções da massa no óleo quente.
7. Frite até dourar de um lado, vire e deixe dourar do outro.
8. Retire e escorra em papel-toalha. Sirva quente.

AMIGO

VIVA
COSECHAS
REAIS

Sicredi

Apresentam



RECEITA

**DADINHOS DE POLENTA
COM GELEIA DE PIMENTA BIQUINHO**

LEMONCAPS

OFERECIMENTO

Ingredientes

Polenta

1 kg de fubá
Linguiça
Paio
Bacon
Tempero desidratado
Cebola
Alho
Muçarela
Azeite
Cheiro-verde
2 litros de água
Sal



Geleia

250 g de pimenta biquinho
1 xícara de açúcar
1/2 xícara de vinagre
1/2 xícara de água
Suco de limão

Modo de preparo

1. Corte o bacon, a linguiça fininha e o paio em cubinhos.
2. Frite o bacon no azeite; quando estiver dourado, adicione a linguiça e o paio. Refogue por 5 minutos.
3. Acrescente a cebola e o alho picados e refogue bem.
4. Adicione os 2 litros de água e, ao ferver, acrescente o fubá mexendo bem por cerca de 20 minutos.
5. Desligue o fogo, adicione o sal, o tempero desidratado, o cheiro-verde e misture o queijo.
6. Despeje a polenta ainda quente numa forma, intercalando camadas com queijo.
7. Após esfriar, corte em cubos e asse até dourar.
8. Para a geleia, lave as pimentas, retire os cabinhos e bata com a água (opcional).
9. Leve todos os ingredientes ao fogo baixo por 30 a 40 minutos até engrossar.
10. Teste o ponto em um pires frio e sirva com os dadinhos quentes.

AMIGO

VIVA
COSECHAS
REAIS

Sicredi

Apresentam



RECEITA

BALA BAIANA DE MILHO

MT PAINÉIS

OFERECIMENTO

Ingredientes

Parte interna

1 lata de leite condensado
100 g de milho ralado
1 colher de manteiga



Cobertura (caramelo)

2 xícaras de açúcar
1/2 xícara de água
1 colher de sopa de vinagre branco

Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o milho ralado e a manteiga.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até atingir ponto de brigadeiro firme.
3. Retire do fogo e deixe esfriar um pouco.
4. Com as mãos untadas, enrole pequenas bolinhas.
5. Coloque em uma assadeira untada ou papel manteiga para esfriar completamente.
6. Em outra panela, coloque o açúcar, a água e o vinagre.
7. Leve ao fogo sem mexer até atingir ponto de caramelo.
8. Para testar, jogue uma gota em água fria: se endurecer, está pronto.
9. Mergulhe as bolinhas no caramelo com auxílio de um palito.
10. Coloque sobre papel manteiga e deixe esfriar até endurecer.