

LIVRO DE RECEITAS SAUDÁVEIS

MERCK

Apoio:



**Pré-diabetes é reversível,
diabetes não.*^{1,2}**

**Antes que vire,
cuide da sua alimentação.**

*O pré-diabetes pode ser revertido quando as mudanças no estilo de vida forem constantes e vigorosas ou através do uso de medicamentos. Para ambos os casos, um profissional de saúde deve ser consultado. Consulte seu médico, mantenha seus exames em dia.

Referências: 1. Aroda VR, Knowler WC, Crandall JP, et al. Metformin for diabetes prevention: insights gained from the Diabetes Prevention Program/Diabetes Prevention Program Outcomes Study. Diabetologia. 2017;60(9):1601-1611. 2. Knowler WC, Barrett-Connor E, Fowler SE, et al. Reduction in the incidence of type 2 diabetes with lifestyle intervention or metformin. N Engl J Med. 2002;346(6):393-403.

Acesse nosso site,
faça o teste rápido
e saiba como reverter*
essa condição.



Clique aqui
e saiba mais

CUIDAR DA SUA SAÚDE É SIMPLES E COMEÇA COM PEQUENAS ESCOLHAS. A ALIMENTAÇÃO É UMA DAS MAIS IMPORTANTES.

O Movimento Antes que Vire te ajuda na missão
de reverter* o quadro de pré-diabetes e seguir
na caminhada por uma vida saudável.

Preparamos um e-book cheio de receitas práticas,
saborosas e acessíveis para manter
o equilíbrio no dia a dia.

São opções pensadas para todas as refeições,
do café da manhã ao jantar, com ingredientes fáceis
de encontrar, mostrando que uma alimentação balanceada
pode ser leve, gostosa e possível para todo mundo.

CAFÉ DA MANHÃ

- ◆ OMELETE DE ESPINAFRE COM TOMATE
- ◆ CUSCUZ NORDESTINO COM OVO E TOMATE
- ◆ PÃO DE MILHO DE FRIGIDEIRA
- ◆ PÃO DE QUEIJO NA FRIGIDEIRA
- ◆ TORRADA COM CREME DE ABACATE

LANCHE DA MANHÃ

- ◆ BISCOITO DE AVEIA E BANANA
- ◆ VITAMINA DE MAMÃO COM AVEIA



Clique no nome da
receita para acessar

ALMOÇO

- ◆ **PANQUECA DE ESPINAFRE COM CREME DE RICOTA**
- ◆ **ABOBRINHA RECHEADA COM CARNE MOÍDA**
- ◆ **ALMÔNDEGA ASSADA AO MOLHO**
- ◆ **MOQUECA DE PEIXE SAUDÁVEL**
- ◆ **PEIXE ASSADO COM LEGUMES**
- ◆ **PICADINHO DE CARNE COM BATATA-DOCE**
- ◆ **SARDINHA NA PANELA**
- ◆ **BERINJELA AO FORNO COM TOMATE E ALHO**
- ◆ **PEITO DE FRANGO RECHEADO COM RICOTA**
- ◆ **QUIBE DE FORNO COM ABÓBORA**

LANCHE DA TARDE

- ◆ **SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO COM CENOURA**
- ◆ **BOLO DE BANANA**



Clique no nome da
receita para acessar

JANTAR

- ◆ **CALDO DE ABÓBORA COM CARNE DESFIADA**
- ◆ **REFOGADO DE COUVE COM OVO**
- ◆ **CALDO DE PEIXE**
- ◆ **CALDO VERDE LEVE**
- ◆ **CREME DE COUVE-FLOR**
- ◆ **LENTILHA COM LEGUMES**
- ◆ **OMELETE DE FORNO COM MILHO**
- ◆ **SALADA COLORIDA DE SARDINHA**
- ◆ **SALADA DE FRANGO COM GRÃO-DE-BICO**
- ◆ **TABULE**
- ◆ **SOPA DE LEGUMES COM FRANGO**



Clique no nome da
receita para acessar



CONVERSÃO DE MEDIDAS

MEDIDA	EQUIVALÊNCIA RÁPIDA	VOLUME (ML)
1 litro (L)	4 copos de requeijão	1000
1 xícara (chá)	16 colheres (sopa)	Aproximadamente 240
1 copo americano	Aproximadamente 13 colheres (sopa)	Aproximadamente 200
1 colher (sopa)	3 colheres (chá)	15
1 colher (chá)	2 colheres (café)	5

INGREDIENTE	1 XÍCARA (CHÁ) EQUIVALE A:	1 COLHER (SOPA) EQUIVALE A:
Amido de milho (Maisena)	Aproximadamente 150 g	Aproximadamente 9 g
Ovo médio (líquido)	Aproximadamente 4-5 unidades	–
Manteiga (ou óleo de coco)	200 g	Aproximadamente 12 g
Coco ralado (seco)	Aproximadamente 100 g	Aproximadamente 6 g
Mel (ou xarope/ adoçante líquido)	Aproximadamente 300 g	Aproximadamente 18 g
Chocolate/Cacau em pó	Aproximadamente 90 g	Aproximadamente 6 g



RECEITAS PARA O

CAFÉ DA MANHÃ

Ótima
maneira



OMELETE

DE ESPINAFRE COM TOMATE

INGREDIENTES:

- ◆ 4 ovos
- ◆ 1 xícara de espinafre picado e salteado
- ◆ 1 tomate pequeno em cubos
- ◆ ½ cebola picada
- ◆ 1 colher (sopa) de azeite
- ◆ Sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) Bata os ovos ligeiramente com sal e orégano
- 2) Acrescente o espinafre e o tomate
- 3) Em uma frigideira, coloque o azeite, refogue a cebola e acrescente a mistura
- 4) Tampe e cozinhe em fogo baixo até firmar



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

CUSCUZ NORDESTINO

COM OVO E TOMATE

INGREDIENTES:

- ◆ 1 xícara de flocão de milho
- ◆ 1 colher (chá) de azeite de oliva ou óleo de coco
- ◆ ½ xícara de água
- ◆ Pimenta-do-reino a gosto
- ◆ 1 pitada de sal
- ◆ Cheiro-verde a gosto (opcional)
- ◆ 2 ovos

MODO DE PREPARO:

- 1) Em uma tigela, coloque o flocão de milho, a água, a pimenta-do-reino e o sal. Deixe hidratar por 10 minutos
- 2) Coloque essa mistura em uma cuscuzeira e leve ao fogo por cerca de 10 a 15 minutos
- 3) Enquanto isso, em uma frigideira, aqueça o óleo ou azeite, adicione o tomate picado, e refogue rapidamente
- 4) Quebre os ovos, mexa bem e cozinhe até firmar
- 5) Sirva o cuscuz com ovo, tomate e cheiro-verde para finalizar



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

PÃO DE MILHO DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES:

- ◆ 2 colheres (sopa) de flocão de milho
- ◆ 1 ovo
- ◆ 1 colher (sopa) de iogurte natural
- ◆ 1 pitada de sal
- ◆ Azeite de oliva

MODO DE PREPARO:

- 1) Misture o flocão de milho, o ovo, o iogurte e o sal
- 2) Aqueça uma frigideira e despeje um fio de azeite de oliva
- 3) Cozinhe a mistura em fogo baixo por aproximadamente 3 minutos em cada lado, até dourar



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

PÃO DE QUEIJO

DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES:

- ◆ 1 ovo
- ◆ 2 colheres (sopa) de polvilho azedo
- ◆ 1 colher (sopa) de leite desnatado
- ◆ 1 pitada de sal
- ◆ 1 colher (chá) de óleo de coco ou azeite de oliva para untar

MODO DE PREPARO:

- 1)** Em um recipiente, misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea
- 2)** Aqueça uma frigideira com o azeite de oliva ou o óleo de coco
- 3)** Despeje a massa e tampe
- 4)** Cozinhe em fogo bem baixo, por 3 a 5 minutos de cada lado até dourar
- 5)** Sirva quente



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

TORRADA COM CREME DE ABACATE

INGREDIENTES:

- ◆ 2 fatias de pão integral
- ◆ ½ abacate maduro
- ◆ 2 ovos cozidos
- ◆ 1 colher (sopa) de suco de limão
- ◆ 1 colher (chá) de azeite de oliva
- ◆ Folhas de rúcula
- ◆ Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) Amasse o abacate com suco de limão, azeite, sal e pimenta até formar um creme
- 2) Torre as fatias de pão integral
- 3) Espalhe o creme de abacate sobre as torradas
- 4) Acrescente o ovo fatiado por cima e finalize com a rúcula



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

RECEITAS PARA O

LANCHE DA MANHÃ



BISCOITO

DE AVEIA E BANANA

INGREDIENTES:

- ◆ 2 bananas maduras amassadas
- ◆ 1 xícara (chá) de aveia em flocos
- ◆ Canela a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) Misture bem a banana, a aveia e a canela
- 2) Modele as bolinhas e achate em forma de biscoito
- 3) Leve ao forno preaquecido a 160 °C por 20 a 30 minutos ou até dourar



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

VITAMINA

DE MAMÃO COM AVEIA

INGREDIENTES:

- ◆ 1 fatia média de mamão
- ◆ 1 colher (sopa) de aveia
- ◆ 1 copo de leite desnatado
- ◆ Mel para adoçar
- ◆ Folhas de hortelã para decorar

MODO DE PREPARO:

- 1) Bata tudo no liquidificador até ficar homogêneo
- 2) Sirva com folhas de hortelã para aromatizar



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

RECEITAS PARA O

ALMOÇO



PANQUECA DE ESPINAFRE COM CREME DE RICOTA

INGREDIENTES MASSA:

- ◆ 1 banana-prata pequena
- ◆ 50 ml de leite desnatado
- ◆ 30 g de farinha de aveia fina
- ◆ 1 colher (chá) de óleo de coco ou azeite de oliva
- ◆ Sal a gosto
- ◆ Pimenta-do-reino a gosto

INGREDIENTES RECHEIO:

- ◆ 1 maço de espinafre
- ◆ 250 g de creme de ricota
- ◆ Manjerição a gosto

MODO DE PREPARO MASSA:

- 1) Em um liquidificador, coloque todos os ingredientes da massa
- 2) Bata por aproximadamente 5 minutos até ficar uma textura homogênea
- 3) Doure os discos em uma frigideira antiaderente com óleo de coco ou azeite de oliva e reserve

MODO DE PREPARO RECHEIO:

- 4) Mergulhe o espinafre em água fervente por 30 segundos e transfira imediatamente para uma tigela de água bem gelada. Escorra e seque bem
- 5) Misture o creme de ricota com o espinafre, sal e pimenta-do-reino
- 6) Recheie os discos de panqueca, enrole e finalize com folhas de manjerição fresco



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

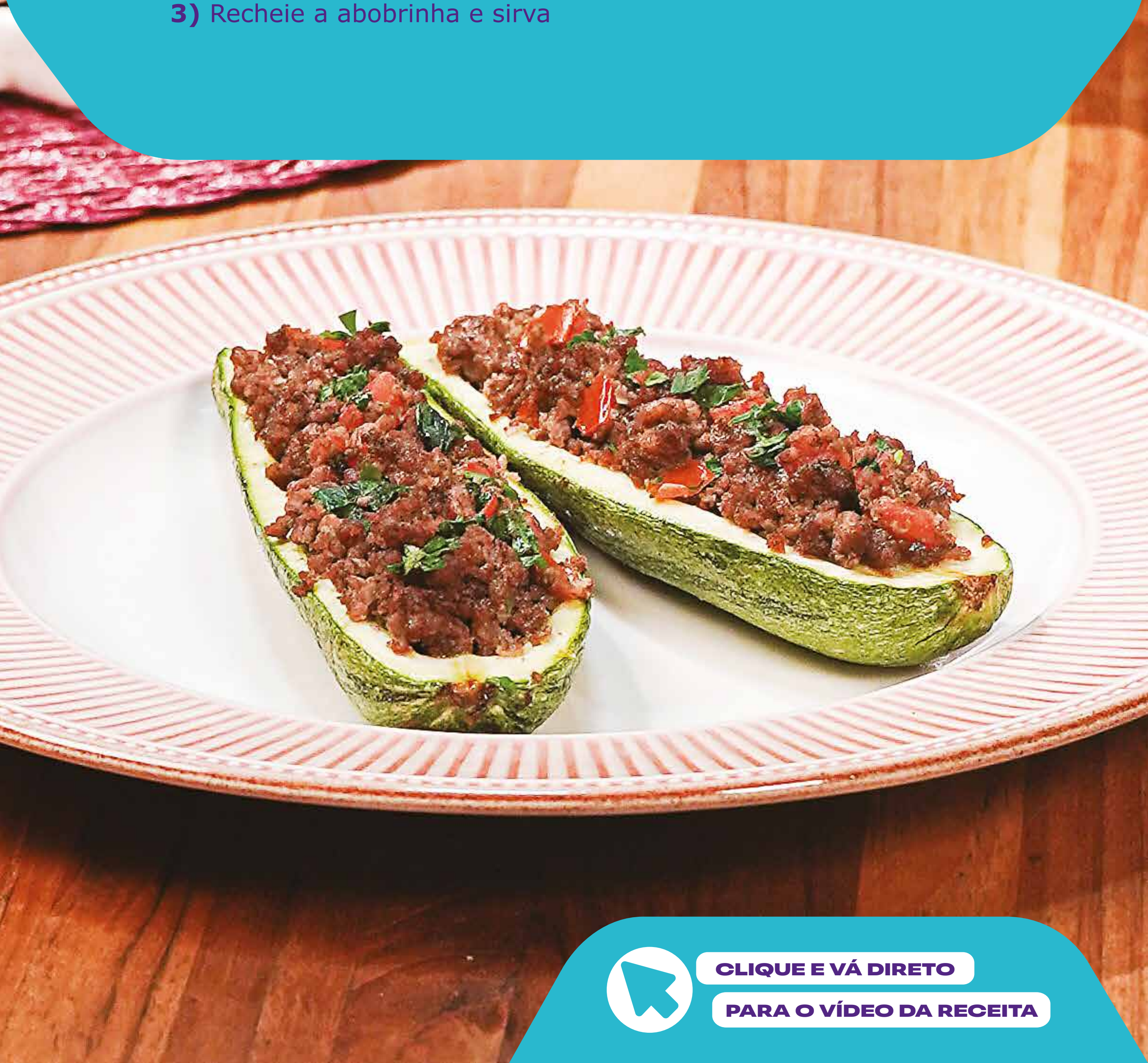
ABOBRINHA RECHEADA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES:

- ◆ 1 abobrinha média
- ◆ Aproximadamente 200 g de carne moída (patinho, músculo ou acém)
- ◆ ½ cebola picada
- ◆ ½ tomate picado
- ◆ 2 dentes de alho amassados
- ◆ 1 colher (sopa) de azeite ou óleo de coco
- ◆ Sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1)** Parta a abobrinha ao meio no sentido do comprimento e retire parte da polpa com uma colher
- 2)** Refogue a cebola e o alho, acrescente a carne moída, o tomate e os temperos até dourar
- 3)** Recheie a abobrinha e sirva



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

ALMÔNDEGA ASSADA

AO MOLHO

INGREDIENTES:

- ◆ 400 g de carne moída (patinho ou acém)
- ◆ 1 ovo
- ◆ 2 colheres (sopa) de aveia em flocos
- ◆ 2 dentes de alho picados
- ◆ ½ cebola pequena ralada
- ◆ 2 tomates batidos no liquidificador
- ◆ 1 fio de azeite de oliva
- ◆ Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1)** Misture a carne, o ovo, a aveia, um dente de alho, a cebola e o sal
- 2)** Modele as almôndegas
- 3)** Coloque em uma assadeira untada com um fio de azeite e leve ao forno a 180 °C por 20 minutos
- 4)** Em uma panela, doure o outro dente de alho
- 5)** Refogue os tomates batidos com uma pitada de sal, junte as almôndegas assadas e deixe apurar por 10 minutos



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

MOQUECA DE PEIXE

SAUDÁVEL

INGREDIENTES:

- ◆ 4 filés de peixe (tilápia)
- ◆ 1 pimentão verde pequeno em rodela
- ◆ 1 pimentão vermelho pequeno em rodela
- ◆ 2 tomates em rodela
- ◆ 1 cebola em rodela
- ◆ 2 dentes de alho picados
- ◆ 200 ml de leite de coco light
- ◆ 1 colher (sopa) de azeite de dendê
- ◆ Suco de 1 limão
- ◆ Sal e coentro a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1)** Tempere o peixe com sal, limão e alho
- 2)** Em uma panela, faça camadas de peixe, cebola, tomate e pimentões
- 3)** Regue com leite de coco e azeite de dendê
- 4)** Cozinhe em fogo baixo por 20 minutos, sem mexer para não desmanchar
- 5)** Finalize com coentro



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

PEIXE ASSADO

COM LEGUMES

INGREDIENTES:

- ◆ 2 filés de peixe merluza (grandes)
- ◆ 1 cenoura em rodela
- ◆ 1 abobrinha em rodela
- ◆ 1 tomate picado
- ◆ 1 cebola picada
- ◆ 2 dentes de alho picados
- ◆ 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- ◆ Suco de 1 limão
- ◆ Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1)** Tempere os filés de peixe com sal, pimenta, limão e alho
- 2)** Em uma assadeira, coloque os legumes em camadas, regando com um pouco de azeite e sal
- 3)** Disponha o peixe por cima, cubra com papel-alumínio e leve ao fogo a 160 °C por 20 a 30 minutos
- 4)** Retire do papel e deixe dourar por 5 minutos



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

PICADINHO DE CARNE

COM BATATA-DOCE

INGREDIENTES:

- ◆ 400 g de acém em cubos
- ◆ 2 batatas-doces em rodela
- ◆ 1 cebola média picada
- ◆ 3 dentes de alho picados
- ◆ 2 tomates maduros batidos em liquidificador
- ◆ 1 colher (sopa) de páprica defumada
- ◆ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ◆ 1 folha de louro
- ◆ 1 fio de azeite
- ◆ Cheiro-verde para finalizar
- ◆ Água o suficiente para cozinhar

MODO DE PREPARO:

- 1)** Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até dourar
- 2)** Acrescente a carne e deixe dourar bem, mexendo quando necessário para não grudar
- 3)** Adicione os tomates batidos, o louro, a páprica, o sal e a pimenta, coloque água suficiente para cobrir a carne, tampe a panela e cozinhe até ficar macia (cerca de 30 a 40 minutos)
- 4)** Acrescente as batatas-doces em rodela, coloque água se necessário e deixe cozinhar por 10 minutos. Finalize com cheiro-verde picado



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

SARDINHA

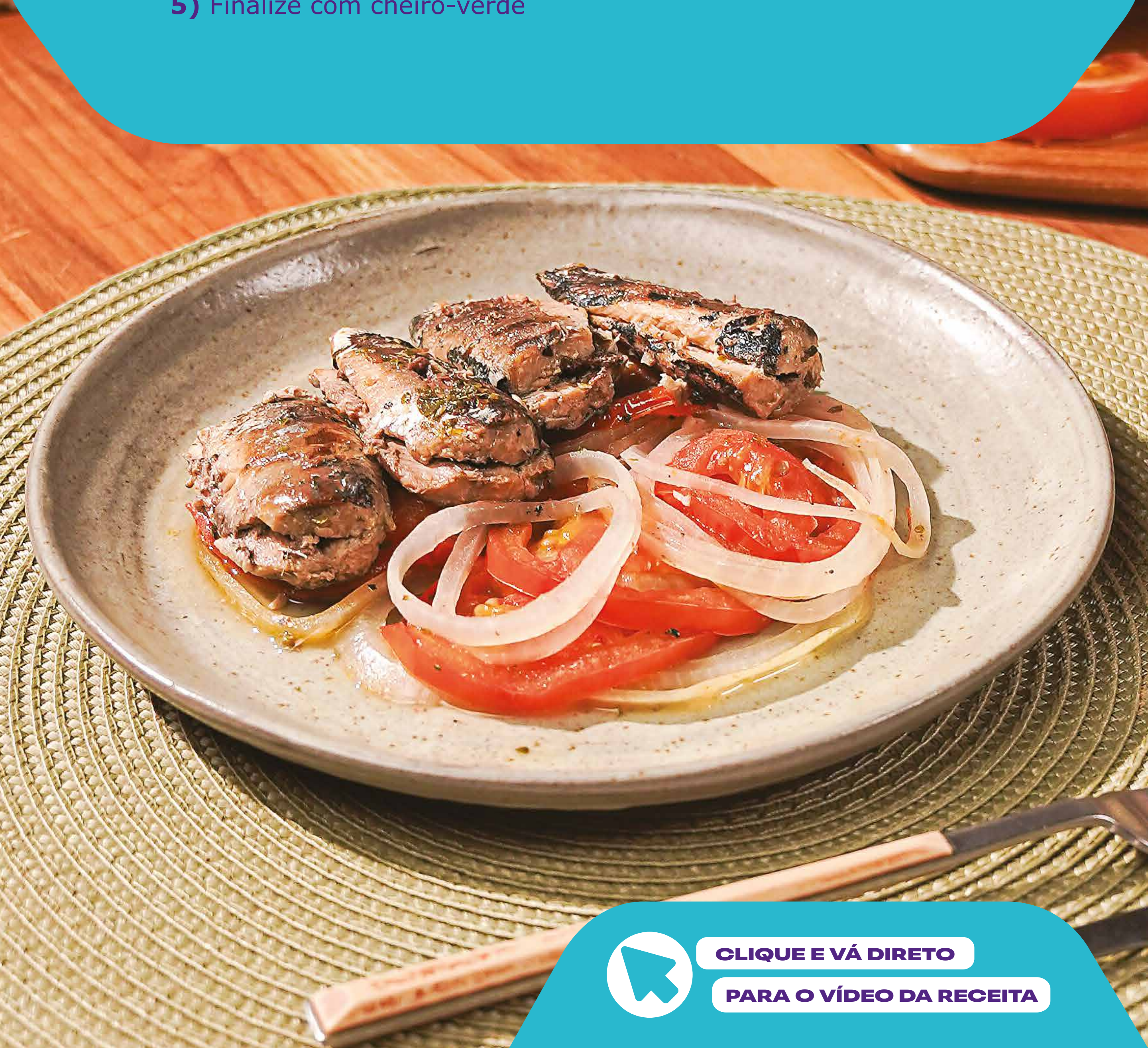
NA PANELA

INGREDIENTES:

- ◆ 3 latas de sardinha (em água ou óleo) escorridas
- ◆ 2 tomates médios cortados em rodela
- ◆ 1 cebola em rodela
- ◆ 1 dente de alho picado
- ◆ Suco de 1 limão
- ◆ Azeite, sal, orégano e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) Tempere as sardinhas com limão, sal e orégano.
- 2) Em uma panela, faça uma camada de cebola, acrescente o alho e uma camada de tomate. Cozinhe por 5 minutos em fogo médio
- 3) Em seguida, faça uma camada do peixe e regue com um fio de azeite. Adicione o restante da cebola e do tomate e tempere com sal se necessário
- 4) Tampe e cozinhe em fogo baixo por 7 a 10 minutos
- 5) Finalize com cheiro-verde



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

BERINJELA AO FORNO COM TOMATE E ALHO

INGREDIENTES:

- ◆ 2 berinjelas médias cortadas no comprimento
- ◆ 2 tomates maduros em rodellas
- ◆ 3 dentes de alho em lâminas
- ◆ 1 fio de azeite de oliva
- ◆ Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) Coloque as fatias de berinjela e tomate em uma forma untada com azeite de oliva, intercalando as camadas
- 2) Tempere com sal, pimenta-do-reino e orégano
- 3) Distribua as lâminas de alho e regue com azeite
- 4) Leve ao forno médio a 180 °C por cerca de 20 minutos



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

PEITO DE FRANGO

RECHEADO COM RICOTA

INGREDIENTES:

- ◆ 2 peitos de frango
- ◆ 2 tomates cortados em cubos
- ◆ 4 colheres de ricota
- ◆ 2 dentes de alho picados
- ◆ Vinagre da sua preferência
- ◆ Azeite, sal e cheiro-verde a gosto
- ◆ Palitos de dente
- ◆ Salsinha para decorar

MODO DE PREPARO:

- 1)** Com uma faca, abra os peitos de frango até que fiquem em formato de bifes grandes
- 2)** Tempere com vinagre, alho e sal
- 3)** Recheie adicionando os tomates em cubo, a ricota, o azeite, o sal e o cheiro-verde
- 4)** Feche os peitos de frango e coloque muitos palitos para segurar o recheio, pois durante o cozimento tende a vazar
- 5)** Leve ao forno preaquecido por 25 minutos a 160 °C
- 6)** Sirva com folhas de salsinha por cima



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

QUIBE DE FORNO COM ABÓBORA

INGREDIENTES:

- ◆ 200 g de carne moída
- ◆ ½ xícara de trigo para quibe hidratado
- ◆ 1 xícara de abóbora cozida e amassada
- ◆ ½ cebola picada
- ◆ Hortelã a gosto
- ◆ Sal e pimenta a gosto
- ◆ 1 limão
- ◆ 1 fio de azeite

MODO DE PREPARO:

- 1)** Misture a carne moída, o trigo para quibe hidratado, a abóbora cozida e amassada, a cebola picada, a hortelã picada, o sal e a pimenta
- 2)** Coloque em uma forma untada com azeite e leve ao forno preaquecido
- 3)** Asse por aproximadamente 25 minutos a 200 °C
- 4)** Sirva com gotas de limão



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

RECEITAS PARA O

LANCHE DA TARDE



SANDUÍCHE NATURAL

DE FRANGO COM CENOURA

INGREDIENTES:

- ◆ 2 fatias de pão integral
- ◆ ½ peito de frango cozido e desfiado
- ◆ 1 cenoura crua, pequena, ralada
- ◆ 2 colheres (sopa) de iogurte natural ou requeijão light
- ◆ 2 folhas de alface
- ◆ 2 rodelas de tomate
- ◆ Sal a gosto
- ◆ Páprica defumada e alho em pó a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) Misture o frango desfiado, a cenoura ralada, o iogurte, o sal, a páprica defumada e o alho em pó
- 2) Monte o sanduíche com o frango cremoso, a alface e o tomate
- 3) Acrescente sal ao tomate e sirva o sanduíche



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

BOLO DE BANANA

INGREDIENTES:

- ◆ 4 bananas maduras amassadas
- ◆ 2 ovos
- ◆ 2 colheres (sopa) de óleo de coco
- ◆ ½ xícara de leite desnatado
- ◆ 1 xícara de aveia em grãos
- ◆ ½ xícara de farinha de trigo integral
- ◆ 1 colher (sopa) de fermento químico

MODO DE PREPARO:

- 1) Preaqueça o forno a 200 °C
- 2) Unte a forma com óleo de coco e farinha
- 3) Em uma tigela, misture as bananas amassadas, os ovos, o óleo de coco e o leite desnatado até ficar homogêneo
- 4) Adicione a aveia e a farinha integral
- 5) Por último, incorpore o fermento
- 6) Despeje na forma e asse por aproximadamente 35 minutos



Dica adicional: está em dúvida se o bolo está pronto? É só espetar um palito e, se sair limpo, o bolo está assado e pronto para sair do forno. Se o palito ficar com massa líquida, o bolo precisa assar mais um pouco. Feche a porta do forno e deixe por mais 5 minutos antes de fazer o teste novamente.



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

RECEITAS PARA O **JANTAR**



CALDO DE ABÓBORA

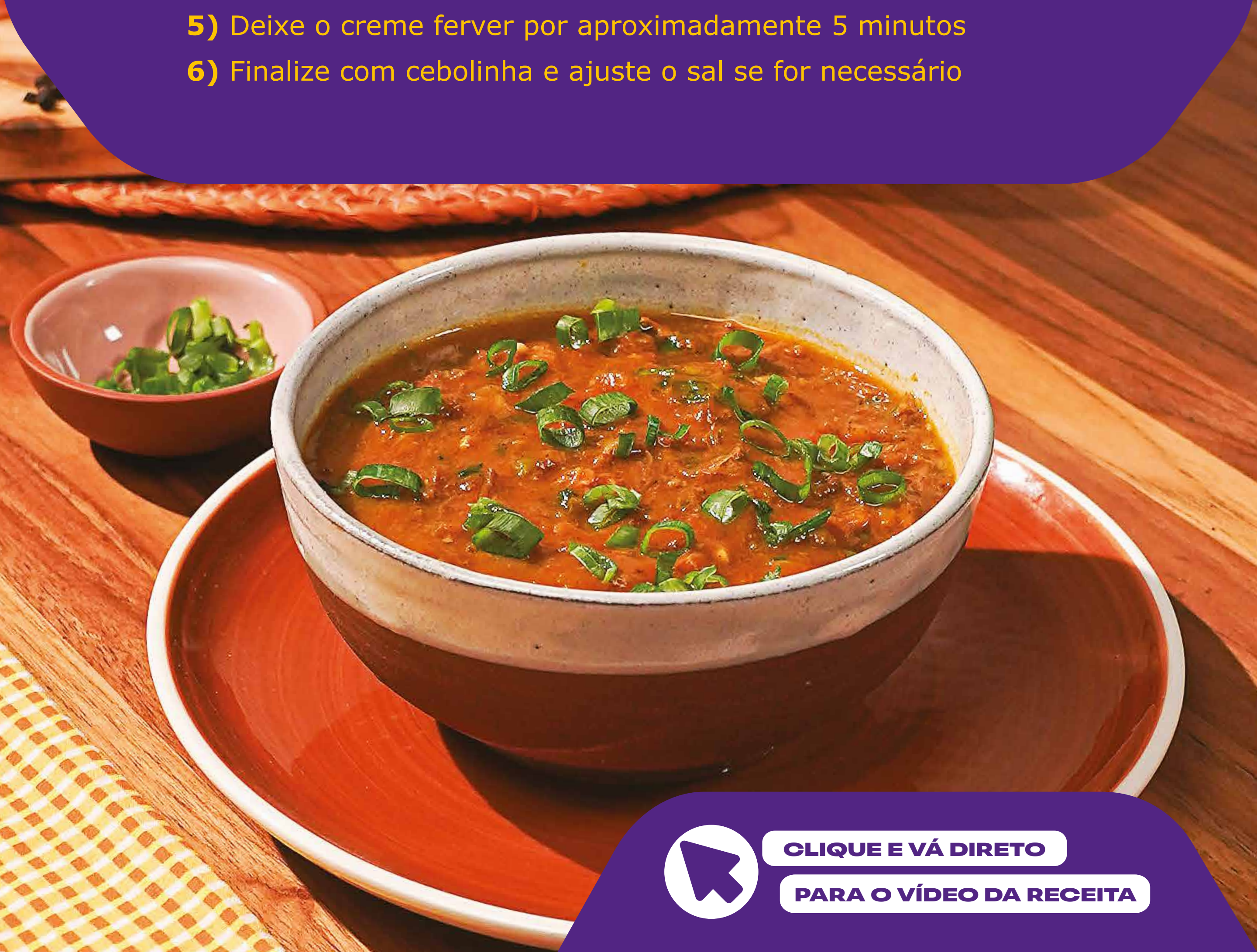
COM CARNE DESFIADA

INGREDIENTES:

- ◆ 500 g de carne magra cozida e desfiada (acém ou músculo)
- ◆ ½ kg de abóbora-moranga (sem casca e cortada em cubos)
- ◆ 1 cebola média picada
- ◆ 3 dentes de alho picados
- ◆ 1 fio de azeite de oliva
- ◆ 1 colher (chá) de páprica doce
- ◆ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ◆ Cebolinha para finalizar
- ◆ Água suficiente para o cozimento

MODO DE PREPARO:

- 1) Cozinhe a carne na panela de pressão por 20 minutos, desfie e reserve
- 2) Cozinhe a abóbora na água até que fique macia e depois bata no liquidificador com um pouco da água do cozimento
- 3) Em uma panela, aqueça o azeite, refogue o alho e a cebola até dourar
- 4) Acrescente a carne cozida e desfiada, a páprica, o sal e a pimenta e depois junte a abóbora batida
- 5) Deixe o creme ferver por aproximadamente 5 minutos
- 6) Finalize com cebolinha e ajuste o sal se for necessário



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

REFOGADO DE COUVE

COM OVO

INGREDIENTES:

- ◆ 1 maço de couve fatiada fininha
- ◆ 4 ovos
- ◆ 2 dentes de alho picados
- ◆ 1 fio de azeite
- ◆ Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) Em uma frigideira grande, aqueça o azeite e doure o alho
- 2) Acrescente a couve fatiada, mexa por 2 minutos
- 3) Abra 4 cavidades na couve, acrescente os ovos, o sal e a pimenta por cima e tampe
- 4) Sirva depois de aproximadamente 5 minutos em fogo alto



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

CALDO DE PEIXE

INGREDIENTES:

- ◆ 400 g de filé de peixe (merluza ou pescada)
- ◆ 1 cenoura em rodelas
- ◆ 1 batata-doce em cubos
- ◆ 1 tomate picado
- ◆ 3 dentes de alho picados
- ◆ 1 fio de azeite de oliva
- ◆ Suco de ½ limão
- ◆ Sal, pimenta-do-reino e coentro a gosto
- ◆ Água o suficiente para cozinhar

MODO DE PREPARO:

- 1) Tempere o peixe com limão, sal e pimenta-do-reino
- 2) Em uma panela, refogue o alho no azeite
- 3) Acrescente a cenoura, o tomate e a batata-doce e refogue por 3 minutos
- 4) Adicione água até cobrir e cozinhe os legumes até ficarem macios
- 5) Coloque o peixe em pedaços grandes e cozinhe por 10 minutos
- 6) Finalize com coentro picado



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

CALDO VERDE

LEVE

INGREDIENTES:

- ◆ 1 batata-doce em cubos (para dar cremosidade)
- ◆ 1 chuchu em cubos
- ◆ 1 cebola pequena picada
- ◆ 2 dentes de alho picados
- ◆ 1 fio de azeite de oliva
- ◆ 1 xícara de frango picado em cubos pequenos
- ◆ 1 maço de couve fatiada fina
- ◆ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ◆ Água suficiente para cozinhar

MODO DE PREPARO:

- 1) Cozinhe a batata-doce e o chuchu na água com sal e pimenta, até ficarem macios. Bata os legumes no liquidificador com um pouco da água do cozimento, formando um creme
- 2) Em uma panela, coloque o azeite e refogue o frango com a cebola e o alho
- 3) Acrescente o creme batido e a couve
- 4) Cozinhe por 5 minutos em fogo alto
- 5) Sirva quente



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

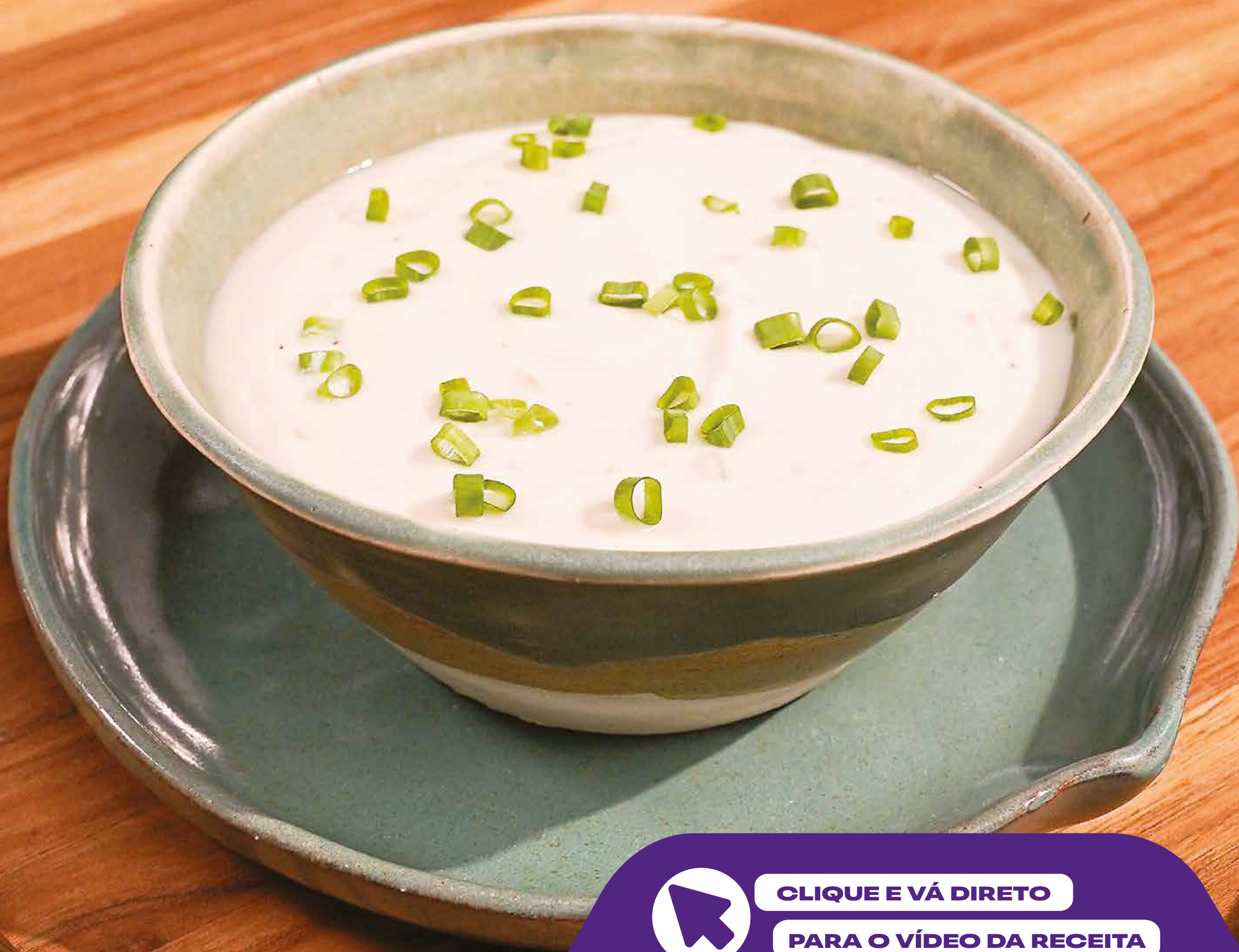
CREME DE COUVE-FLOR

INGREDIENTES:

- ◆ 1 couve-flor média picada
- ◆ 1 cebola picada
- ◆ 3 dentes de alho picados
- ◆ 1 fio de azeite
- ◆ Sal, alho em pó e pimenta-do-reino a gosto
- ◆ Água suficiente para o cozimento
- ◆ Cebolinha para finalizar

MODO DE PREPARO:

- 1) Cozinhe a couve-flor em água até ficar bem macia
- 2) Bata no liquidificador com parte da água do cozimento, até virar um creme
- 3) Em um panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho
- 4) Acrescente o creme de couve-flor, tempere com sal, alho em pó e pimenta-do-reino e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos
- 5) Finalize com cebolinha



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

LENTILHA

COM LEGUMES

INGREDIENTES:

- ◆ 1 xícara de lentilha
- ◆ ½ xícara de abóbora cortada em cubos
- ◆ ½ xícara de cenoura cortada em cubos
- ◆ 1 cebola pequena em cubos
- ◆ 1 dente de alho picado
- ◆ 1 folha de louro
- ◆ 1 fio de azeite
- ◆ Sal, páprica defumada e pimenta-do-reino a gosto
- ◆ Cheiro-verde para finalizar

MODO DE PREPARO:

- 1)** Em uma panela, acrescente o azeite, a cebola e o alho, e deixe dourar
- 2)** Coloque a lentilha com folha de louro, sal, páprica defumada, pimenta-do-reino e água até cobrir. Deixe cozinhar por 10 minutos
- 3)** Acrescente a abóbora e a cenoura. Deixe cozinhar por mais 10 minutos em fogo alto
- 4)** Finalize com cheiro-verde



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

OMELETE DE FORNO

COM MILHO

INGREDIENTES:

- ◆ 4 ovos
- ◆ 1 xícara de milho
- ◆ 1 tomate picado
- ◆ ½ cebola picada
- ◆ 1 colher de azeite de oliva
- ◆ Sal, alho em pó e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) Bata os ovos. Acrescente sal, alho em pó e pimenta-do-reino
- 2) Misture o milho, o tomate e a cebola
- 3) Unte uma assadeira pequena com azeite e despeje a mistura
- 4) Leve ao forno médio (180 °C) por cerca de 20 minutos até firmar
- 5) Sirva quente, acompanhado de uma salada verde (sugestão: alface)



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

SALADA COLORIDA DE SARDINHA

INGREDIENTES:

- ◆ 2 latas de sardinha (em água ou em óleo) escorridas
- ◆ 1 pepino fatiado
- ◆ 1 cenoura fatiada fervida
- ◆ Folhas de alface picadas
- ◆ 1 tomate picado
- ◆ 2 ovos cozidos cortados em rodellas
- ◆ 1 colher de azeite de oliva
- ◆ Suco de ½ limão
- ◆ Sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) Em uma travessa, misture o pepino, a cenoura, a alface e o tomate
- 2) Acrescente a sardinha escorrida, o suco de limão, o azeite, o sal e o orégano
- 3) Finalize com os ovos cozidos em rodellas
- 4) Sirva como prato principal no jantar



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

SALADA DE FRANGO

COM GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES:

- ◆ 300 g de peito de frango cozido e desfiado
- ◆ 1 xícara de grão-de-bico cozido
- ◆ 1 cenoura ralada
- ◆ 1 tomate pequeno em rodellas finas
- ◆ ½ cebola em rodellas
- ◆ 1 fio de azeite de oliva
- ◆ Suco de ½ limão
- ◆ Sal, pimenta e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1) Em uma tigela, misture o frango desfiado, o grão-de-bico, a cenoura, o tomate e a cebola
- 2) Tempere com azeite, sal, pimenta e limão
- 3) Misture bem, finalize com cheiro-verde. Sirva gelado ou em temperatura ambiente



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

TABULE

INGREDIENTES:

- ◆ 1 xícara de quinoa cozida
- ◆ 1 pepino em cubos
- ◆ 1 tomate em cubos
- ◆ 1 cebola pequena em cubos
- ◆ Suco de 1 limão
- ◆ 3 colheres de azeite
- ◆ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ◆ Folhas de hortelã
- ◆ Água suficiente para cobrir a quinoa

MODO DE PREPARO:

- 1) Coloque a quinoa em uma panela, acrescente água até cobrir e leve ao fogo alto, deixando cozinhar por 15 minutos
- 2) Escorra a quinoa em uma peneira e aguarde por 5 minutos até sair todo líquido
- 3) Em um recipiente, adicione a quinoa escorrida, o pepino, o tomate, a cebola, o azeite, o sal e a pimenta-do-reino a gosto
- 4) Misture bem e sirva com folhas de hortelã picadas



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA

SOPA DE LEGUMES

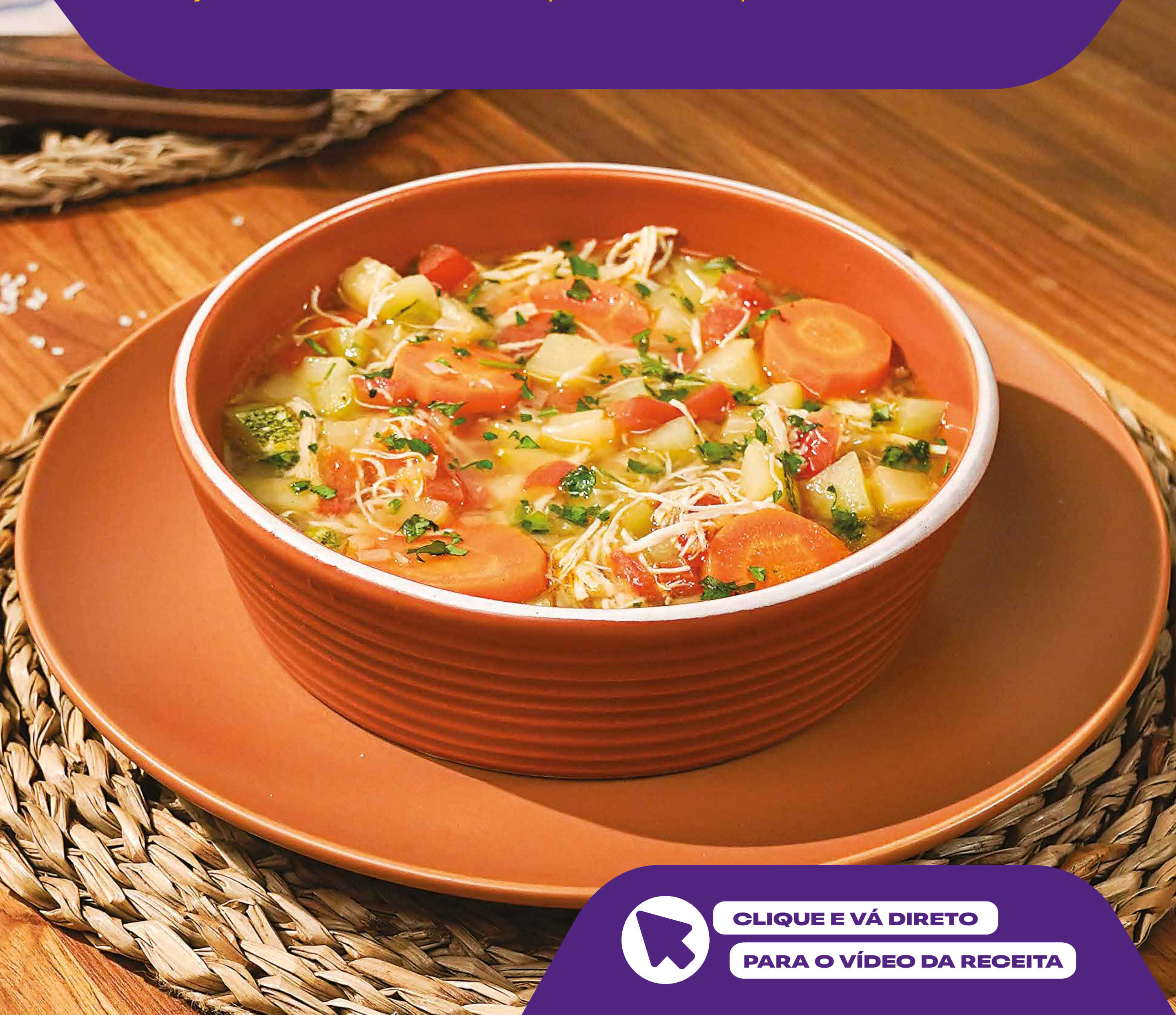
COM FRANGO

INGREDIENTES:

- ◆ 300 g de peito de frango cozido e desfiado
- ◆ 1 cenoura em rodelas
- ◆ Abobrinha em cubos
- ◆ ½ chuchu em cubos
- ◆ 1 tomate picado
- ◆ 1 cebola picada
- ◆ 2 dentes de alho picados
- ◆ Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto
- ◆ Água suficiente para cobrir
- ◆ 1 fio de azeite

MODO DE PREPARO:

- 1) Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até dourar
- 2) Acrescente o frango desfiado, a cenoura, a abobrinha, o chuchu e o tomate. Refogue por 3 minutos
- 3) Adicione água até três dedos acima dos legumes e do frango
- 4) Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto
- 5) Finalize com cheiro-verde picado e sirva quente



CLIQUE E VÁ DIRETO

PARA O VÍDEO DA RECEITA



**Esperamos que este material
te inspire a preparar mais
refeições leves, balanceadas
e muito gostosas.**

**Com equilíbrio e consciência,
o sabor anda junto com a saúde.**

**O pré-diabetes é reversível.
Antes que vire, vamos cuidar
da nossa saúde juntos!**



PARA SABER SEU NÍVEL DE RISCO,

CLIQUE AQUI E FAÇA O TESTE ONLINE



MOVIMENTO Antes que vire

Pré-diabetes é reversível, diabetes não.*^{1,2}

**Antes que vire, faça o teste em nosso site
e descubra se **você tem risco.******

*O pré-diabetes pode ser revertido quando as mudanças no estilo de vida forem constantes e vigorosas ou através do uso de medicamentos. Para ambos os casos, um profissional de saúde deve ser consultado. Consulte seu médico, mantenha seus exames em dia.

**Esse teste não realiza diagnóstico. As informações nele contidas não substituem, de forma alguma, a orientação médica.

Referências: **1.** Aroda VR, Knowler WC, Crandall JP, et al. Metformin for diabetes prevention: insights gained from the Diabetes Prevention Program/Diabetes Prevention Program Outcomes Study. *Diabetologia*. 2017;60(9):1601-1611. **2.** Knowler WC, Barrett-Connor E, Fowler SE, et al. Reduction in the incidence of type 2 diabetes with lifestyle intervention or metformin. *N Engl J Med*. 2002;346(6):393-403.

Material educacional destinado ao público leigo.
É proibida a reprodução total ou parcial sem o consentimento expresso da Merck.

Merck S.A. | Estrada dos Bandeirantes, 1.099, Jacarepaguá - Rio de Janeiro RJ,
CEP 22.710.571, Brasil. BR-NOND-00054 - OUTUBRO/2025.

Acesse nosso site,
faça o teste rápido
e saiba como reverter*
essa condição.



Clique aqui
e saiba mais

MERCK

Apoio:

