



DALLORA®

***Receitas
Natalinas
Ceia***





RECEITAS NATALINAS - CEIA

Lombo Suíno Recheado com Requeijão, Bacon e Espinafre

Ingredientes

Para o lombo:

- 1,2 kg de lombo suíno
- Suco de 1 limão
- 3 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de alecrim fresco

Para o recheio:

- 250 g de DALLORA® Requeijão Tradicional
- 150 g de bacon em cubos
- 1 maço pequeno de espinafre
- ½ cebola picada
- 1 colher (sopa) de azeite
- Sal e noz-moscada a gosto

Para assar:

- Fio de azeite para regar
- Papel-alumínio

Preparo



Prepare o recheio: Em uma frigideira, aqueça o azeite e doure o bacon até ficar crocante. Adicione a cebola e refogue até dourar. Acrescente o espinafre e cozinhe até murchar. Tempere com sal e noz-moscada e desligue o fogo. Espere esfriar e misture o requeijão DALLORA® Tradicional, formando um recheio cremoso e saboroso.

Tempere o lombo: Com uma faca longa e afiada, abra o lombo em manta (como um bife grande). Tempere com suco de limão, alho, sal, pimenta e alecrim. Deixe descansar por 30 minutos.

Monte o recheio: Espalhe o recheio sobre o lombo aberto e enrole firmemente como um rocambole. Amarre com barbante culinário.

Asse: Coloque o lombo em uma assadeira untada, regue com azeite e cubra com papel-alumínio. Leve ao forno preaquecido a 200 °C por 50 minutos. Retire o papel e asse por mais 20 a 30 minutos para dourar.

Retire o barbante, fatie e sirva.

Dica!

Para deixar o prato ainda mais suculento, pincele um pouco de requeijão sobre o lombo nos últimos minutos de forno. Isso forma uma cobertura cremosa e dourada irresistível!



RECEITAS NATALINAS - CEIA

Arroz Natalino Cremoso com Requeijão

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de arroz branco
- 4 xícaras (chá) de água fervente
- 1 colher (sopa) de azeite ou manteiga
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho amassados (opcional)
- 1/2 xícara (chá) de uvas-passas brancas ou pretas
- 1/2 xícara (chá) de castanhas picadas (castanha-de-caju, nozes ou amêndoas)

- 1/2 xícara (chá) de cenoura ralada fininha
- 200g de Requeijão DALLORA® Forno & Fogão
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Cheiro-verde picado (salsinha e cebolinha)
- Cerejas frescas ou romã para decorar

Preparo

Prepare o Arroz: Em uma panela média, aqueça o azeite ou a manteiga em fogo médio. Refogue a cebola picada até ficar transparente. Adicione o alho (se estiver usando) e refogue por mais 1 minuto.

Acrescente o arroz e refogue por 2-3 minutos, mexendo sempre, até que os grãos fiquem levemente translúcidos.

Despeje a água fervente, tempere com sal a gosto e misture bem. Quando ferver, abaixe o fogo, tampe a panela e cozinhe por cerca de 15 minutos, ou até a água secar e o arroz estar cozido e macio. Após o arroz cozinhar, desligue o fogo. Adicione as uvas-passas, as castanhas picadas e a cenoura ralada (se estiver usando).

Acrescente o requeijão cremoso e o creme de leite. Mexa delicadamente para incorporar todos os ingredientes, garantindo que o requeijão se dissolva e envolva todos os grãos, criando uma textura bem cremosa. Experimente e ajuste o sal e a pimenta-do-reino, se necessário.

Finalização: Transfira o Arroz Natalino Cremoso para uma travessa bonita. Polvilhe com cheiro-verde picado e decore com cerejas ou sementes de romã, se desejar. Sirva imediatamente.





RECEITAS NATALINAS - CEIA

Chester com Molho de Requeijão sabor Provolone e Ervas Finas

Ingredientes

Para o chester:

- 1 chester (aprox. 3,5 kg)
- Suco de 2 limões
- 4 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 ramo de alecrim
- 200 ml de vinho branco seco

Para o molho cremoso:

- 400 g de Requeijão DALLORA® Forno & Fogão sabor Provolone
- 1 caixinha (200 g) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 dente de alho picado
- 1 colher (chá) de ervas finas secas (ou mistura de tomilho, orégano e manjeriço)
- Sal e noz-moscada a gosto

Preparo

Tempere o chester: Misture o suco de limão, o alho, o sal, a pimenta e o vinho branco. Esfregue bem essa mistura em toda a ave, por dentro e por fora. Deixe marinar por pelo menos 2 horas (ou de um dia para o outro na geladeira).

Asse o chester: Coloque o chester em uma assadeira, pincele com manteiga e adicione o ramo de alecrim. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 200 °C por 1h30. Retire o papel e asse por mais 30 minutos para dourar.

Prepare o molho: Em uma panela, aqueça a manteiga e doure o alho. Adicione o requeijão DALLORA® sabor provolone e mexa até começar a derreter. Junte o creme de leite e as ervas finas. Tempere com sal e noz-moscada. Cozinhe em fogo baixo até formar um molho liso e encorpado.

Sirva: Fatie o chester e cubra com o molho cremoso de requeijão e ervas finas. Decore com ramos de ervas frescas, sirva com arroz natalino ou purê de mandioquinha.

Dica!

Adicione 2 colheres (sopa) de provolone ralado ao molho de requeijão antes de servir — o sabor fica ainda mais intenso e irresistível!





RECEITAS NATALINAS - CEIA

Torta Salgada Natalina de Frango com Cobertura Cremosa

Ingredientes

Para a Massa:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 ovos grandes
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Sal a gosto
- Queijo parmesão ralado para polvilhar

Para o Recheio:

- 500g de peito de frango cozido e desfiado
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1/2 xícara (chá) de milho verde e 1/2 de ervilha
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 1/2 xícara (chá) de molho de tomate (ou extrato)
- Salsinha e pimenta-do-reino a gosto
- 100g de Mistura de Leite DALLORA® sabor Requeijão

Preparo

Para a Cobertura Cremosa:

- 200g de requeijão cremoso
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Prepare a Massa: Preaqueça o forno a 180°C e unte uma forma retangular média ou redonda (cerca de 25cm). No liquidificador, bata o leite, os ovos, o óleo e o sal até obter uma mistura homogênea. Adicione a farinha de trigo e bata novamente. Por último, adicione o fermento e bata rapidamente, apenas para misturar.

Prepare o Recheio: Em uma panela, refogue a cebola e o alho. Adicione o frango desfiado, o molho de tomate e tempere com sal e pimenta. Misture o milho, a ervilha, as azeitonas e a salsinha. Por fim, adicione as 100g de requeijão cremoso ao recheio e misture para que ele fique úmido e ligado.

Monte a Torta: Despeje metade da massa na forma untada. Espalhe o recheio de frango uniformemente sobre a massa. Cubra o recheio com o restante da massa.

Prepare a Cobertura: Em uma tigela, misture o requeijão cremoso restante com o queijo parmesão ralado. Distribua essa cobertura cremosa sobre a massa da torta, você pode usar um saco de confeitar.

Asse: Leve ao forno preaquecido por cerca de 40 a 50 minutos, ou até que a massa esteja dourada e a cobertura cremosa tenha gratinado levemente. Sirva após amornar.





RECEITAS NATALINAS - CEIA

Batatas Gratinadas Cremosas com Cheddar Cremoso e Alecrim

Ingredientes

- 1 kg de batatas, descascadas e cortadas em rodela fina
- 1 cebola média picada finamente
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 200g de DALLORA® Cheddar Profissional
- 1/2 xícara (chá) de queijo muçarela ralado (para a camada de cima)
- 2 colheres (sopa) de alecrim fresco picado
- Noz-moscada ralada na hora
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Preparo

Pré-Preparo das Batatas: Descasque as batatas e corte-as em rodela fina (é importante que sejam finas para cozinhar por igual). Não precisa cozinhar previamente.

Prepare o Molho: Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola e o alho até ficarem macios. Adicione o leite, o creme de leite, sal, pimenta-do-reino e uma pitada generosa de noz-moscada. Deixe aquecer bem (não precisa ferver).

Adicione o Cheddar: Retire a panela do fogo e adicione o Cheddar Cremoso. Misture vigorosamente até que o molho esteja completamente liso e homogêneo. Acrescente a maior parte do alecrim picado, reservando um pouco para finalizar.

Monte o Gratinado: Preaqueça o forno a 200°C. Em um refratário untado, disponha as rodela de batata em camadas. Despeje o molho de Cheddar sobre as batatas, garantindo que o molho cubra todas as camadas e chegue até o fundo.

Finalize e Gratine: Polvilhe a muçarela ralada e o restante do alecrim por cima. Cubra o refratário com papel alumínio.

Asse: Leve ao forno com papel alumínio por cerca de 30 minutos. Retire o alumínio e asse por mais 15 a 25 minutos, ou até que a superfície esteja bem dourada e as batatas estejam macias ao serem perfuradas com um garfo.

Sirva: Deixe o gratinado descansar por 5 minutos antes de servir, para que o molho se assente.





RECEITAS NATALINAS - CEIA

Salpicão Cremoso de Frango Defumado com Requeijão e Passas

Ingredientes

Para o Salpicão:

- 500g de frango defumado desfiado
- 2 maçãs verdes, picadas em cubos sem casca
- 1 cenoura grande ralada (ralo grosso)
- 1/2 xícara (chá) de uvas-passas (brancas ou pretas)
- 1/2 xícara (chá) de salsão (aipo) picado (opcional)
- 1/2 xícara (chá) de milho verde escorrido
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas

Para o Molho Cremoso:

- 200g de DALLORA® Requeijão Tradicional
- 1 xícara (chá) de maionese (ou a gosto)
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite (sem soro)
- 1 colher (sopa) de mostarda (amarela ou Dijon)
- Suco de 1/2 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para Finalizar:

- Batata palha (quantidade a gosto)
- Salsinha fresca picada

Preparo



Prepare a Base: Em uma saladeira grande, junte o frango defumado desfiado, a cenoura ralada, as maçãs picadas, as uvas-passas, o salsão e o milho. Misture bem os ingredientes secos.

Prepare o Molho: Em uma tigela separada, combine o requeijão DALLORA®, a maionese, o creme de leite, a mostarda e o suco de limão. Misture vigorosamente até obter um molho homogêneo e liso.

Tempere o Molho: Adicione sal e pimenta-do-reino a gosto ao molho. Lembre-se que o frango defumado já tem sal, então tempere com moderação.

Misture: Despeje o molho cremoso sobre os ingredientes do salpicão na saladeira. Misture tudo com delicadeza, garantindo que todos os ingredientes estejam bem envolvidos pelo molho.

Gele: Cubra a saladeira com filme plástico e leve à geladeira por, no mínimo, 30 minutos. Isso é essencial para que os sabores se acentuem e a salada fique refrescante.

Sirva: Na hora de servir, transfira o salpicão para uma travessa de apresentação. Finalize com bastante batata palha espalhada por cima e polvilhe com salsinha fresca picada.



RECEITAS NATALINAS - CEIA

Bacalhau Gratinado Cremoso com Requeijão e Batatas

Ingredientes

- 800g de postas de bacalhau dessalgado
- 500g de batatas cozidas e cortadas em rodela
- 2 cebolas grandes cortadas em rodela fina
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas
- 1/2 xícara (chá) de azeite de oliva extra virgem
- Pimenta-do-reino e noz-moscada ralada a gosto
- Salsinha fresca picada para finalizar

Para o creme de requeijão:

- 400g Requeijão DALLORA® Forno & Fogão
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite (sem soro)
- 1/4 xícara (chá) de leite (para amolecer, se necessário)
- Queijo parmesão ralado para polvilhar

Preparo

Cozinhe o Bacalhau: Cozinhe o bacalhau por cerca de 5 a 10 minutos (dependendo da espessura) em água quente. Retire, escorra e separe em lascas grandes. Reserve a água do cozimento. **Refogue:** Em uma panela larga, aqueça o azeite. Refogue as rodela de cebola até ficarem macias e levemente transparentes (não deixe dourar muito). Adicione o alho picado e refogue por mais 1 minuto.

Misture o Bacalhau: Adicione as lascas de bacalhau ao refogado de cebola e alho. Misture delicadamente para envolver as lascas no azeite e nos temperos. Tempere com pimenta-do-reino e um pouco de noz-moscada. Desligue o fogo. **Prepare o Creme:** Em uma tigela, misture o requeijão cremoso DALLORA®, o creme de leite e um pouco de leite (apenas se o requeijão estiver muito firme) até obter um creme liso e homogêneo.

Monte o Prato: Em um refratário grande, faça uma camada com as rodela de batata cozidas. Por cima, espalhe a mistura de bacalhau refogado. Adicione as azeitonas pretas. **Cobertura Cremosa:** Despeje o Creme de Requeijão de forma uniforme por cima de toda a montagem.

Gratine: Polvilhe a superfície com queijo parmesão ralado. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por cerca de 25 a 30 minutos, ou até que a cobertura esteja borbulhando e bem gratinada/dourada. **Sirva:** Retire do forno e finalize com salsinha fresca picada. Sirva imediatamente, acompanhado de arroz branco simples.

