

DALLORA[®]

Receitas
de
Inverno



Receitas de Inverno

CALDO DE BATATA COM REQUEIJÃO

Ingredientes

- 200g DALLORA Requeijão Tradicional
- 3 batatas médias (570 gramas)
- 1 folha de louro
- 3 e 1/4 xícaras de chá de água (800 ml)
- 1/2 colher de café de sal (ou a gosto)
- 2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1/4 de colher de café de pimenta-do-reino
- 1 colher de chá de páprica defumada
- 1 pitada de noz-moscada
- 100 gramas de bacon
- 2 colheres de sopa de cheiro-verde picado

Preparo

Cozinhe a batata: Descasque e corte as batatas em pedaços. Em uma panela grande, coloque as batatas, a água, o sal e a folha de louro. Cozinhe em fogo alto por 15 a 20 minutos, até que fiquem macias.

Bata o caldo: Desligue o fogo e descarte a folha de louro. Transfira as batatas com a água do cozimento para o liquidificador e bata até obter um creme liso.

Doure o bacon e o alho: Na mesma panela, coloque o azeite e o bacon em cubos. Frite em fogo médio até dourar. Adicione o alho picado e mexa até fritar levemente.

Finalize o caldo: Despeje o creme de batata na panela. Adicione o DALLORA Requeijão Tradicional e tempere com pimenta-do-reino, noz-moscada e páprica defumada. Cozinhe em fogo baixo por 10 minutos, mexendo sempre, até o caldo encorpar. Sirva quente!





SOPA CREMOSA NO PÃO ITALIANO

Ingredientes

- 400g DALLORA Forno & Fogão sabor Provolone
- 1 pão italiano grande
- 1 kg de batata inglesa
- 50 gramas de manteiga
- 20 ml de azeite de oliva
- 2 dentes de alho
- 2 folhas de louro
- 1 cebola média (280 gramas)
- 1/2 talo de salsão (70 gramas)
- 1,5 litro de caldo de frango ou legumes
- 1 pacote de sopa de cebola com bacon
- 5 colheres de sopa de cheiro-verde (salsinha e cebolinha picadas)

Preparo

Prepare os vegetais: Pique o alho, a cebola e o salsão finamente. Descasque e corte as batatas em pedaços médios.

Refogue a base: Em uma panela grande no fogo alto, derreta a manteiga com o azeite. Adicione o louro, o alho, a cebola e o salsão, e refogue por 8 minutos até dourar. Junte as batatas e mexa por mais 5 minutos.

Cozinhe: Adicione o caldo de legumes (ou frango), o sal e a sopa de cebola. Deixe ferver por 20 a 25 minutos, até as batatas ficarem al dente.

Bata a sopa: Desligue o fogo e bata o conteúdo no liquidificador (se necessário, divida em duas etapas) até ficar homogêneo. Volte o creme para a panela.

Finalize o creme: Aqueça a sopa em fogo médio-alto, mexendo sempre. Adicione o DALLORA sabor provolone e misture bem até incorporar.

Prepare o pão e sirva: Corte a tampa de um pão italiano e retire o miolo para formar uma cavidade (se quiser, passe manteiga por dentro). Despeje a sopa quente no pão, finalize com salsinha e cebolinha picadas e sirva



Receitas de Inverno

CREME DE ABÓBORA

Ingredientes

- 300g DALLORA Requeijão Forno & Fogão
- 1 abóbora japonesa (1,5 kg)
- 1 alho-poró (400 gramas)
- 1 cebola (200 gramas)
- 1 pedaço de gengibre
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 pote de iogurte natural (75 gramas)
- 1,8 litros de água
- 1/2 colher de chá de pimenta Síria (ou a gosto)
- 1/2 colher de sopa de sal (ou a gosto)
- 1 colher de sopa de raspas de laranja-bahia

Preparo

Prepare os ingredientes: Pique a cebola em cubos, o alho-poró em rodelas, a abóbora em pedaços médios e o gengibre finamente.

Refogue: Em uma panela média no fogo alto, derreta a manteiga e refogue a cebola e o alho-poró por 2 minutos. Adicione a abóbora, o gengibre e o sal, mexendo bem.

Cozinhe: Cubra os ingredientes com água, adicione o DALLORA Forno & Fogão Requeijão e misture. Assim que ferver, tampe a panela, abaixe o fogo e cozinhe por 20 minutos.

Bata o caldo: Use um mixer na panela ou bata o conteúdo no liquidificador até ficar liso (se necessário, adicione um pouco mais de água para ajustar a consistência).

Faça o molho: Em um recipiente separado, misture o iogurte com a pimenta-síria, sal e raspas de laranja.

Finalize e sirva: Sirva o caldo quente, coloque uma porção do molho de iogurte no centro e misture levemente para mesclar. Decore com pimenta-síria e sementes de abóbora torradas.



Receitas de Inverno

DALLORA

FONDUE DE PARMESÃO E PROVOLONE

Ingredientes

- 200g DALLORA Forno & Fogão sabor Provolone
- 1 dente de alho grande amassado
- 1 fio de azeite
- 200 ml de creme de leite com soro
- 1/3 xícara de chá de parmesão fresco ralado
- 1 xícara de chá de provolone em cubinhos
- 1/2 xícara de chá de mussarela em cubinhos

Preparo



Em uma panela, refogue levemente o alho no azeite.

Junte o DALLORA Forno & Fogão sabor Provolone e o creme de leite e mexa para incorporar bem.

Em fogo baixo, acrescente o parmesão e misture até derreter.

Adicione o provolone e mexa até que o queijo derreta também.

Por fim, incorpore a mussarela, deixe derreter e está pronto.

Agora é só servir! Bom apetite.

Receitas de Inverno

ALMONDEGAS AO CREME DE QUEIJO

Ingredientes

- Almondega:
- 500 gramas de carne moída
- Alho a gosto
- Sal a gosto
- Alho-poró a gosto
- Páprica defumada a gosto
- Cúrcuma a gosto
- Ingredientes do creme de queijo
- 400 ml de creme de leite
- 200g DALLORA ML sabor requeijão
- 100 gramas de mussarela
- 100 gramas de parmesão
- Temperos a gosto

Preparo

Tempere as almôndegas com alho, sal, alho-poró, páprica e cúrcuma. Faça bolinhas e frite.

Creme: Adicione todos os ingredientes em uma panela.

Leve ao fogo, mexa até levantar fervura e derreter os queijos.

Despeje sobre as almôndegas e sirva.



Receitas de Inverno

FILÉ MIGNON AO MOLHO GORGONZOLA

Ingredientes

- 500 gramas de filé mignon
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 fio de azeite
- 1 dente de alho amassado ou picado
- 300g DALLORA Requeijão Tradicional
- 200 gramas de queijo gorgonzola
- 1 colher de chá de sal (ou a gosto)
- 1/2 colher de chá de pimenta-do-reino (ou a gosto)
- 1 ramo de alecrim

Preparo

Retire a carne da geladeira pelo menos 15 minutos antes do preparo. Quando ela estiver em temperatura ambiente, tempere-a com sal e pimenta-do-reino. Reserve;

Descasque e amasse o alho. Em uma frigideira grande no fogo médio para alto, coloque a manteiga, o azeite, o alecrim e o alho. Misture até derreter por 15 segundos;

Em seguida, adicione a carne e deixe dourar. Quando um lado estiver bem frito, vire os filés para o outro lado;

Corte o queijo gorgonzola em pedaços pequenos e adicione na mesma frigideira. Acrescente o DALLORA Requeijão Tradicional e misture;

Quando o queijo derreter e se incorporar no molho, desligue o fogo e despeje por cima dos filés. Sirva o filé mignon ao molho de gorgonzola e desfrute de um prato com bastante sabor. Bom apetite!



Receitas de Inverno

REPOLHO CREMOSO GRATINADO

Ingredientes

- 300 ml de leite integral
- 170 gramas de milho verde escorrido e lavado em água corrente
- 1 caixinha de creme de leite (200 gramas)
- 200g DALLORA ML sabor requeijão
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1/2 repolho
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 200 gramas de queijo mussarela ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Orégano a gosto

Preparo

Descasque e pique a cebola e o alho em cubos pequenos. Lave, higienize e pique repolho grosseiramente (o corte grosseiro vai manter um pouco a textura crocante e deliciosa do vegetal);

Para o creme, em um liquidificador, adicione o leite, o milho escorrido, o creme de leite, o requeijão e o amido de milho. Tempere com sal e pimenta-do-reino e bata até obter uma mistura homogênea. Reserve;

Em uma panela, em fogo médio, derreta a manteiga e adicione a cebola e 1 pitada de sal. Refogue até murchar levemente, acrescente o alho picado, misture e refogue por mais 1 minuto;

Junte o repolho na panela, acerte o sal e a pimenta e refogue por 2-3 minutos, ou até o repolho murchar um pouco (é importante que fique em ponto al dente para manter a crocância);

Despeje o creme na panela, misture e deixe cozinhar, mexendo às vezes, por cerca de 5 minutos ou até o creme engrossar e encorpar um pouco. Prove e, se necessário, acerte o sal;

Transfira para um refratário, salpique a mussarela e o orégano por cima, espalhando bem. Leve para assar no forno preaquecido por cerca de 20 minutos, ou até gratinar;





CONFIT DE TOMATE COM REQUEIJÃO



Ingredientes

- 500g DALLORA Requeijão Forno & Fogão
- 3 potes de tomate cereja (540 gramas)
- 1 xícara de chá de azeite (240 ml)
- 2 colheres de chá de sal
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino
- 1 colher de chá de orégano
- 2 dentes de alho
- 1/4 xícara de chá de folhas de manjeriço

Preparo

Em uma travessa pequena que possa ir ao forno, disponha o DALLORA Requeijão Tradicional no centro com a ajuda de uma colher. Acomode os tomates-cereja ao redor, preenchendo os espaços;

Em seguida, regue tudo com o azeite, salpique sal, pimenta-do-reino, orégano e o alho fatiado por cima;

Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos, ou até os tomates murcharem e o DALLORA Requeijão Forno & Fogão estar bem cremoso e aquecido;

E está pronto! Retire do forno, finalizando com folhas de manjeriço frescas por cima e sirva ainda quente acompanhado de torradas. Aproveite!



Receitas de Inverno

CREME DE ESPINAFRE

Ingredientes

- 100g DALLORA Requeijão Tradicional
- 1 fio de azeite
- Cebola picada a gosto
- Alho amassado a gosto
- 1 maço de espinafre
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 200 gramas de creme de leite
- 1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- Noz-moscada ralada a gosto

Preparo

Em uma frigideira, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até dourarem.

Junte as folhas de espinafre e continue refogando até murcharem e perderem o líquido.

Tempere com sal e pimenta-do-reino, transfira para uma tábua e espere amornar.

Pique o espinafre com uma faca e retorne-o para a frigideira.

Adicione o creme de leite, o parmesão e o DALLORA Requeijão Tradicional e cozinhe em fogo baixo até incorporar bem.

Misture a noz-moscada, desligue o fogo e está pronto



Receitas de Inverno

MACARRÃO CREMOSO DE FORNO

Ingredientes

- 300g DALLORA Requeijão Tradicional
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 1 sachê de molho de tomate pronto
- 500 gramas de macarrão ninho
- 300 gramas de presunto ralado
- 300 gramas de queijo mussarela ralado
- 1 pacote de queijo parmesão ralado
- 1 pitada de orégano

Preparo

Em uma panela, ferva a água com o caldo de galinha;

Em uma travessa que pode ir ao forno, faça uma camada com o molho de tomate;

De modo uniforme, distribua o macarrão sobre o molho de tomate;

Coloque uma porção generosa de DALLORA Requeijão Tradicional dentro de cada um dos ninhos;

Por cima, faça uma camada uniforme de presunto e queijo;

Acrescente a água fervendo e leve a travessa ao forno pré-aquecido a 240° graus por 25 minutos;

Polvilhe o pacote de queijo parmesão ralado e a pitada de orégano e leve novamente ao forno por mais 10 minutos;

Retire do forno e está pronto para servir.

