

Livro de RECEITAS



Sumário

CAMARÃO COM REQUEIJÃO	03
BIFE ACEBOLADO COM REQUEIJÃO	04
FRANGO AO MOLHO DE REQUEIJÃO	05
LASANHA COM REQUEIJÃO	06
FRICASSÊ COM REQUEIJÃO	07
ESCONDIDINHO DE CARNE SECA COM REQUEIJÃO	08
BATATAS ASSADAS COM CREME DE QUEIJO	09
PÃO DE QUEIJO COM CHEDDAR	10
RISOTO DE GORGONZOLA COM SALAMINHO E ESPINAFRE	11
BOLO DE MILHO COM REQUEIJÃO	12
TORTA DE REQUEIJÃO COM CÔCO E GENGIBRE	13
RECEITA DE PUDIM DE REQUEIJÃO	14
RECEITA DE DOCE DE REQUEIJÃO	15
RECEITA DE DOCE DE BANANA COM REQUEIJÃO	16
SUFLÊ DE GOIABADA COM REQUEIJÃO	17



Sul Minas

Camarão com Requeijão

Ingredientes

1 cebola picadinha

2 tomates sem sementes
(picadinhos)

1kg de camarão cinza ou rosa
(limpo sem casca e sem cabeça)

**200G DE REQUEIJÃO
SULMINAS**

2 dentes de alho (picado)

Sal, óleo e coentro a gosto.



TEMPO DE PREPARO: 20min



RENDIMENTO: 4 porções

Preparo

1- Frite a cebola e o alho até ficarem bem douradinhos, coloque em seguida os tomates e o camarão limpo e deixe cozinhar na própria água que irá soltar. Mexa de vez em quando. Quando estiver quase seco, desligue o fogo e acrescente o requeijão, o sal e o coentro. Sirva em seguida.



SulMinas

Bife Acebolado com requeijão

Ingredientes

500g de bife de sua preferência

2 cebolas médias

1 dente de alho

60g de óleo para fritar os bifes

**90G DE REQUEIJÃO
REKEMINAS**

Sal e pimenta a gosto



TEMPO DE PREPARO: 30min



RENDIMENTO: 6 Porções

Preparo

1 - Tempere os bifes com o sal, a pimenta e o alho, deixe por uma hora descansando. Depois frite-os até ficarem dourados. Retire da panela. No mesmo óleo em que os bifes foram feitos, coloque as duas cebolas picadas em rodellas e deixe fritar até diminuir, acerte o sal, quando a cebola estiver murcha acrescente o requeijão, apague o fogo. Coloque essa mistura em cima dos bifes e sirva.



SulMinas

Frango ao molho de requeijão

Ingredientes

- 1kg de filé de peito de frango
- 100g de bacon cortado em tiras finas
- 50g de uvas passas sem caroço
- 200G DE REQUEIJÃO REKEPIZZA CHEDDAR
- Sal



TEMPO DE PREPARO: 30min



RENDIMENTO: 4 Porções

Preparo

- 1- Tempere os filés de frango com sal. Disponha-os em camadas em uma forma refratária. Cubra os filés com as fatias do bacon e leve para assar em forno preaquecido.
- 2 - Quando os filés estiverem assados, porém sem dourar, retire a forma do forno e descarte o caldo que se formou. Acrescente as uvas passas, salpicando-as por cima. Coloque o requeijão por toda a superfície dos filés. Retorne ao forno por mais ou menos 10 minutos.



SulMinas

Lasanha com Requeijão

Ingredientes

- 400 g de lasanha pré-cozida
- 300 g de carne moída
- 1 lata de molho de tomate
- 300g de creme de leite
- 200G DE REQUEIJÃO TIPO 4 QUEIJOS ROSELI**
- 400 g de mussarela fatiada
- 400 g de presunto fatiado
- 1 cebola pequena
- 1 dente de alho amassado
- 40g de óleo
- Sal e pimenta do reino a gosto.



TEMPO DE PREPARO: 60min



RENDIMENTO: 10 porções

Preparo

- 1- Refogue a cebola e o alho, acrescente a carne moída e deixe fritar, coloque o molho de tomate, o sal e a pimenta do reino. Deixe ferver e reserve.
- 2 - Numa tigela coloque o creme de leite e o requeijão, misture bem e reserve.
- 3 - Coloque em um recipiente o molho, depois a lasanha, o presunto e a mussarela, a mistura do creme de leite com o requeijão, e o molho novamente, repetindo as camadas até terminar com a mussarela. Asse em forno quente por 30 minutos ou até dourar.



SulMinas

Fricassê com Requeijão

Ingredientes

- 1kg de peito de frango
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 500ml de leite
- 75g de farinha de trigo
- 300g de creme de leite
- 125g de presunto picadinho
- 1 COPO DE REQUEIJÃO
SULMINAS LIGHT**



TEMPO DE PREPARO: 1h20min



RENDIMENTO: 8 porções

Preparo

- 1 - Cozinhe o peito de frango em três xícaras de água e os tabletes de caldo de galinha por cerca de 20 minutos, desfie o frango e reserve o caldo.
- 2 - Leve ao fogo o leite, a farinha de trigo e o caldo do frango, mexa até engrossar, retire do fogo, junte o creme de leite e o frango desfiado e misture muito bem, depois coloque em uma vasilha, cubra com o presunto picadinho e por último o requeijão.
- 3 - Leve ao forno médio (200 graus) por cerca de 10 minutos, depois de pronto sirva com batata palha.



SulMinas

Escondidinho de carne seca com requeijão

Ingredientes

600 g de carne de sol desfiada

1 cebola

1 tomate

100 g de bacon

200G DE REQUEIJÃO SULMINAS

Cheiro verde picado

400 g de mandioca cozida

200 ml de leite



TEMPO DE PREPARO: 60min



RENDIMENTO: 8 porções

Preparo

- 1 - Primeiro cozinhe a mandioca na panela de pressão até quase derreter, deixe esfriar e bata no liquidificador com o leite, até obter uma mistura cremosa e reserve.
- 2 - Cozinhe a carne de sol na panela de pressão até no ponto de desfiar, frite o bacon. Misture a carne desfiada com a cebola, o tomate o cheiro verde.
- 3 - Em um recipiente unte com margarina, coloque metade do creme de mandioca, por cima a carne refogada, em seguida o requeijão, e no final o restante da camada de mandioca. Por fim coloque a mussarela por cima leve ao forno preaquecido para gratinar.



SulMinas

Batatas assadas com creme de queijo

Ingredientes

8 batatas medias raladas

100 g de bacon

**200G DE REQUEIJÃO
CREMOSO REKEMINAS**

100 g de mussarela picada

100 g de parmesão ralado

Cheiro verde picado a gosto

Sal a gosto



TEMPO DE PREPARO: 30min



RENDIMENTO: 4 porções

Preparo

1 - Fure a casca das batatas com um garfo e coloque em um recipiente. Leve ao micro-ondas por 7 a 10 minutos, ou até que enfiando um garfo, estejam macias.

2 - Coloque em uma assadeira. Leve ao forno quente pré-aquecido (230°C), por 10 minutos ou até ficarem crocantes. Com cuidado, abra as batatas ao meio, no sentido horizontal.

3 - Misture a mussarela com o requeijão e junte a azeitona. Despeje o molho por cima das batatas.



SulMinas

Pão de Queijo com cheddar

Ingredientes

125 ml de água

120 ml de óleo

270g de polvilho

08 ovos

500 gramas de queijo ralado

Sal a gosto

**200G DE REQUEIJÃO
REKEPIZZA CHEDDAR**



TEMPO DE PREPARO: 40min



RENDIMENTO: 30 porções

Preparo

1 - Em uma panela coloque a água, o óleo e o sal e leve ao fogo até ferver. Depois despeje esta mistura sobre o polvilho já em uma bacia, espere esfriar um pouco. Vá amassando com as mãos e acrescentando os ovos um por um. E por último acrescentar o queijo e amasse mais um pouco.

2 - Unte as mãos com óleo e forme bolinhas com a massa, com o auxílio de um saco de confeiteiro encha as bolinhas com o cheddar. Coloque-as para assar em forno preaquecido por aproximadamente 35 minutos.



SulMinas

Risoto de gorgonzola com salaminho e espinafre

Ingredientes

1 cebola grande picadinha

1 taça de vinho branco

2 tabletes de caldo de legumes

ROSELI QUEIJO TIPO GORGONZOLA

Salaminho picado a gosto

Espinafre a gosto

2 xícaras de arroz arbóreo



TEMPO DE PREPARO: 40min



RENDIMENTO: 4 porções

Preparo

1- Em uma panela, esquente 1 litro de água com os 2 tabletes de caldo de legumes. Em outra panela com água, cozinhe o espinafre. Refogue em outra panela a cebola cortada bem pequenininha com a taça de vinho branco.

2- Coloque o arroz e mexa sem parar. Quando começar a secar, coloque uma concha do caldo de legumes, repita isso até o arroz ficar no ponto (nem muito mole, nem muito duro). Não precisa usar todo caldo de legumes, use até você conseguir o ponto do arroz.

3- Caso o caldo seja insuficiente, é só acrescentar mais água. Antes da sua última concha de caldo de legumes acrescente o salaminho e o espinafre. Quando o risoto estiver cremoso, acrescente o queijo picado, misture e sirva com rodelas de salaminho e um fio de azeite em volta do prato.



SulMinas

Bolo de Milho com Requeijão

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 lata de milho
- 130g de açúcar
- 125g de flocos de milho fino
- 120ml de óleo
- 20g de fermento em pó
- 200G DE REQUEIJÃO
REKEMINAS**



TEMPO DE PREPARO: 30min



RENDIMENTO: 4 porções

Preparo

- 1 - No liquidificador, bata os ovos, o milho, o açúcar, o óleo e o fermento. Acrescente flocos de milho já pré-cozido e bata mais alguns minutos.
- 2 - Coloque em uma forma com furo central untada com manteiga e polvilhada com flocos de milho fino.
- 3 - Sobre a massa, disponha o requeijão em colheradas.
- 4 - Asse no forno, preaquecido, a 180 °C até dourar por, aproximadamente, 40 minutos. Depois de pronto deixe amornar e polvilhe uma mistura de açúcar com canela.



SulMinas

Torta de Requeijão com coco e gengibre

Ingredientes

340G DE REQUEIJÃO
SULMINAS

250g açúcar

5 ovos

100g farinha de trigo

30g margarina

10g fermento

30g de côco ralado

Gengibre a gosto



TEMPO DE PREPARO: 45min



RENDIMENTO: 08 porções

Preparo

1 - Misturar o requeijão com o açúcar. Adicionar um ovo de cada vez, mexendo sempre entre adições. Juntar a margarina derretida, mas não quente. Acrescentar a farinha já misturada com o fermento, o côco e o gengibre.

2 - Misturar tudo muito bem e levar ao forno para assar.



SulMinas

Receita de Pudim de Requeijão

Ingredientes

- 4 ovos completos
- 1 lata de leite condensado da marca de sua preferência
- 1 copo de leite
- 1 XÍCARA DE REQUEIJÃO SULMINAS
- 1 xícara de açúcar



TEMPO DE PREPARO: 40min



RENDIMENTO: 12 Porções

Preparo

1 - Usando uma panela média, leve ao fogo o açúcar até que derreta e forme um caramelo, uma calda. Mas não deixe escurecer muito, pois fica amargo ou pode queimar. Você nem precisa mexer, é só deixar no fogo. Um truque usado por algumas pessoas é deixar o açúcar na própria assadeira que vai usar para queimar e só esquentar depois que a massa estiver pronta, mas é apenas uma forma. As duas são aceitas.

2 - Coloque todo o resto dos itens em um liquidificador e bata por apenas três minutos. Coloque na forma caramelada e leve ao forno em banho-maria por meia hora ou quando sentir que o pudim está consistente.



SulMinas

Receita de Doce de Requeijão

Ingredientes

150 gramas de açúcar peneirado ou fino do tipo confeitoiro

100 ml de água

300G DE REQUEIJÃO SULMINAS
(passado por uma peneira)

12 gemas de ovo bem batidas

Raspas de um limão

Canela em pó a gosto.



TEMPO DE PREPARO: 40min



RENDIMENTO: 6 Porções

Preparo

1- Usando uma panela já aquecida, coloque açúcar peneirado e água, deixe ferver até obter uma calda, o que você vai notar quando a parte grossa do açúcar sumir e ficar apenas o caldo grosso. Cuidado apenas para não queimar ou ficar grosso demais. Mexa aos poucos com uma colher de cabo grande ou de madeira.

2- Retire a sua calda já pronta do fogo e coloque na mistura o requeijão previamente passado por uma peneira. Depois coloque as suas gemas bem batidas e use as raspas de limão para aromatizar. Leve o doce novamente ao fogo, sempre mexendo constantemente com um batedor de arame até engrossar. Depois tire do fogo, polvilhe com canela e sirva ainda quente.



Receita de Doce de Banana Com Requeijão

Ingredientes

- 4 bananas nanicas maduras
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 clara de ovo
- 1 COPO DE REQUEIJÃO CREMOSO SULMINAS**



TEMPO DE PREPARO: 30min



RENDIMENTO: 06 Porções

Preparo

1 – Pique as bananas em pedaços pequenos e coloque em uma panela juntamente com o açúcar, a manteiga e meia xícara de chá de água. Leve ao fogo em uma panela em temperatura baixa por apenas vinte minutos, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo. Se achar que é necessário, coloque um pouco mais de água durante o cozimento. Retire do fogo assim que a banana estiver desmanchada e o doce estiver com uma cor marrom claro.

2 – Para preparar o requeijão, coloque em uma panela o açúcar com meia xícara de chá de água e deixe na panela com uma temperatura alta até que tenha na panela uma calda em ponto de fio, o que deve durar uns dez minutos. Enquanto isso, bata as suas claras em neve. Retire a calda do fogo e despeje lentamente sobre a clara sempre batendo. Junte o requeijão e misture bem. Espere esfriar e sirva polvilhando canela em pó, acompanhando o doce de banana.



SulMinas

Suflé de Goiabada com Requeijão

Ingredientes

3 claras

125 g de doce de goiaba

Calda

130 G DE REQUEIJÃO
SULMINAS

120 ml de leite integral



TEMPO DE PREPARO: 30min



RENDIMENTO: 04 Porções

Preparo

- 1 - Bata as claras em neve até que fiquem firmes.
- 2 - Desligue a batedeira e misture o doce de goiaba delicadamente, com uma colher. Distribua a mistura em recipientes individuais para suflê. Leve ao forno médio, preaquecido, e asse por 8 minutos ou até o suflê estufar.
- 3 - Retirar do forno e servir imediatamente acompanhado da calda de queijo cremoso (ferver o leite e adicionar o requeijão).



SulMinas



Rua Paulo Carvalho Duarte, 73 - Bairro Tanque
Silvianópolis-MG
CEP: 37560-000 - Tel.: (35) 3451-1177

Acesse: www.queijosroseli.com.br