

Receitas com Queijos Vitória



Receitas da nossa família, para a sua.

Bem-vindo ao mundo dos Queijos Vitória, onde sabor e tradição se encontram em receitas pensadas para valorizar cada tipo de queijo da nossa linha. Neste livro, reunimos pratos criativos e irresistíveis que mostram as características e a qualidade dos nossos queijos, trazendo o melhor da nossa família para sua mesa.



— • O SABOR QUE CONQUISTA • —
DESDE  1968



Camarão na Moranga



Ingredientes

- 4 mini morangas ou uma moranga de 1kg
- 2 col. sopa óleo neutro pra pincelar
- 800g de camarão cinza (você vai usar as cascas também)
- 500ml de água
- 1 col. sopa azeite
- 1 pitada de pimenta calabresa
- 1 cebola picada
- 10 dentes de alho picados
- 5 talos de cebolinha picados
- 2 col. sopa extrato de tomate
- Suco de 1 limão
- 1 col. chá páprica doce
- 1 col. chá açafrão da terra
- **150g Queijo Fresco Vitória**
- Folhas da cebolinha picadas
- **120g Queijo Minas Meia Cura Vitória**
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para o tempero do camarão

- 8g de sal
- 1 col. chá de orange pepper
- 1 col. chá de alho em pó

Modo de preparo

- Comece pincelando óleo por fora das mini morangas e leve-as ao forno pré-aquecido a 230°C por aproximadamente 10 minutos. O ponto ideal é quando a casca está firme, mas o interior está macio (uma faca deve entrar facilmente).
- Retire do forno e, com cuidado, corte um círculo no topo de cada moranga para fazer uma tampa. Com uma colher, retire as sementes (descarte-as) e toda a polpa cozida de dentro da abóbora. Guarde essa polpa, pois ela será a base do creme.
- Enquanto a abóbora está no forno, em uma panela, adicione um fio de óleo e refogue as cascas do camarão junto com ramos de tomilho e folhas de louro. Deixe dourar bem, adicionando água (o suficiente para cobrir) e deixando cozinhar em fogo baixo por 10 minutos.
- Coe o líquido para obter um caldo de camarão saboroso e reserve.
- Agora refogue os legumes até ficarem bem dourados. Nesse ponto, acrescente extrato de tomate e suco de limão.
- Adicione a polpa da abóbora assada e tempere com os temperos em pó. Adicione o caldo de camarão coado e bata tudo com um mixer de mão (ou no liquidificador) até formar um creme liso e homogêneo.
- Com o creme ainda quente, adicione cubos de Queijo Fresco enquanto bate. O queijo vai derreter e dar cremosidade ao molho, substituindo o creme de leite.
- Com o fogo desligado, adicione o camarão limpo e temperado ao creme quente (ele cozinhará no calor residual).
- Acrescente castanha do Pará picada e cebolinha verde picada. Misture bem e recheie generosamente cada mini moranga com o creme de camarão.
- Cubra o topo com bastante queijo Meia Cura ralado e leve de volta ao forno a 230°C por mais 10 minutos, apenas para aquecer e gratinar o queijo.

***Opcional:** Para um visual mais gratinado, use um maçarico para dourar o queijo por cima.

Sirva as morangas acompanhadas de arroz branco soltinho. Finalize o prato com um pouco mais de castanha ralada e cebolinha picada por cima.



Parmegiana de Carne



Ingredientes do purê

- 4 batatas inglesas médias
- 5 baroas médias
- 1 colher de sopa de manteiga
- Leite (quanto baste para dar cremosidade)
- 2 dentes de alho amassados
- Sal, pimenta-do-reino e salsinha a gosto
- **Queijo Prato Bola ralado para gratinar**

Ingredientes do bife

- 5 bifes de boi (alcatra, patinho ou coxão mole)
- Sal e alho a gosto
- 2 ovos batidos com pitada de sal e páprica
- Farinha de trigo com sal e pimenta-do-reino
- Farinha de rosca com páprica e pimenta-do-reino
- Óleo para fritar

Modo de preparo do purê

- Cozinhe as batatas até ficarem macias e amasse bem.
 - Acrescente manteiga, leite, alho, sal, pimenta e salsinha, misturando até formar um purê cremoso.
 - Coloque em uma assadeira, cubra com queijo ralado e leve ao forno até gratinar levemente.
-

Modo de preparo do bife

- Tempere os bifes com alho e sal.
 - Passe no ovo batido, depois na farinha de trigo, novamente no ovo e por último na farinha de rosca.
 - Pressione bem o empanado para firmar.
 - Frite em óleo quente até dourar dos dois lados e escorra o excesso de gordura.
-

Molho e finalização

- Molho de tomate pronto ou caseiro
- Queijos Vitória ralado
- Folhas de manjeriço

1. Em uma frigideira, aqueça o molho de tomate com queijo ralado até derreter.
2. Coloque os bifes sobre o purê gratinado.
3. Cubra com o molho e finalize com folhas de manjeriço.



Batata Gratinada



Ingredientes

- 1 kg de batatas (cortadas em rodelas finas, com casca)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 dentes de alho socados
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 500ml de leite (aproximadamente)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- **200 g de Queijo Prato Bola Vitória ralado**
- Queijo ralado extra para gratinar
- Bacon picado
- Salsinha picada

Modo de preparo

- Lave bem as batatas, mantendo a casca, e corte-as em rodela finas.
 - Se estiver usando uma travessa grande, você precisará de mais batatas para conseguir fazer várias camadas. Organize as rodela de batata na travessa, de forma que fiquem bem alinhadas, criando um visual bonito.
-

Molho branco

- Em uma panela, derreta 1 colher de sopa de manteiga em fogo médio.
 - Adicione os dentes de alho socados com uma pitada de sal e refogue até que o alho fique dourado e aromático.
 - Acrescente 1 colher de sopa de farinha de trigo e mexa bem. Deixe dourar levemente, mas sem queimar.
 - Adicione o leite aos poucos, sempre mexendo bem para não empelotar. O molho deve ter uma consistência mais líquida, o que ajudará a envolver bem as batatas.
 - Tempere o molho com sal e pimenta-do-reino a gosto. Para garantir que as batatas fiquem bem temperadas, deixe o molho um pouco mais salgado e espalhe uma pitada de sal nas batatas fatias.
 - Quando o molho começar a engrossar levemente, adicione o queijo.
-

Montagem

- Despeje o molho branco e distribua bem entre as batatas com a ajuda de uma colher.
- Espalhe um pouco de queijo ralado por cima para dar um toque especial no gratinado.
- Coloque a travessa com as batatas para assar em fogo médio até que as batatas estejam macias.
- Nos últimos 10 minutos coloque em fogo alto, para dourar e gratinar o queijo por cima.
- Finalize o prato com bacon picado e douradinho, além de salsinha picada.



Bolo de Milho Sem Glúten e Sem Lactose



Ingredientes

(Use a lata do milho como medida)

- 1 lata de milho verde (sem a água)
- 1 lata de açúcar
- 1 lata de fubá
- 1/2 lata de óleo
- 1 lata de leite zero lactose ou vegetal (aveia, coco, amêndoas ou castanha)
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura antes de assar

- Queijo Minas Padrão Zero Lactose Vitória em lascas ou em cubinhos (a gosto)

Modo de preparo

- No liquidificador, junte todos os ingredientes menos o fermento e o queijo.
- Bate bem até que fique uma massa lisinha.
- Adicione o fermento e bata rapidamente só até misturar.
- Despeje em forma untada e enfarinhada (com manteiga e fubá).
- Espalhe o queijo por cima da massa.
- Leve ao forno preaquecido a 180 °C por 45 a 50 minutos, até dourar e firmar.



Caçarola Italiana



Ingredientes

- 4 ovos
- 500 ml de leite
- 1 colher de sopa de margarina
- Essência de baunilha a gosto
- 1 ½ xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- **150 g de Queijo Minas Meia Cura Vitória ralado**
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de água fervente

Modo de preparo

- Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo baixo até formar caramelo dourado. Adicione a água fervente aos poucos, mexendo até dissolver completamente. Despeje a calda no fundo da forma para pudim ou caçarola.
- Em uma tigela, misture os ovos, o leite, a manteiga e a essência de baunilha até ficar homogêneo.
- Acrescente o açúcar, a farinha de trigo e o queijo ralado, misturando levemente. Transfira toda a mistura para o liquidificador e bata até ficar homogênea.
- Despeje a massa sobre a calda na forma. Coloque a forma em uma assadeira maior e adicione água quente até atingir metade da altura da forma da caçarola.



Croque Madame



Ingredientes

- Creme de leite
- **Queijo Prato Cobocó Vitória**
- **Queijo Tipo Gouda Vitória**
- Presunto
- Manteiga
- Pão de forma
- 1 ovo
- Leite
- Sal
- Pimenta do reino
- Salsinha

Modo de preparo

- Para o creme de queijo, use creme de leite, queijo prato e queijo tipo gouda ralado.
- Utilize o leite para ajustar a textura e deixar o creme bem cremoso, sem ficar muito firme. Para temperar, use sal e pimenta-do-reino.
- Monte o sanduíche com pão de forma, presunto e queijo prato.
- Espalhe uma camada fina de manteiga na parte do pão que ficará em contato com a assadeira.
- Cubra com uma camada generosa de creme de queijo e leve ao forno em temperatura média até ficar levemente dourado.
- Se preferir gratinado, coloque em temperatura alta.
- Finalize com um ovo frito com gema mole por cima, temperado com sal, pimenta-do-reino e salsinha!



Fondue na Panhoca

Ingredientes

- 1 panhoca (pão italiano redondo)
- 2 dentes de alho socados
- Pimenta-do-reino a gosto
- Azeite a gosto
- ½ colher (sopa) de manteiga
- ½ colher (sopa) de farinha de trigo
- Aproximadamente 1 xícara (chá) de leite (mais um pouco, se necessário, para dar o ponto)
- 1 caixa de creme de leite
- **1 xícara rasa (chá) de Queijo Tipo Gouda Vitória ralado**
- 1 xícara rasa (chá) de queijo minas padrão ralado
- Sal a gosto
- Queijo extra para colocar por cima

Acompanhamentos sugeridos

- Batata-doce assada
- Batata inglesa assada
- Brócolis cozido ou no vapor
- Tomate-cereja

Modo de preparo da panhoca

- Corte o topo do pão e retire o miolo.
 - Misture o alho socado com pimenta-do-reino e azeite.
 - Pincele essa mistura no interior do pão.
 - Leve ao forno por alguns minutos até dourar levemente.
-

Modo de preparo do fondue

- Em uma panela, derreta a manteiga.
 - Acrescente a farinha e misture bem, cozinhando por 1 minuto.
 - Adicione o leite aos poucos, mexendo sempre, até engrossar.
 - Coloque o creme de leite e os queijos ralados, mexendo até obter um creme liso e encorpado.
 - Se necessário, adicione mais leite para ajustar a cremosidade.
 - Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.
-

Montagem

- Finalize com mais queijo por cima.



Nhoque com Molho de Queijo



Ingredientes

- 1 kg de batata (inglesa ou asterix), cozida e passada na peneira
- 1 gema de ovo
- 5 colheres de sopa (cheias) de farinha de trigo – ou até dar o ponto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Ingredientes do molho

- | | |
|--|---|
| • 100 g de bacon em cubos | • 1/2 colher de chá de noz-moscada ralada |
| • 1 cebola roxa picada | • Pimenta-do-reino a gosto |
| • 3 dentes de alho picados | • 10 tomates-cereja cortados ao meio |
| • 1 colher de sopa de farinha de trigo | • 50 g de Queijo Tipo Gouda Vitória ralado |
| • 300 ml de leite | • 50 g de Queijo Prato Bola Vitória ralado |
| • 200 ml de creme de leite | • Salsinha fresca picada a gosto |

Modo de preparo

- Doure o bacon em uma panela. Junte a cebola, o alho e refogue até murchar.
- Polvilhe a farinha e mexa até formar uma pastinha.
- Vá adicionando o leite aos poucos, mexendo sempre, até engrossar.
- Coloque o creme de leite, noz-moscada, pimenta e os queijos. Mexa até derreter.
- Acrescente os tomates-cereja, deixe aquecer e finalize com salsinha.



Peras ao Mel



Ingredientes

- 4 peras cortadas ao meio de comprimento, retirando a parte do caroço com o boleador
- 2 laranjas
- 2 colheres de mel
- Cream cheese
- Queijo Maturado com Mofo Azul Vitória ralado

Modo de preparo

- Coloque as peras na água com suco de 1 limão para não escurecer
- Faça um caldo com as laranjas e o mel e pincele sobre as peras
- Corte uma pequena parte do abaulado de trás da pera para ela ficar mais firme na travessa
- Leve ao forno por 40 min a 200°
- Retire do forno e coloque o recheio com os queijos
- Volte com as peras já recheadas ao forno até dourar



Polenta Cremosa com Queijo e Carne na Cerveja Escura



Ingredientes da polenta

- 4 colheres de sopa de fubá (fino)
- 2 xícaras de água (para dissolver o fubá)
- 2 xícaras de água para complementar (ou até dar o ponto desejado)
- 1 pitada de sal
- **1 xícara de Queijo Minas Padrão Vitória ralado**

Ingredientes da carne

- 1,5 kg de paleta bovina em cubos
- Sal a gosto
- 4 dentes de alho picados
- 1 cebola grande picada
- 1 colher de chá de colorau
- 1 tomates maduros picados
- ½ xícara de molho de tomate
- 1 lata de cerveja preta (350 ml)
- 3 xícaras de água
- 1 fio de óleo para dourar a carne
- **Cubinhos de Queijo Tipo Gouda Vitória a gosto**
- Salsinha picada a gosto

Modo de preparo

- Dissolva o fubá em água fria, leve para a panela e junte o restante da água, sal e cozinhe até engrossar, mexendo sempre. Acrescente o queijo minas e misture até ficar bem cremoso.
- Tempere a paleta com sal e alho, sele bem os cubos. Na mesma panela, refogue a cebola, alho, colorau, tomate e molho de tomate.
- Volte com a carne, junte a cerveja preta e a água. Cozinhe na pressão por 40 min até desfiar facilmente.
- Sirva a polenta quente com cubinhos de gouda por cima, depois a carne e finalize com salsinha.



Rondelli de Queijo com Espinafre



Ingredientes

- 1/3 de pacote de massa para lasanha
- 1 maço de espinafre
- Azeite para refogar
- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho ralados
- 1 pote de requeijão cremoso
- 1/3 de caixinha de creme de leite
- **150g de Queijo Prato Bola Vitória**
- 1 lata de tomate pelado (para o molho)
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto
- **Queijo Tipo Suíço Travessia**
- Manjericão fresco (opcional, para finalizar)

Modo de preparo

- Cozinhe a massa da lasanha até ficar al dente.
- Refogue a cebola no azeite até dourar, junte o alho e o espinafre picado. Cozinhe até murchar. Tempere com sal e pimenta.
- Deixe esfriar e misture com o requeijão, o creme de leite e o queijo prato ralado. Ajuste o sal e a pimenta.
- Espalhe o recheio em cada tira de massa e enrole formando os rondellis.
- Cubra o fundo de uma travessa com parte do molho de tomate, acomode os rondellis e cubra com o restante do molho.
- Finalize com lascas de queijo tipo suíço por cima.
- Leve ao forno médio até o queijo derreter e dourar.
- Decore com manjerição fresco e sirva.



Braciola



Ingredientes

- 1 kg do miolo do filé mignon
- **100g de Queijo Prato Bola Vitória fatiado**
- 10g de pimenta do reino
- 5 g de pimenta branca
- 5 g de pimenta Rosa em grãos
- 50g de mostarda anciane
- 10g de sal de parrilla
- Manteiga QB

Modo de preparo

- Em um pilão, adicione os temperos e o sal, e delicadamente os moa para que fiquem menores, mas ainda em pedaços.
- Numa tábua de corte, coloque o filé mignon já limpo. Com uma faca paralela a tábua, corte aos poucos o mignon ao comprido e vá "desenrolando-o" como uma manta.
- Com a manta aberta, adicione metade da mostarda e espalhe bem. Assim como, metade do tempero moído.
- Disponha seu queijo bola Vitória e, começando por onde terminou de cortar, enrole o mignon bem apertado, fazendo um rolo, como um rocambole.
- Abra um bom pedaço de filme plástico, e coloque a sua braciola no meio, embalando bem, tirando o ar e apertando as laterais.
- Coloque sua braciola por 2 horas na geladeira.
- Pré aqueça o forno.
- Com o auxílio de uma panela ou frigideira com fundo pesado bem quente- ferro fundido por exemplo- sele todos os lados da braciola.
- Leve ao forno pré aquecido por 20 min.
Ao retirar, dê o acabamento com a manteiga.
- Deixe descansar por 40 segundos, e corte em fatias.
- Sirva quente



Almofadinha de Queijo Gouda



Ingredientes

- **200g de Queijo Tipo Gouda Vitória**
- 100ml de água
- 250ml de leite
- 1 cubo de caldo de carne
- **1 colher de Manteiga Vitória**
- 170g de farinha de trigo
- Ovos e Farinha de Rosca para empanar
- Óleo para fritar

Modo de preparo

- Em uma panela, em fogo médio, aqueça a água, o leite, o caldo e a Manteiga Vitória.
- Quando levantar fervura, adicione a farinha e mexa até desgrudar do fundo da panela.
- Abra a massa e recheie pequenos retângulos com Queijo Gouda Vitória
- Passe pelos ovos, pela farinha de rosca e frite até dourar.
- Deixe escorrer em papel toalha e aproveite!



Pizza de Queijo Tipo Brie, Damasco e Nozes



Ingredientes

- 1 massa pronta de pizza
- Molho de Tomate a gosto
- **100g de Queijo Prato Lanche Vitória**
- **80g Queijo Brie Tipo Vitória**
- 80g Geleia de Damasco
- Nozes a gosto
- Orégano a gosto

Modo de preparo

- Pré-aqueça o forno a 180° para preparar a pizza
- Passe o molho de tomate e distribua fatias de Queijo Prato Lanche Vitória por toda a massa
- Coloque fatias de Queijo Brie Vitória Distribuídos pela pizza seguindo as fatias de corte
- Adicione a geleia de damasco por cima do Queijo Brie
- Distribua nozes por toda a pizza
- Salpique o orégano
- Leve ao forno por 10 – 15 minutos, até que os queijos derretam
- Sirva e Aproveite!



Bruschetta de Queijo Gouda com Tomate



Ingredientes

- 1 pacote de pães de forma cortados em 4
- 3 Tomates em cubos
- **200g Queijo Gouda Vitória em cubos**
- Manjericão
- Azeite

Modo de preparo

- Distribua os pedaços de pão de forma em um tabuleiro que possa ir ao forno
- Monte cada pão distribuindo os tomates, o Queijo Gouda Vitória e o manjericão
- Passe um fio de azeite por cima das bruschettas e leve ao forno até o Queijo Gouda Vitória derreter
- Sirva e aproveite!



Mac n' Cheese com Queijo Prato Bola Vitória



Ingredientes

- 1 pacote de macarrão tipo caracol
- 1 colher e $\frac{1}{2}$ de sopa de farinha de trigo
- **3 colheres de sopa de Manteiga Vitória**
- 2 xícaras de leite integral
- **200g de Queijo Prato Bola Vitória**
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

- Derreta a Manteiga Vitória e coloque a farinha sem parar de mexer.
- Coloque o leite e em seguida o Queijo Prato Vitória mexendo sempre.
- Quando engrossar coloque por cima do macarrão cozido
- Tempere com sal e pimenta do reino
- Sirva e aproveite!



Moqueca de Cogumelos

Ingredientes

- **2 colheres (sopa) de Manteiga de Primeira Qualidade Vitória**

- 1 colher (chá) de azeite de oliva
- 30 cogumelos Portobello cortados ao meio
- 1 talo (pequeno) de alho-poró picado
- 2 cebolas-roxas médias cortadas em rodelas
- 1 pimentão-amarelo pequeno cortado em rodelas
- 1 pimentão-vermelho pequeno cortado em rodelas
- 12 rodelas de palmito pupunha
- 2 tomates-italianos cortados em rodelas
- 2 colheres (sopa) de cebola-branca ralada
- 1 pimenta-dedo-de-moça (sem sementes) cortada em cubinhos
- 3 colheres (sopa) de azeite de dendê

- 300 ml de leite de coco
- 100 ml de molho de tomate
- 100 ml de caldo de legumes
- ½ colher (chá) de gengibre
- 2 pitadas de chimichurri seco
- 2 colheres (sopa) de coentro fresco e picado
- 1 colher (chá) de cúrcuma em pó
- 2 pitadas de pimenta líquida
- 1 colher (chá) de mostarda de dijon
- 4 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- 3 colheres (sopa) de Queijo Reino Vitória ralado (para finalizar)
- Sal a gosto
- 700 g de cação
- Suco de 2 limões

Modo de preparo

- Lave bem o peixe, regue com suco de limão e deixe descansar por 1 hora.
- Em uma wok ou frigideira, com um pouco de manteiga, salteie os cogumelos rapidamente com sal e reserve.
- Em uma panela de barro ou ferro, em fogo alto, refogue na manteiga a cebola em rodela, o alho-poró e, na sequência, pimentões, palmitos, tomates, cebola ralada e a pimenta. Deixe refogar por 3 minutos.
- Acrescente o peixe, o azeite de dendê, o leite de coco, o molho de tomate, o caldo de legumes e a mostarda, e deixe ferver até encorpar bem (cerca de 15 minutos).
- Tempere com o gengibre, o chimichurri, o coentro, a cúrcuma e a pimenta líquida, deixando ferver mais 5 minutos em fogo baixo.
- Finalize com o requeijão cremoso e deixe engrossar. Finalize com o queijo ralado por cima e sirva quente.



Pastel de Queijo



Ingredientes da massa

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 ovos
- **4 colheres (sopa) de Manteiga de Primeira Qualidade Vitória**
- 2 xícaras de leite
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1 lata de óleo para fritar

Ingredientes do molho

- **500 g de Queijo Minas Padrão Vitória**
- ½ xícara de cebolinha picada bem fininha
- 1 colher (café) de pimenta-do-reino
- 75 g de azeitonas verdes picadas

Modo de preparo da massa

- Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo com o sal e o fermento.
- Acrescente os ovos (ligeiramente batidos com um garfo), misture bem e junte a manteiga.
- Aos poucos, acrescente o leite e trabalhe a massa com as mãos, até que fique macia e uniforme. Cubra a tigela com um pano e deixe descansar por 20 minutos.

DICA: Para que a massa fique lisa e bem misturada, é melhor usar as mãos, pois o calor delas ajuda a manteiga a derreter e a se misturar mais fácil à farinha.

Modo de preparo do recheio

- Corte o queijo em pedaços médios e coloque em uma tigela.
- Com a ajuda de um garfo, amasse todo o queijo até ficar bem picadinho.
- Junte a cebolinha e a pimenta, misture bem e reserve.

Montagem

- Com a ajuda de um rolo de pastel, abra a massa bem fininha em cima de uma superfície lisa e enfarinhada.
- Corte a massa em círculos (com a ajuda de uma xícara) e coloque uma colher do recheio no centro dele.
- Dobre-o ao meio, passe um pouquinho de água nas extremidades e, com um garfo, aperte-as para que o pastel não abra ao fritar.
- Em óleo bem quente, frite os pastéis. Ao retirá-los da panela, coloque-os em papel absorvente para tirar o excesso de óleo e sirva em seguida.



Patê de Ricota com Manjericão



Ingredientes

- **500 g de Ricota Fresca Vitória**
- 200 ml de leite bem quente
- 1 fio de azeite
- 10 folhas de manjericão
- Sal a gosto

Modo de preparo

- Antes de começar a receita, esquite o leite até começar a ferver.
- Em um liquidificador ou mixer, adicione a ricota, o leite bem quente, o azeite e o sal. Bata até formar uma pasta.
- Adicione as folhas de manjericão e, no modo pulsar, triture as folhas cuidadosamente.
- Leve à geladeira durante uma hora para firmar e sirva com fatias de torrada ou pão fresquinho.



Pipoca de Queijo



Ingredientes

- 200g de Queijo Maturado Vitória
- Farinha para empanar

Modo de preparo

- Corte o Queijo Tipo Suíço Vitória em pequenos cubinhos
- Passe na corrente de água gelada dando um "susto"
- Envolve os cubinhos na farinha (todos juntos)
- Borrife azeite nos cubinhos e leve a AirFryer pré-aquecida a 200°C por 7 minutos ou frite no óleo
- Sirva e Aproveite!



Sopa de Couve Flor com Queijo Azul



Ingredientes

- 1 couve-flor
- **3 colheres de sopa de Queijo Maturado com Mofo Azul Vitória**
- 1 alho-poró
- 2 batatas
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 75Oml de caldo de legumes
- 500ml de leite
- **2 colheres de sopa de Manteiga Vitória**
- 2 folhas de louro
- Sal, pimenta-do-reino e farofinha de amêndoas a gosto para servir

Modo de preparo

- Descarte as folhas e corte a couve-flor em floretes médios e lave.
- Corte o talo do alho poró e lave bem sob água corrente.
- Lave, descasque e corte as batatas em pedaços de cerca de 1,5 cm.
- Descasque e pique fino a cebola e os dentes de alho.
- Leve uma panela grande com a manteiga ao fogo médio e refogue a cebola e o alho com sal.
- Junte o alho, as folhas de louro e o alho-poró e refogue por mais 1 minuto para perfumar.
- Acrescente as batatas, a couve flor e misture bem.
- Regue com o caldo e o leite e tempere com sal e pimenta.
- Assim que iniciar a fervura, deixe cozinhar por 20 minutos com tampa entreaberta.
- Desligue o fogo e retire o louro e o alho-poró
- Bata a sopa aos poucos até que fique lisa e transfira para uma tigela.
- Adicione o queijo à sopa ainda quente e mexa delicadamente para derreter.
- Sirva e aproveite!



Suflê de Queijo Gouda



Ingredientes

- 500ml de leite
- **50g de Manteiga Vitória**
- 50g de Farinha de Trigo
- **250g de Queijo Tipo Gouda Vitória**
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de mel
- Sal e Noz moscada a gosto

Modo de preparo

- Em uma panela, aqueça o leite, o sal e a noz moscada e reserve
- Em outra panela, com o fogo baixo, derreta a Manteiga Vitória e acrescente a farinha de trigo
- Deixe "fritar" por alguns minutos, acrescente o leite aos poucos mexendo com um fuê
- Separe a gema das claras
- Desligue o fogo e acrescente o Queijo Gouda Vitória ralado, as gemas e o mel, misturando bem
- Bata as claras em neve e junte à mistura delicadamente
- Distribua em recipientes untados com manteiga e aqueça a 180 graus por 25 minutos
- Sirva e aproveite!



Bolinha de Queijo



Ingredientes

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- **1 colher de sopa de Manteiga Vitória**
- 1 pitada de sal
- 1 gema
- **300g de Queijo Prato Lanche Vitória**
- Farinha de Rosca para empanar
- Óleo para fritar

Modo de preparo

- Em uma panela, adicione o leite, a farinha de trigo, a margarina, a gema e o sal
- Leve ao fogo e mexa com um garfo até que a massa solte da panela
- Deixe a massa esfriar
- Modele a massa em bolinhas e recheie com Queijo Prato Lanche Vitória
- Passe a bolinha na gema e na farinha de rosca
- Frite
- Sirva e Aproveite!



Cinnamon Rolls

Ingredientes da massa

- 1 pacote de 10g de fermento biológico seco ativado
- 240ml de leite integral
- 100g de açúcar refinado
- 660g de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1 pitada de sal

Ingredientes do recheio

- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 100g de nozes picadas (opcional)
- **150g de Manteiga Vitória**
- 1 colher de sopa de canela em pó

Ingredientes da calda

- 2 xícaras de açúcar refinado;
- 100ml de leite;
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

- Numa leiteira coloque o leite morno com o açúcar e o fermento e misture bem até o açúcar dissolver
- Junte 4 colheres de farinha de trigo e descansa por cerca de 10 minutos para formar uma esponja
- Enquanto a massa descansa, misture a Manteiga Vitória com o açúcar mascavo, a canela e as nozes e reserve fora da geladeira
- Depois deste descanso, na batedeira com a raquete coloque a esponja, os ovos e adicione a farinha aos poucos
- Quando a massa começar a pesar, troque pelo gancho e bata por mais 3 minutos.
- Tire a massa da batedeira e sove um pouquinho.
Coloque num recipiente coberto e espere fermentar até dobrar de volume
- Abra a massa com um rolo numa espessura de aproximadamente 0,5 cm e espalhe o creme de Manteiga Vitória pela massa, enrole-a, corte em pequenos rolinhos e ajeite em uma travessa
- Cubra e deixe fermentar por mais cerca de 30 minutos
- Asse em forno pré-aquecido a 180° C até que fique levemente dourada
- Para a calda, aqueça o leite e junte o açúcar, mexendo bem, até que todo o açúcar dissolva, Junte a baunilha e despeje sobre os rolls ainda quentes.
- Sirva e aproveite!



Queijo Brie Folhado



Ingredientes

- **1 embalagem de Queijo Tipo Brie Vitória**
- 200g de massa folhada
- Mel, frutas secas, castanhas e nozes a gosto
- **Manteiga Vitória para pincelar**

Modo de preparo

- Em uma superfície limpa, acomode uma fatia de massa folhada e coloque o Queijo Brie vitória no centro.
- Adicione um pouco de mel no queijo e embrulhe-o unindo as pontas da massa folhada.
- Pincele a Manteiga Vitória sobre a massa e asse em forno preaquecido a 250°C de 20 a 25 min, até dourar.
- Decore com frutas secas, castanhas, nozes e mais mel.
- Sirva e aproveite!



Bolo de Pamonha



Ingredientes

- **Queijo Fresco Vitória em cubos a gosto**
- 6 espigas de milho verde
- 1 lata de leite condensado
- **100 gramas de Manteiga Vitória**
- 3 ovos
- 100 ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento e o queijo. Bata bem até se ter uma massa homogênea e líquida.
- Acrescente o fermento e bata mais um pouco, na velocidade mínima
- Despeje a massa numa forma untada e enfarinhada.
- Passe os cubos de queijo num pouco de farinha de trigo e espalhe sobre a massa.
- Leve para assar em forno pré aquecido 180 de 25 a 30 minutos. Ou até fazer o teste do palito, quando você coloca o palito na massa e ele sai limpo.
- Sirva e aproveite!



Rolinhos de Alface

Ingredientes

- 6 folhas de alface-lisa
- **6 fatias de Queijo Prato Lanche ou Prato Bola Vitória**
- 6 fatias de presunto
- 1 cenoura pequena ralada

Ingredientes do molho

- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (sobremesa) de suco de limão
- Sal e orégano a gosto

Modo de preparo

- Sobre cada folha de alface, coloque uma fatia de queijo e uma de presunto. Distribua a cenoura e enrole, prendendo com palitos.
- Molho: Misture todos os ingredientes e sirva.



Fritada de Batata e Queijo ao Forno



Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola média picada
- 5 batatas médias cozidas e cortadas em cubos
- **1 xícara (chá) de Queijo Prato Lanche Vitória cortado em cubinhos**
- 4 ovos ligeiramente batidos
- Sal, pimenta e cheiro-verde a gosto

Modo de preparo

- Aqueça o azeite e doure a cebola. Em uma tigela, misture todos os ingredientes e passe para um refratário untado com azeite.
- Leve ao forno, preaquecido em temperatura média, por 30 minutos ou até dourar.
- Sirva com salada.



Burrito

Ingredientes

- 400 g de patinho
- 1/2 cebola
- 2 dentes de alho
- 2 colheres (sopa) de óleo de milho
- 200 g de feijão-preto
- 1 pimenta-jalapeño
- **100 g de Queijo Prato Cobocó Vitória**
- 4 unidades de tortilhas de trigo
- 8 folhas de alface-americana
- 1 tomate
- Pimenta-branca

Modo de preparo

- Em uma panela, aqueça o óleo de milho e refogue o alho e a cebola picada. Quando a cebola começar a "suar", acrescente o patinho moído e tempere com sal e pimenta-branca a gosto.
- Deixe refogar até que a carne fique ligeiramente seca, mexendo sempre para desfazer os grumos.
- Acrescente todo o feijão cozido, sem o caldo. Adicione a pimenta-jalapeño picada, mexa bem, desligue o fogo e reserve. Aqueça levemente as tortilhas para que fiquem mais maleáveis.
- Divida o recheio entre as tortilhas e enrole-as exatamente como uma panqueca, deixando a dobra final para baixo.
- Coloque-as em uma assadeira untada com um pouco de óleo de milho, polvilhe por cima o queijo prato ralado e leve ao forno preaquecido a 180 °C por 5 minutos ou até que estejam levemente crocantes.
- Sirva acompanhadas de alface picada e fatias de tomate.



Queijo Empanado

Ingredientes

- 10 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 ovo
- 10 colheres (sopa) de cerveja
- **Fatias de Queijo Tipo Gouda Vitória**

Modo de preparo

- Em uma tigela, peneire a farinha de trigo, faça uma “cova” e coloque a gema e a cerveja. Bata bem.
- Junte a clara batida em neve e passe as fatias de queijo gouda nessa mistura.
- Frite em bastante óleo quente, até ficarem douradas.
- Sirva com salada de folhas.



Tarta Basca com Doce de Leite



Ingredientes

- **500g Queijo Fresco Vitória**
- ½ xícara de leite
- 1 lata de creme de leite (tira o soro antes)
- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- **1 xícara Queijo Tipo Gouda Vitória (200g)**
- ¼ xícara de tapioca
- Doce de leite e flor de sal para servir
- Papel manteiga pra forrar

Modo de preparo

- Bata o Queijo Fresco Vitória com o leite num processador ou liquidificador até virar um creme espesso.
- Retire $\frac{1}{2}$ xícara dele e adicione o creme de leite dessorado, os ovos, o açúcar e o Queijo Gouda Vitória já ralado além da tapioca.
- Bata até homogenizar o creme.
- Forre uma assadeira redonda de 22cm com, pelo menos, 2 camadas de papel manteiga, cobrindo o fundo e as bordas.
- Disponha a massa dentro e leve para assar numa fritadeira a ar pré-aquecida a 160°C por 45 min.
- Leve à geladeira de um dia para o outro
- Corte as fatias e sirva com o seu doce de leite favorito e pitadas de flor de sal.

Acompanhe todas as novidades e descubra novas receitas ao longo do próximo ano acessando nosso site:

queijosvitoria.com.br/receitas



Acompanhe também nossas redes sociais clicando nos ícones abaixo:



[queijosvitoria](https://www.instagram.com/queijosvitoria)