



QUEIJOS
VITÓRIA

Memórias à Mesa



Vovó Zeli
Fundadora da
Tradição Vitória

Receitas que contam histórias

Preparos simples, afetivos
e cheios de sabor com
Queijos Vitória



— • O SABOR QUE CONQUISTA • —
DESDE  1968

Entradas

A decorative flourish consisting of a long, horizontal, looping line that ends in a small, stylized leaf or branch on the right side.

Canapê de picles de abobrinha

Receita por @igormauriciobarreto
em homenagem à sogra Lenice



Ingredientes

Picles de abobrinha:

- 1 abobrinha italiana
- 200 ml de vinagre de maçã
- 50 ml de água
- 10g pimenta do reino em grãos
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar refinado

Canapé:

- Fatias do picles de abobrinha
- 24 tomates cerejas
- **150g de Queijo Fresco Vitória**
- Pimenta do reino moída a gosto
- Sal a gosto
- Fio de azeite



Modo de preparo

Picles de abobrinha:

- Corte a abobrinha longitudinalmente, criando "fitas"
 - Em um escurridor ou peneira, salpique uma pitada de sal nas mesmas e deixe descansar por 10 min.
 - Usando uma panela pequena, adicione a água, o vinagre, o sal restante e o açúcar, além da pimenta do reino.
 - Aqueça até amornar e deixe descansar por 5 minutos.
 - Aperte levemente as abobrinhas para extrair um pouco mais de líquido.
 - Em um pote com tampa, colocar as abobrinhas e cobrir com o líquido avinagrado.
 - Deixar por 2 horas.
-

Canapé:

- Corte os tomates ao meio.
- Entre uma fatia e outra, use o queijo fresco como recheio.
- Envolve cada um dos canapés com uma fatia de picles.
- Insira um palito de dente atravessando o canapé.
- Disponha os canapés na louça de serviço em pé.
- Adicione o sal, a pimenta e um fio de azeite.
- Sirva frio.

Salada com queijo e manga

Receita por @lele.e.pepe
em homenagem à mãe Alexandra



Ingredientes

- 1 maço de alface americana
- 1 maço de rúcula
- 20 tomatinhos cereja
- 1 manga Tommy picada
- **Queijo Minas Meia Cura Vitória em cubinhos**
- Para temperar:
- Azeite extra virgem
- Orégano a gosto

Modo de preparo

- Lave as folhas e os tomatinhos.
- Rasgue a alface em pedaços menores e vá forrando uma saladeira.
- Coloque as folhas de rúcula já lavadas e os tomatinhos, de forma salteada.
- Adicione os pedaços de manga e finalize com os cubos de Queijo Minas Meia Cura Vitória.
- Para temperar: utilize um fio de azeite, uma pitada de sal e um pouquinho de orégano.

Acompanhamentos

A decorative flourish consisting of a long, horizontal, symmetrical scroll that tapers at both ends, with a small leaf-like detail on the right side.

Couve-flor ao forno

Receita por @_tudibom
em homenagem à mãe Shirley



Ingredientes

Base:

- 1 couve-flor grande (cerca de 1 a 1,2 kg), cortada em floretes
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de páprica defumada
- 1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino
- 1 colher (chá) de sal

Molho Branco:

- **2 colheres (sopa) de Manteiga Vitória**
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 500 ml de leite
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 folha de louro
- Sal a gosto

Finalização:

- **200 a 250g de Queijo Minas Meia Cura Vitória ralado**

Modo de preparo

- Tempere a couve-flor com páprica defumada, um fio de azeite, pimenta-do-reino e sal. Misture bem e coloque em uma travessa.
-

Molho Branco:

- Em uma panela, derreta a manteiga e doure o alho.
 - Acrescente a farinha de trigo e mexa até formar uma pastinha levemente dourada.
 - Adicione o leite aos poucos, mexendo sempre para não empelotar.
 - Tempere com noz-moscada, sal e uma folha de louro. Cozinhe até ficar um molho cremoso.
-

Montagem

- Despeje o molho branco sobre a couve-flor na travessa, cobrindo bem.
- Finalize com uma camada generosa de **Queijo Minas Meia Cura** ralado por cima.
- Leve ao forno preaquecido a 200 °C por 25 - 30 minutos, até gratinar e dourar.
- Sirva e aproveite!

Dica rápida: Se quiser mais cremosidade, adicione 1/2 caixinha de creme de leite (100 g) ao molho no final.

*Prato
Principal*

A decorative flourish consisting of a long, horizontal, flowing line that curves upwards at both ends. On the right side, there is a small, stylized leaf or branch-like element.

Escondidinho de pernil

Receita por @_tudibom
em homenagem à avó Carmem



Ingredientes

Recheio:

- 300 a 350g de Queijo Minas Padrão Vitória ralado
- 1 kg de pernil
- 1 colher (chá) de páprica defumada
- 5 dentes de alho picados
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres de chá de páprica defumada
- 1/2 colher de chá de pimenta caiena
- 1 colher de chá de alecrim seco
- 1 cebola grande picada
- 1 tomates médios picados
- 3 colheres de sopa de cebolinha picada
- Orégano a gosto

Purê:

- 1 kg de batata (pode manter mistura de inglesa + doce, se quiser metade de cada)
- 1 colher e meia de sopa de Manteiga Vitória
- 1/2 caixa de creme de leite (100 g)
- Sal a gosto

Modo de preparo

- Cozinhar o pernil: na panela de pressão, coloque o pernil com alho, sal, páprica, pimenta e alecrim. Cubra com água e cozinhe por 35 a 45 minutos após pressão, até ficar bem macio.
 - Desfiar: retire, descarte o excesso de caldo e desfie.
 - Refogar: refogue a cebola até dourar, adicione o tomate e depois o pernil. Ajuste sal e finalize com cebolinha.
-

Purê:

- Cozinhe as batatas até ficarem bem macias.
 - Amasse as batatas.
 - Adicione manteiga, sal e creme de leite.
 - Misture até ficar cremoso.
-

Montagem

- Em uma travessa, monte na ordem:

Camada de purê

Todo o recheio de pernil

Parte do queijo

Restante do purê

Finalize com queijo e orégano

- Leve ao forno médio (180–200°C) por 25 a 35 minutos, até dourar bem por cima.
- Sirva e aproveite!

Nhoque de batata doce

Receita por @igormauriciobarreto em homenagem à sogra Lenice



Ingredientes

Nhoque:

- 1 kg de batata-doce (cerca de 5 unidades)
- 2 gemas de ovo
- 1 ¼ de xícara (chá)- 150g- de farinha de trigo
- **100g de Queijo Minas Padrão Vitória ralado**
- 1 colher (sopa)- 8g- de sal
- Farinha de trigo para polvilhar a bancada

Molho:

- 12 latas de tomate pelado
- 1 pote de passata de tomate
- 1 ramo de manjeriço
- 1 colher (sopa)- 8g- de sal

Finalização:

- Nhoque previamente cozido
- Molho de tomate previamente cozido
- **150g de Queijo Minas Padrão Vitória em cubos pequenos**
- **100g de Queijo Fresco Vitória**

Modo de preparo

Nhoque:

- Lave, descasque e corte cada batata-doce em pedaços médios. Transfira para uma panela grande, cubra com água e leve ao fogo alto. Assim que ferver, diminua o fogo e deixe cozinhar por mais 20 minutos, até ficarem macias - espete com um garfo para verificar o ponto.
- Transfira os pedaços de batata-doce para uma peneira e deixe escorrer bem a água. Sobre uma tigela, passe os pedaços, ainda quentes, por um espremedor de batatas, ou mesmo pelo escorredor e tempere com o sal.
- Em uma bancada fria, acrescente metade da farinha de trigo para resfriar a batata-doce - isso evita que, ao incluir as gemas, elas cozinhem com o calor. Adicione as gemas e amasse bem. O restante da farinha vai aos poucos, até dar ponto.
- A quantidade de farinha pode variar - evite adicionar em excesso, pois a massa ainda vai absorver farinha na hora de modelar.
- Para modelar os nhoques: polvilhe a bancada com farinha de trigo. Retire uma porção de massa e, com as mãos, faça rolinhos de cerca de 1 cm de diâmetro. Com uma faca (ou espátula) corte os rolinhos a cada 2 cm. Transfira os nhoques para uma assadeira grande (ou refratário) polvilhada com farinha e reserve. Repita o processo com toda a massa.
- Leve uma panela grande com água ao fogo alto. Unte uma assadeira grande com óleo. Assim que a água ferver, adicione 1 colher (sopa) de sal.
- Mergulhe cerca de 10 nhoques por vez na água fervente. Quando boiarem, está no ponto. Escorra os nhoques bem e transfira para a assadeira untada com óleo. Cozinhe o restante dos nhoques e não despreze toda a água do cozimento - vamos usar um pouco ainda.

Molho:

- Em uma panela grande, ainda fria, coloque as latas de tomate pelado e a mesma medida de água. Repita o processo com a passata.
 - Insira o ramo de manjericão inteiro.
 - Deixe cozinhar até criar bolhas. Após, abaixe o fogo até fogo baixo, e deixe reduzir até a metade.
 - Adicionar sal a gosto.
-

Montagem:

- Na mesma panela do molho pronto, retirar o ramo de manjericão.
- Com o fogo baixo, adicione os nhoques ao molho até o mesmo estar quente.
- Ao desligar o fogo, adicione os cubos de queijo e servir nos pratos.
- Na finalização, adicione pequenas porções de **Queijo Fresco Vitória** por cima.

Macarrão Zás-Trás

Receita especial da Vovó Zeli



Ingredientes

- 500g macarrão tipo espaguete
- 5 tomates maduros
- 3 dentes de alho amassado
- **200g de Queijo Prato Lanche Vitória**
- 3 colheres de sopa de maionese
- 2 colheres de chá de orégano
- Sal a gosto

Modo de preparo

- Cozinhe o macarrão na água e sal. Lembre-se de colocar o macarrão somente depois da água ferver.
- Enquanto isso misture todos os outros ingredientes.
- Quando o macarrão estiver cozido, coloque numa forma refratária e misture com os outros ingredientes.
- Agora é só levar ao forno pré-aquecido por 10 minutos.
- Sirva e aproveite!

Panqueca à bolonhesa

Receita por @_tudibom
em homenagem à mãe Shirley



Ingredientes

Massa:

- 1 xícara de farinha de trigo (120g)
- 2 ovos
- 1 ½ xícara de leite (360ml)
- 1 colher de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de salsinha bem picada
- Sal a gosto

Recheio

- **200g de Queijo Fresco Vitória em cubinhos pequenos**
- 2 colheres de sopa de cebolinha picada
- Orégano a gosto
- 1 fio de azeite

Cobertura

- Molho bolonhesa suficiente para cobrir (cerca de 2 a 3 xícaras)
- **150g de Queijo Prato Vitória ralado**

Modo de preparo

Massa:

- Bata tudo no liquidificador até formar uma massa homogênea.
 - Aqueça uma frigideira antiaderente, unte levemente e faça as panquecas finas. Rende em média 9 panquecas. Reserve.
-

Recheio:

- Misture todos os ingredientes e reserve.
-

Montagem

- Recheie cada panqueca com a mistura de queijo, enrole e disponha em uma travessa.
- Cubra as panquecas com o molho, finalize com o queijo ralado.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 15–20 minutos, até o queijo derreter e gratinar levemente.
- Sirva e aproveite!

Risoni caprese acompanhado de filé de frango recheado

Receita por @cozinhadafernanda
em homenagem à mãe Marilda



Ingredientes

Risoni Caprese:

- 1 ½ xícara (chá de risoni)
- 1 bandeja de tomatinho grape
- 1 maço de manjericão
- **Queijo Fresco Vitória**
- **1 xícara de Queijo Prato Bola Vitória ralado**
- Caldo de legumes
- Tempero caseiro de alho
- Azeite
- Sal e pimenta-do-reino

Filé de frango recheado:

- 6 filés de frango temperados à gosto
- **Queijo Prato Cobocó Vitória**
- Fubá fino mimoso para empanar
- Azeite

Modo de preparo

Risoni Caprese:

- Aqueça uma panela com um fio de azeite e doure o tempero de alho.
 - Junte o risoni e doure levemente.
 - Tempere com sal e pimenta-do-reino.
 - Aqueça o caldo de legumes e vá adicionando aos poucos, de concha em concha, até o risoni ficar al dente.
 - Junte o Queijo Prato Bola ralado e misture.
 - Acrescente mais uma concha do caldo para um risoni mais cremoso.
 - Acerte o tempero.
 - Finalize com o queijo fresco cortado em cubos, o tomatinho cortado ao meio e as folhinhas de manjeriço.
 - Sirva logo em seguida bem quentinho!
-

Filé de frango recheado

- Faça um corte no filé de frango sem destacá-lo até o final para recheá-lo com o queijo.
- Tempere à gosto.
- Recheie com tiras de queijo prato Cobocó.
- Aperte bem para fechar o frango com o queijo.
- Empane no fubá.
- Regue com um fio de azeite e leve à airfryer a 200°C por 20 minutos ou até dourar.
- Se preferir pode ser assado no forno!

Torta de bacalhau

Receita por @_tudibom
em homenagem à mãe Shirley



Ingredientes

Base:

- 800 g de batatas inglesas cozidas e amassadas (cerca de 5–6 médias)
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de sal

Recheio:

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 3 dentes de alho picados
- 1 cebola média picada
- 1/2 pimentão vermelho picado
- 1/2 pimentão amarelo picado
- 2 tomates médios picados (sem sementes)
- 400 g de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado
- 1/4 de xícara de salsinha picada
- 1/2 xícara de azeitona preta picada

Cobertura:

- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 150 g de Queijo Gouda Vitória ralado
- 50 g de Queijo Gouda Vitória extra para gratinar

Modo de preparo

Base:

- Unte uma forma média (20–24 cm) com azeite.
 - Coloque as batatas cozidas e amasse todas elas dentro da própria forma até forrar o fundo e as laterais.
 - Tempere com sal e pimenta do reino e pincele azeite por cima, leve ao forno a 200 °C por cerca de 15–20 minutos, até começar a dourar levemente.
-

Recheio:

- Aqueça o azeite em uma panela.
 - Refogue o alho e a cebola até ficarem macios.
 - Acrescente os pimentões e refogue por 3 - 4 minutos.
 - Adicione o tomate e cozinhe até começar a desmanchar.
 - Junte o bacalhau desfiado, misture bem e ajuste o sal se necessário.
 - Finalize com a salsinha e a azeitona. Reserve.
-

Cobertura:

- Em fogo baixo, misture o creme de leite com o **Queijo Gouda Vitória ralado**. Mexa até formar um creme espesso e homogêneo.
-

Montagem

- Retire a base do forno e espalhe o recheio de bacalhau sobre a base.
- Cubra com o creme de queijo. Finalize com o restante do gouda por cima.
- Leve ao forno a 200 °C por mais 20 - 25 minutos, até gratinar e dourar a superfície.
- Sirva e aproveite!

Sobremesas

A decorative flourish consisting of a horizontal line that loops back on itself, ending in a small leaf-like motif on the right side.

Suflê Romeu e Julietta

Receita por @anaegydiochef
em homenagem à mãe Lila



Ingredientes

Suflê de queijo:

- 4 colheres de sopa de Manteiga Vitória
- 1/4 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara de chá de leite quente morno
- 6 ovos separados (6 gemas + 6 claras)
- 1 xícara de chá de Queijos Vitória (1/2 Estepo, 1/2 Reino)
- 1 pitada de sal

Suflê de queijo:

- 220g de goiabada cremosa ou 220g de goiabada cascão derretida com água
- 4 claras em neve
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

Suflê de queijo:

- Unte uma forma própria de suflê (refratária e alta)
- Em uma panela no fogo médio, coloque a manteiga para derreter, e vá acrescentando a farinha de trigo até formar uma pasta (3 minutos)
- Diminua o fogo e acrescente o leite, mexendo com um batedor de arame para não empelotar, até engrossar.
- Desligue o fogo e acrescente as gemas, o sal e os **Queijos Vitória**.
- Na batedeira, bata as claras em neve e, conforme espumar, aumente a velocidade gradualmente até formar pico.

Atenção! O creme de queijo precisa estar morno para misturar com as claras em neve!

- Junte 1/3 das claras em neve ao creme de queijo e mexa devagar com a espátula até incorporar.
- Adicione o restante das claras e misture delicadamente, com movimentos de baixo para cima, deixando a mistura aerada (bolhas de ar pelo meio)

Fazer isso sem pressa!

Suflê de goiabada:

- Pré-aqueça o forno na temperatura de 220 graus
 - Em uma panela no fogo médio, coloque a manteiga para derreter, e vá acrescentando a farinha de trigo até formar uma pasta (3 minutos)
 - Diminua o fogo e acrescente o leite, mexendo com um batedor de arame para não empelotar, até engrossar.
 - Desligue o fogo e acrescente as gemas, o sal e os **Queijos Vitória**.
-

Finalização

- Colocar no ramequin e intermediar as duas misturas

Obs: pode ser refrigerada até a hora de ir ao forno!

- Levar ao forno médio 180 graus (pré aquecido) para cozinhar por 20 minutos ou até corar.

Beiju com goiabada cremosa e Ricota Fresca

Receita por @igormauriciobarreto
em homenagem à sogra Lenice



Ingredientes

- 1 pacote de 400g de beiju - tipo canoa
- 200g de goiabada cremosa
- **150g de Ricota Fresca Vitória**
- 50g de gergelim preto e branco

Modo de preparo

- Adicionar a goiabada em um recipiente para ir ao microondas
- Aqueça por 30 segundos
- Disponha em cada beiju goiabada com uma colher
- Adicione a **Ricota Fresca Vitória** por cima.
- Cubra com gergelim preto e branco e sirva

Brunch

A decorative flourish consisting of a long, horizontal, flowing line that ends in a small, stylized leaf or branch-like element on the right side.

Quiche de queijo e bacon

Receita por @dryoroski
em homenagem à mãe Nilza



Ingredientes

Massa:

- 2 xícaras e meia de farinha de trigo
- **200g de Manteiga Vitória**
- 1 colher de chá de fermento

Recheio:

- Bacon a gosto em cubos fritos e bem sequinhos
- **Queijo Minas Padrão Vitória em cubos**

Creme:

- 4 ovos
- **1 xícara de Queijo Fresco Vitória em cubinhos**
- 1/2 copo de requeijão

Modo de preparo

Massa:

- Misture todos os ingredientes e vá adicionando água apenas para dar liga à massa. Ela solta facilmente das mãos como uma massinha de modelar.
 - Reserve enrolado em plástico filme por 20 minutos.
-

Recheio:

- Frite o bacon e corte os queijos
 - Abra a massa em pedacinhos de maneira que cubra todo o refratário até a borda
 - Asse por 8 minutos em forno pré-aquecido a 180 graus.
-

Creme:

- Bata todos os ingredientes do creme no liquidificador
-

Montagem

- Coloque o bacon e o **Queijo Minas Padrão Vitória** na massa pré assada e o creme do liquidificador por cima.
- Rale um pouco de queijo padrão por cima para dourar.
- Asse por aproximadamente 30 minutos ou até o creme ficar dourado observando bem a borda da massa para que não queime.
- Sirva e aproveite!

Broa de Fubá

Receita por @thevazhome
em homenagem à mãe Suely



Ingredientes

- 4 copos de leite
- 1 ½ copo de fubá mimoso
- 1 ½ copo de açúcar
- **1 colher de sopa de Manteiga Vitória**
- 1 colher de sopa de trigo
- **200g de Queijo Minas Meia Cura Vitória**
- 3 ovos
- 1 colher cheia de fermento

Modo de preparo

- Bata no liquidificador o leite, os ovos, o açúcar, o fubá, a manteiga e o trigo até formar uma massa bem lisa e homogênea.
- Desligue o liquidificador e misture o queijo ralado delicadamente com uma colher ou espátula (isso ajuda a manter a textura mais gostosa).
- Por último, incorpore o fermento, mexendo suavemente – sem bater.
- Despeje a massa em uma forma pequena já untada com manteiga e polvilhada com trigo.
- Leve ao forno médio (180°C), já preaquecido, por cerca de 35 a 45 minutos, ou até a broa ficar douradinha por cima e firme ao toque.

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

queijosvitoria.com.br/receitas



Acompanhe também nossas redes sociais clicando nos ícones abaixo:



@queijosvitoria