Livro de Receitas
Projeto:

Tradição da Queijo Minas Artesanal e o Café em Campos Altos: sabor e saber

Escola Municipal Joaquim Domingos da Silva, 2023

Risoto Quatro Queijos

Ingredientes

2 xícaras (chá) de arroz;
1/4 de xícara (chá) de azeite;
1/2 xícara (chá) de cebola ralada;
3 dentes de alho;
1/2 xícara (chá) de vinho branco seco;
1 litro de caldo de carne quente;
1/2 xícara (chá) de queijo prato picado;
1/2 xícara (chá) de queijo gorgonzola picado;
1/2 xícara (chá) de mozzarella picada;
1/2 xícara (chá) de queijo ralado;
Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Modo de Preparo

Aqueça o azeite e doure a cebola e o alho. Junte o arroz e refogue até começar a grudar na panela. Tempere com o sal, adicione o vinho e, sem parar de mexer, acrescente o caldo de carne em conchas. Mexa até quase todo o líquido ser absorvido, para adicionar mais caldo. O arroz deve ficar macio, porém firme, e com aspecto de empapado. Junte os queijos em pedaços e mexa até eles derreterem. Polvilhe com a pimenta e sirva!

Pão de Queijo Fácil

Ingredientes

meia xícara (chá) de água
2 colheres (sopa) de azeite
meia colher (chá) de sal
1 e meia xícara (chá) de polvilho azedo
meia xícara (chá) de queijo parmesão ralado
1 ovo
meia xícara (chá) de Leite MOLICO® em Pó
meia colher (chá) de sementes de chia

Modo de Preparo
Em uma panela, coloque a água, o azeite, o sal e deixe ferver. Em um recipiente, coloque o polvilho e escalde-o, com o auxílio de colher de cabo longo, com a mistura fervente. Acrescente o queijo, o ovo, o Leite MOLICO e a chia, sovando bem após cada adição. Unte as mãos com azeite e enrole bolinhas. Coloque-as em uma assadeira e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Sirva.

Pudim de Queijo

Ingredientes

Calda
meia xícara (chá) de açúcar
4 colheres (sopa) de água fervente
Pudim
1 Caixinha de Leite MOÇA® Light
1 e meia medida (da lata) de Leite Líquido MOLICO® Total Cálcio
2 xícaras (chá) de queijo minas padrão ralado
3 ovos

Modo de Preparo
Em uma panela de fundo largo, coloque o açúcar e leve ao fogo baixo deixando derreter suavemente. Quando estiver bem dourado, junte a água fervente e mexa com uma colher de cabo longo. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar. Forre com a calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até que fique uma mistura homogênea. Despeje na forma reservada, cubra com papel-alumínio e asse em banho-maria, em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 1 hora e 30 minutos. Depois de frio, leve à geladeira por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva a seguir.

Suflê de Queijo com Espinafre

Ingredientes

1 cebola picada
5 dentes de alho espremidos
2 colheres (sopa) de margarina
1 maço de espinafre escaldado e picado
Sal e pimenta-do-reino
2 colheres (sopa) de farinha diluída em 1 xícara (chá) leite
3 gemas peneiradas
50 g de queijo ralado (reserve um pouco para polvilhar)
5 claras em neve
Azeite para regar

Modo de Preparo
Refogue a cebola e o alho na margarina até dourarem levemente. Junte o espinafre e refogue rapidamente. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto e, mexendo sempre, adicione a farinha diluída, as gemas e o queijo. Cozinhe até encorpar, formando um creme, e deixe esfriar. Incorpore a clara em neve delicadamente e despeje em fôrma redonda ou refratário untado (uns 20 cm de diâmetro). Regue com azeite, polvilhe o queijo reservado e leve ao forno médio preaquecido (180 ºC) por cerca de 30 minutos ou até crescer e dourar. Sirva imediatamente.

Torta de Queijo e Goiabada

Ingredientes

Massa
200 g de Biscoito NESFIT® Aveia e Mel 160g
100 g de manteiga
Recheio
4 ovos
250 g de ricota
1 copo de NESTLÉ Requeijão Tradicional Cremoso 200g
meia xícara (chá) de açúcar
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 colher (chá) de raspas da casca de limão
Cobertura
1 xícara (chá) de goiabada picada (200 g)
5 colheres (sopa) de água

Modo de Preparo
Em um liquidificador, bata o Biscoito NESFIT aos poucos até obter uma farofa. Transfira para um recipiente, junte a manteiga e misture bem. Forre o fundo de uma forma de aro removível (25 cm de diâmetro) e reserve. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes e coloque sobre a massa da torta reservada. Leve ao forno baixo (150°C), preaquecido, por aproximadamente 60 minutos ou até que fique firme. Deixe esfriar e leve à geladeira por cerca de 4 horas. Em uma panela, misture a goiabada com a água, leve ao fogo até dissolver e reserve. Espalhe a cobertura sobre a cheesecake antes de servir.

Mousse de café com chantilly

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de creme de leite
- 1 xícara (chá) de café coado
- 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo derretido
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor
- 1 xícara (chá) de chantilly
- Chantilly, chocolate em pó e grãos de café para decorar

Modo de preparo

No liquidificador, bata por 1 minuto o leite condensado, o creme de leite, o café, o chocolate e a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem. Junte o chantilly e misture delicadamente com uma colher. Distribua entre tacinhas individuais e leve à geladeira por 2 horas. Retire, decore com chantilly, polvilhe com chocolate em pó e disponha grãos de café para decorar. Sirva.

Cupcake cremoso de café

Ingredientes

- 4 ovos
- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/3 de xícara (chá) de café pronto
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chocolate em pó e raspas de chocolate para polvilhar

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de maisena
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Cobertura

- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado
- 1 colher (sopa) de café solúvel
- 1 colher (sopa) de açúcar

Modo de preparo

Bata na batedeira os ovos até dobrar de volume. Adicione a manteiga, o açúcar, o leite, o café, o chocolate, a farinha e o fermento até ficar homogêneo. Divida a massa em xícaras refratárias médias untadas e enfarinhadas, coloque em uma fôrma e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até firmar. Deixe esfriar. Para o recheio, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Reserve. Para a cobertura, bata o creme de leite fresco gelado com o café solúvel e o açúcar na batedeira em velocidade alta até obter ponto de chantilly. Faça furos com uma colher no centro de cada bolo e divida o recheio entre eles. Decore a superfície com o chantilly usando um saco de confeiteiro. Polvilhe com chocolate em pó e raspas e leve a geladeira por 1 hora. Sirva.

Brigadeiro de café fácil

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de café solúvel
- Manteiga para untar
- Cacau em pó a gosto para enrolar
- Grãos de café para decorar

Modo de preparo

Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, a manteiga, o chocolate em pó e o café solúvel, mexendo até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Desligue, transfira para um prato e deixe esfriar. Modele bolinhas com as mãos untadas e passe por cacau em pó. Coloque em forminhas de papel e decore com grãos de café. Sirva em seguida.

Pavê de café com chocolate

Ingredientes

1 xícara (chá) de água
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de café solúvel
1 colher (sopa) de conhaque
400g de chocolate ao leite picado
1 lata de creme de leite
2 pacotes de biscoito champanhe
Chantilly, raspas de chocolate e grãos de café para decorar

Modo de preparo

Leve ao fogo a água com o açúcar e deixe levantar fervura. Tire do fogo, misture uma colher (sopa) do café e o conhaque. Reserve. Derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite e o café restante. Passe os biscoitos pela calda reservada. Em um refratário, intercale camadas de biscoito e creme, terminando em creme. Decore com chantilly, raspas de chocolate e grãos de café e leve à geladeira por no mínimo 4 horas antes de servir.

Bolo-pudim de café com chocolate

Ingredientes

- 5 ovos
- 1 pão francês amanhecido picado
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de café pronto coado
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de gotas de chocolate ao leite

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água

Modo de preparo

Para a calda, leve uma panela ao fogo baixo com o açúcar e a água até formar um caramelo dourado. Espalhe em uma fôrma de bolo inglês média e reserve. Bata no liquidificador os ovos, o pão, o leite condensado, a maisena, o leite, o café e o chocolate por 1 minuto. Despeje na fôrma e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 15 minutos. Retire, espalhe metade das gotas de chocolate e volte ao forno por 30 minutos ou até firmar e dourar. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Desenforme, decore com as gotas restantes e sirva.