



FORMAGGIO MINEIRO

Gourmet

Receitas
Incríveis!

COM A MASSINHA DE PÃO DE QUEIJO

Bom

MESMO

É FICAR

JUNTO

E PÔR A

*mão na
massa*

**FORMAGGIO
MINEIRO**

Gourmet

Pão de Queijo de Tomate com Manjericão

INGREDIENTES

400 gramas da Massinha de
pão de queijo Formaggio Mineiro

80 gramas de tomate seco desidratado

20 gramas de manjericão



Pão de Queijo de Tomate com Manjericão

MODO DE PREPARO

Pique o manjericão. Em um bowl misture a massa de Pão de queijo com os tomates picados desidratados (secos) e o manjericão. Deixe a massa descansar por cerca de 30 minutos na geladeira, pois a humidade da massa irá hidratar os tomates deixando-os macios antes de assar. Faça bolinhas. Leve ao forno pré-aquecido em temperatura de 220 graus por cerca de 10 minutos ou até ficarem levemente douradas.



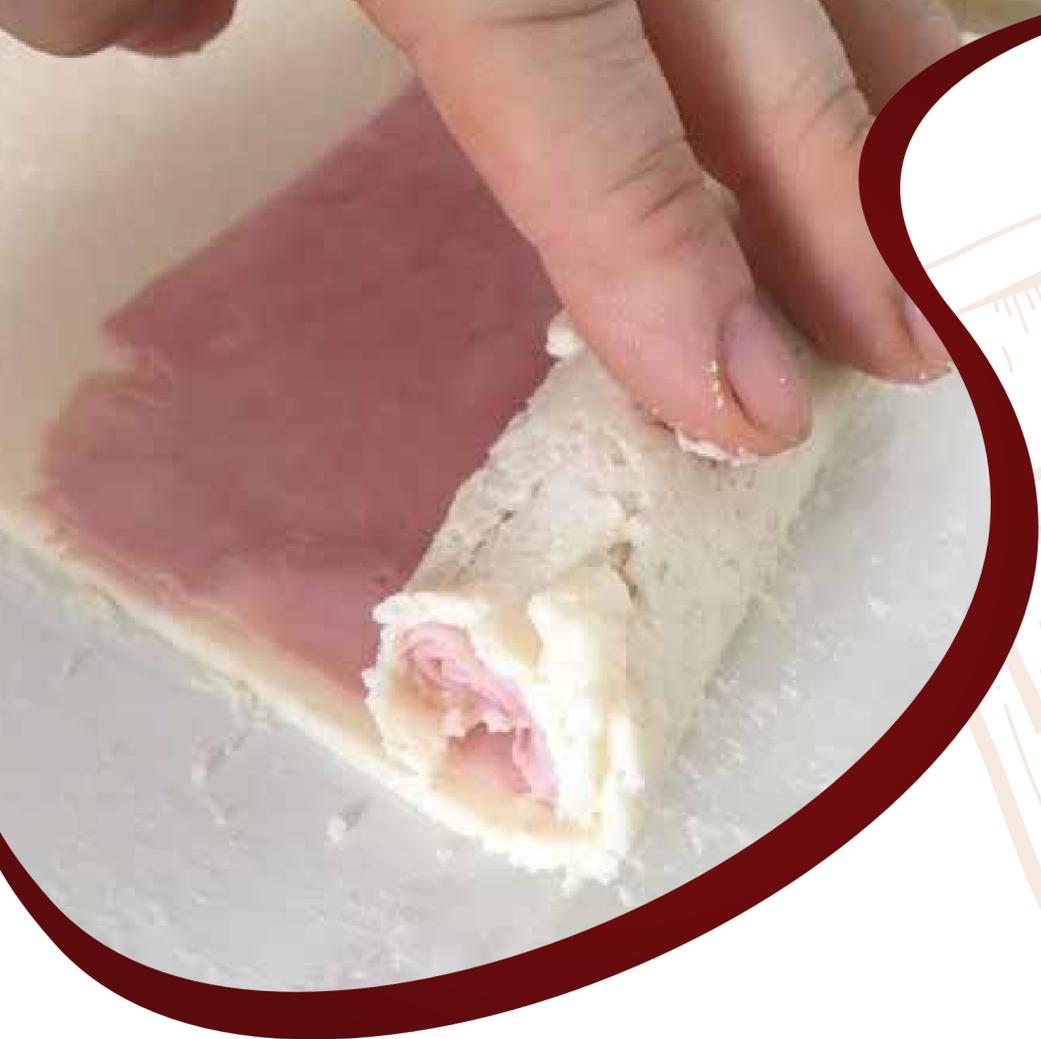


Roseta de Pão de Queijo de Presunto

INGREDIENTES

400 gramas da Massinha
de pão de queijo Formaggio Mineiro

Presunto cozido fatiado – 12 fatias



Roseta de Pão de Queijo de Presunto

MODO DE PREPARO

Abra a massa de Pão de queijo entre duas folhas de plástico com auxílio de um rolo de abrir massa em uma espessura fina, cerca de 0,50 mm.

Retire a folha de plástico, coloque uma fatia de presunto sobre a massa de pão de queijo aberta, com uma faca corte um retângulo de massa sobre o presunto conforme foto.

Faça um rolinho com outra fatia de presunto e coloque sobre uma das pontas do presunto disposto sobre a massa e comece a enrolar fazendo um rocambole de pão de queijo e presunto.





Roseta de Pão de Queijo de Presunto

MODO DE PREPARO

Leve para o freezer até que fique firme, cerca de 10 a 15 minutos. Corte fatias “do rocambole de massa” com cerca de 1 a 1.5 cm de espessura. Leve ao forno pré-aquecido em temperatura média de 220 graus para asar por cerca de 10 minutos ou até que as pontas fiquem levemente douradas.





Pão de Queijo com Pera e Roquefort

INGREDIENTES

400 gramas da Massinha de pão de queijo Formaggio Mineiro

60 gramas de peras glaceadas

100 gramas de queijo roquefort





Pão de Queijo com Pera e Roquefort

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira antiaderente coloque o queijo para derreter e formar um crocante. Deixe esfriar e transforme em uma “farofa” com pedaços médios para que, ao ser misturado ao preparo, fique com textura crocante.

Pique a pera seca e glaceada em pequenos cubos. Cerca de 4 milímetros e reserve. Misture os ingredientes com a massa de pão de queijo manualmente ou na batedeira.

Bombom de pão de queijo com frango e brie

INGREDIENTES

400 gramas da Massinha de pão de queijo Formaggio Mineiro

50 gramas de frango refogado e desfiado

20 gramas de queijo brie
Azeite





Bombom de pão de queijo com frango e brie

MODO DE PREPARO

Refogue o frango e passe pelo processador ou desfie com auxílio de um garfo. Ou use frango desfiado pronto. Corte fatias de queijo brie e faça pequenos quadrados.

Abra a massa de pão de queijo entre duas folhas de plástico com auxílio de um rolo de abrir massa em espessura fina. Retire o plástico de cima, corte um círculo e recheie com um pouco do frango e um quadrado de queijo.

Bombom de pão de queijo com frango e brie

MODO DE PREPARO

Cubra com massa de pão de queijo e coloque em forminha de silicone ou papel alumínio levemente untada com azeite.

Leve ao forno pré-aquecido em temperatura média de 220 graus para assar por cerca de 10 minutos ou até que as pontas fiquem levemente douradas.



Pão de Queijo de Laranja e Curry

INGREDIENTES

400 gramas da Massinha de pão de queijo Formaggio Mineiro

10g de Curry

Raspa de laranja - 1 unidade





Pão de Queijo de Laranja e Curry

MODO DE PREPARO

Com um ralador, raspe a casca de laranja e reserve.

Em um bowl, misture a Massinha de Pão de Queijo com as raspas de laranja e o pó de curry.

Faça bolinhas ou abra a massa de pão de queijo já saborizada entre duas folhas plásticas com auxílio de um rolo de abrir massas, na espessura de cerca de 1 a 2 centímetros, e corte em quadradinhos.





Pão de Queijo de Laranja e Curry

MODO DE PREPARO

Leve ao forno pré-aquecido em temperatura de 220 graus por cerca de 10 minutos ou até ficarem levemente douradas.

Opcional: servir com geleia de laranja, como um canapé.

Pão de Queijo com Azeitonas e alho

INGREDIENTES

400g de Massinha de Pão de Queijo

80g de Azeitonas verdes

10g de Alho frito





Pão de Queijo com Azeitonas e alho

MODO DE PREPARO

Pique e seque as azeitonas com um pano. Em um bowl, misture a Massinha de Pão de queijo com as azeitonas picadas e o alho frito. Faça bolinhas e decore com uma rodela de azeitona. Leve ao forno pré-aquecido em temperatura de 220 graus por cerca de 10 minutos ou até ficarem levemente douradas.

Pão de Queijo com Cebola e Pimenta Malagheta

INGREDIENTES

400g de Massinha de Pão de Queijo

20g de Cebola em flocos liofilizada

4g de Pimenta Malagheta

Acompanhamento Opcional:

Molho de Queijo

100g de Queijo cheddar

80g de Creme de leite uht





Pão de Queijo com Cebola e Pimenta Malagheta

MODO DE PREPARO

Pique e seque as azeitonas com um pano. Em um bowl, misture a Massinha de Pão de queijo com as azeitonas picadas e o alho frito.

Faça bolinhas e decore com uma rodela de azeitona. Leve ao forno pré-aquecido em temperatura de 220 graus por cerca de 10 minutos ou até ficarem levemente douradas.

Pão de Queijo com Cebola e Pimenta Malaggheta

MODO DE PREPARO

Para o acompanhamento: Em um bowl, derreta o queijo previamente ralado com o creme de leite em micro-ondas em potência máxima por cerca de 3 minutos, mexendo os ingredientes a cada um minuto de cozimento. O molho pode ser servido quente ou frio. Caso necessário, adicione mais 20 ml de creme de leite para que fique mais líquido.





Pão de Queijo com Linguiça curada e Alecrim

INGREDIENTES

400g de Massinha de Pão de Queijo

40g de Linguiça curada para massa

Q.B. (quanto baste) de linguiça em rodelas finas

4g de Alecrim fresco picado

Q.B. (quanto baste) de maionese

Pão de Queijo com Linguiça curada e Alecrim

MODO DE PREPARO

Pique os ingredientes manualmente ou com auxílio de um processador. Em um bowl, misture a massa de pão de queijo com as linguiças e o alecrim.

Faça bolinhas ou abra a massa de pão de queijo saborizada entre duas folhas plásticas com auxílio de um rolo de abrir massas na espessura de cerca de 1 a 2 centímetros.





Pão de Queijo com Linguiça curada e Alecrim

MODO DE PREPARO

Com um cortador, modele no formato à sua escolha. Leve ao forno pré-aquecido em temperatura de 220 graus por cerca de 10 minutos ou até ficarem levemente douradas.

Sugestão para servir: sobre o pão de queijo assado coloque uma rodela de linguiça curada cortada bem fina, uma gota de maionese e algumas folhas de alecrim para decorar.



**FORMAGGIO
MINEIRO**

Gourmet



**Informações sobre lojas e cardápio online no site
www.formaggiomineiro.com.br**

