



BOAS
Festas

CADERNO DE RECEITAS



As receitas que o Laticínios Coalhada's oferece a você foram elaboradas pela juiz-forana Joana Kamil, chef e professora universitária, que conquistou o Brasil ao participar do reality culinário "Cozinheiros em ação", transmitido pelo canal GNT. Graduada em nutrição, mestre em psicologia e amante da boa gastronomia, essa mineira equilibra sabores marcantes com um toque saudável.

Joana Kamil

Em 2015 o Laticínios Coalhada's completa 25 anos e quer comemorar com você. Para isso, elaboramos uma sugestão de ceia, pensada para 10 pessoas, das entradas às sobremesas, passando por deliciosos pratos principais.

As matérias primas de cada prato integram a diversificada linha de produtos da empresa, que se preocupa em fabricar derivados do leite seguros e saudáveis.

Com uma equipe bem treinada e com processo avaliado com nota "A"

pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Coalhada's segue todas as exigências técnicas e sanitárias para uma produção de excelência, minuciosamente analisada em todas as fases de fabricação, do campo à gôndola.

Presente em Minas Gerais e no Rio de Janeiro, a marca busca te oferecer o que de melhor você merece. E você merece festas saborosas e inesquecíveis.

Você merece estar bem!



TOMATES
Coloridos



ingredientes

3 colheres de sopa de Queijo Tipo Cottage
100g de Ricota Fresca Coalhada's
100g de Queijo Minas Padrão Coalhada's
24 tomates cereja
1 molho de manjeriço
½ xícara de azeite de oliva extra virgem
Sal e pimenta do reino a gosto

modo de preparo

Retire a tampa dos tomates e as sementes e reserve. Bata no liquidificador os o Queijo Tipo Cottage, a Ricota e o Queijo Minas Padrão, tempere com sal e pimenta e reserve. Bata no liquidificador o azeite e as folhas de manjeriço, tempere com sal e pimenta e reserve. Recheie os tomates com o creme de queijo e cubra com o azeite de manjeriço.

ingredientes

1 Queijo Minas Frescal
Coalhada's pequeno
3 xícaras de cuscuz
marroquino
1 molho de hortelã
100g de uva passa preta
½ xícaras azeite de oliva extra
virgem
1 maçã verde
2 colheres de sopa de
tomilho fresco Sal e pimenta
do reino a gosto

modo de preparo

Prepare 1 litro de chá de hortelã.
Hidrate o cuscuz com 3 xícaras
de chá de hortelã. Coloque a uva
passa picada de molho no azeite
por 20 minutos. Solte o cuscuz
com a ajuda de um garfo. Pique
o queijo e a maçã com casca em
cubos pequenos. Misture o
cuscuz com a maçã, o queijo, a
uva passa e o azeite. Tempere
com o sal e a pimenta. Reserve
na geladeira.



CUSCUZ

Verde e branco





ARROZ CREMOSO
de bacalhau

ingredientes

1 garrafa de Creme de Leite Pasteurizado Coalhada's
1 copo de Requeijão Cremoso Tradicional Coalhada's
2 xícaras de Queijo Minas Padrão Coalhada's ralado
600g de arroz branco cozido 600g de bacalhau em lascas dessalgado
100g de azeitonas pretas em fatias
3 cebolas em rodela
4 dentes de alho amassados
½ xícara de azeite de oliva extra virgem
5 tomates italianos maduros sem pele e sem semente
1 molho de salsinha picado
Sal e pimenta a gosto

modo de preparo

Doure as cebolas em 3 colheres de sopa de azeite e reserve. Com a mesma panela, doure o alho e acrescente o bacalhau em lascas até dourar. Acrescente o tomate picado, as azeitonas, volte com as cebolas já douradas e misture bem. Coloque o arroz cozido, o restante do azeite e misture. Tampe a panela e deixe aquecer. Tempere com sal e pimenta. Misture o Creme de Leite, o Requeijão e o Queijo Minas Padrão à parte e, então, misture no arroz pronto. Mexa bem até ficar cremoso. Finalize com a salsinha picada.

ingredientes

- 3 colheres de sopa de Manteiga Coalhada's
- ½ unidade de Requeijão Coalhada's em barra
- 1 xícara de Creme de Leite Pasteurizado Coalhada's
- 1 ave natalina
- 2 xícaras de vinho branco
- 200g de bacon em cubos
- 2 alhos poró picados em rodelas
- 430g de farinha de milho flocada
- 2 cebolas em cubos
- 10 laranjas pêra
- 2 colheres de sopa de mel
- 2 canelas em pau
- 2 colheres de sopa de sal
- ½ xícara de azeite de oliva extra virgem
- Pimenta do reino a gosto
- Fios de ovos e cerejas para enfeitar

AVE Natalina





modo de preparo

Prepare uma salmoura com 1 xícara de vinho branco, mel, suco das laranjas, canela em pau, sal, pimenta do reino e azeite. Coloque a ave e vá massageando por 12 horas.

Em uma panela, doure o bacon, e, em seguida, acrescente a cebola, o alho poro, a farinha de milho e a Manteiga. Recheie a ave, já temperada, com a farofa. Amarre as pernas para assar e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 4 horas (depende do tamanho da ave), jogando a salmoura usada no tempero de 20 em 20 minutos, até dourar.

Para o molho branco, misture o Creme de Leite, o Requeijão e a xícara de vinho. Leve ao fogo baixo até ferver e deixe reduzir por 5 minutos. Tempere com sal e pimenta e sirva sobre a ave.

ROCAMBOLE de neve



ingredientes

1 colher de sopa de
Manteiga de Primeira
Qualidade com sal
Coalhada's
1 garrafa de Creme de Leite
Pasteurizado Coalhada's
5 ovos
5 colheres de sopa de
farinha de trigo
100g de nozes picadas
8 colheres de sopa de
açúcar refinado
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de
fermento em pó

modo de preparo

Separe as gemas das claras dos ovos. Em uma batedeira, bata a clara em neve e acrescente as gemas uma a uma. Em seguida, ainda batendo, acrescente devagar as 5 colheres de açúcar. Continue batendo e acrescente a farinha aos poucos, depois o fermento. Unte um tabuleiro com a manteiga, coloque o leite condensado e, em seguida, as nozes trituradas. Por fim, cubra com a massa batida. Leve ao forno pré-aquecido por 25 minutos ou até dourar. Vire o rocambole do tabuleiro e enrole ainda quente.

Para o chantili, bata em batedeira o Creme de Leite até firmar. Acrescente o açúcar e bata até virar chantili. Cubra o rocambole já enrolado e frio, com o chantili e enfeite com frutas.

VERRINES



ingredientes

3 colheres de sopa de Creme de Leite Pasteurizado Coalhada's

1/4 de Ricota Fresca com sal Coalhada's

2 colheres de sopa de Coalhada Light Coalhada's

2 colheres de sopa de Requeijão Cremoso Tradicional Coalhada's

100g de damasco seco

50g de castanha de caju sem sal

100g de amora fresca

7 colheres de sopa de açúcar refinado

modo de preparo

Para o creme de damasco, processe o damasco com 1 xícara de água, leve ao fogo baixo com 2 colheres de sopa de açúcar e deixe ferver até engrossar. Reserve na geladeira.

Para o creme de amora, leve ao fogo as amoras com 1 xícara de água e 2 colheres de sopa de açúcar. Deixe ferver em fogo brando por 2 minutos e reserve na geladeira.

Para o mousse de queijo, bata no liquidificador a Ricota com a Coalhada e o Requeijão e reservar. Bata em uma batedeira o Creme de Leite bem gelado até firmar. Acrescente 3 colheres de sopa de açúcar até dar o ponto de chantili e junte a mistura de queijo delicadamente. Reserve na geladeira.

Faça camadas do creme de fruta escolhido alternando com o mousse de queijo e cubra com a castanha picada.

Tropicais



ingredientes

- 1 Creme de Leite Pasteurizado Coalhada's
- 1 copo de Coalhada Light Coalhada's
- 1 panetone de frutas secas dormido
- 6 ovos
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de mel
- Canela em pó e açúcar a gosto

modo de preparo

Corte o panetone em fatias de aproximadamente 1 dedo de espessura e reserve. Misture o Creme de Leite com o açúcar e reserve em um prato fundo. Bata os ovos e reserve em um prato fundo. Misture o açúcar com a canela e reserve em um prato. Aqueça uma frigideira antiaderente e, enquanto aquece, passe a rabanada no creme de leite e no ovo. Doure o panetone sos dois lados. Por fim, passe na mistura de açúcar com canela. Para o molho, misture a Coalhada com o mel e sirva.



RABANADA de panetone

PUDIM
de não



ingredientes

1 garrafa de Creme de Leite
Pasteurizado Coalhada's
1 colher de sopa de Manteiga de
Primeira Qualidade com sal
Coalhada's
6 pães dormidos
3 ovos
500ml de leite integral
X coco ralado
2 xícaras de açúcar refinado
1 xícara de açúcar mascavo
100g de ameixa seca sem caroço
1 e ½ xícara de água
Canela em pó a gosto

modo de preparo

Misture o leite com o Creme de Leite, o açúcar refinado e mergulhe os pães inteiros. Deixe hidratar e vá amassando delicadamente. Misture o coco ralado e os ovos batidos aos pães e reserve. Unte um tabuleiro com a Manteiga, coloque o pudim, salpique canela e leve ao forno pré-aquecido a 180° C por 25 minutos. Coloque a água, o açúcar mascavo e as ameixas em uma panela em fogo baixo e misture, deixando ferver por 5 minutos. Sirva a calda sobre o pudim.

*Você merece
esttar bem*

www.coalhadas.com.br