CADERNO

de receitas

Laticínios Coalhadas

com amor para as mães

SOBRE O CHEF RICARDO VIEIRA

Filho de Minas, Ricardo é a síntese de um estado que se faz na tênue linha entre a sofisticação do artesanal e o rigor do tecnológico. Natural de Barbacena e radicado em Juiz de Fora, o chef possui formação em contabilidade e especialização em gastronomia, área da qual faz parte há mais de uma década.

Seu lugar de predileção sempre foi a cozinha. Vencedor do concurso "Novos talentos da gastronomia mineira", promovido pelo Governo do Estado de Minas Gerais em parceria com o Senac e com o Fecomércio, Ricardo estagiou por alguns meses com Alex Atala, eleito chef do ano pelo Guia Quatro Rodas em 2006.

Após passar por diferentes casas juiz-foranas, Ricardo dedicou-se às salas de aula, ministrando disciplinas no curso de gastronomia da PUC Minas/CES JF. Atualmente ele presta consultoria e comanda seu próprio restaurante, o Vieiras, no Bairro Cascatinha, em Juiz de Fora. Em comum com o Coalhada's, Ricardo possui o cuidado e a excelência com seus procedimentos e seus ingredientes. Ricardo e Coalhada's fazem tudo com amor.

SOBRE O LATICÍNIOS COALHADA'S

Produzir com amor. Essa é a receita que o Laticínios Coalhada's desenvolve há mais de 25 anos. Situada em Juiz de Fora, a empresa com nota A, oferecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento por conta de seus processos e organização, se equilibra entre procedimentos artesanais e altamente tecnológicos.

Com o objetivo de fazer chegar às mesas alimentos saudáveis e seguros, a marca segue todas as exigências técnicas e sanitárias para desenvolver produtos de excelência. Os derivados lácteos utilizam matéria-prima minuciosamente analisada e insumos reconhecidos e aprovados pelos órgãos competentes.

Atenta à contemporaneidade, a empresa apresenta sua nova identidade visual e suas novas embalagens, que, no presente, dividem-se em três linhas – tradicional, light e zero lactose. A cara é nova, mas a qualidade é sua velha conhecida. E qualidade é o que suas refeições merecem. Com muito amor, sugerimos algumas saborosas receitas para presentear fazer de sua mesa um lugar ainda mais feliz. No dia das mães e em todos os outros dias.

Com amor, pra você!

ENVOLTINI DE ABOBRINHA

GRELHADA COM COTTAGE, TOMATINHO CONFIT E PESTO DE MANJERICÃO

INGREDIENTES

ABOBRINHA

3 abobrinhas italianas médias
100g de tomatinho sweet grape
250g de Queijo Tipo Cottage Coalhada's
3 colheres de sopa de azeite
12 folhas de manjericão
Sal e pimenta do reino a gosto

PESTO DE MANJERICÃO

50g de folhas de manjericão
100 ml de azeite
3 colheres de sopa de Queijo Minas Padrão Coalhada's
1 dente de alho
2 colheres de sopa de nozes picadas
Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

ABOBRINHA

1. Corte as abobrinhas no sentido do comprimento, com 5 mm de largura.
2. Pincele o azeite em ambos os lados e tempere com sal e pimenta do reino.
3. Leve a uma frigideira e grelhe por 2 minutos cada lado, em fogo médio.
4. Tempere os tomatinhos com azeite, sal e pimenta do reino.
5. Leve ao forno pré-aquecido até que comecem a rachar, se preferir tire a casca depois de frio.
6. Processe o Queijo Tipo Cottage, corte os tomatinhos e junte-os ao manjericão picado e ao queijo, temperando com sal e pimenta do reino.

PESTO DE MANJERICÃO

1. Bata tudo no liquidificador. Para não oxidar, coloque o copo do liquidificador no freezer antes.

MONTAGEM

Coloque uma colher de sobremesa do recheio na ponta de uma fatia de abobrinha e enrole até o fim e finalize com o pesto. Sirva os envoltinis acompanhados por uma salada ou antepasto com torradas e pães.

30 min. 4 porções

NHOQUE DE COTTAGE
COM ESPINAFRE

INGREDIENTES

MOLHO DE TOMATE

2 latas de tomate pelado picado
3 colheres de sopa de azeite
5 colheres de sopa de cebola picada
1 colher de sobremesa de alho picado
1 colher de sopa de manjericão picado
Sal e pimenta do reino a gosto

NHOQUE

15g de Manteiga Coalhada's
4 colheres de sopa de cebola picada
100g de espinafre com talos finos
500g de Queijo Tipo Cottage Coalhada's
50g de Queijo Minas Padrão Coalhada's ralado
1 ovo inteiro mais uma gema
1 pitada de noz-moscada ralada
½ colher de chá de casca de limão picada
4 colheres de sopa de farinha de trigo
4 litros de água

MODO DE PREPARO

MOLHO DE TOMATE

1. Refogue numa panela o alho no azeite, sem deixar dourar. Adicione a cebola e deixe de 2 a 3 minutos.
2. Acrescente o molho de tomate e cozinhe por 30 minutos, mexendo de vez em quando. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto e finalize com as folhas de manjericão. Reserve.

NHOQUE

1. Numa panela grande, aqueça a manteiga em fogo moderado. Adicione a cebola e refogue até amolecer. Acrescente o espinafre e mexa até murchar. Tempere com sal e pimenta do reino. Coloque num escorredor para perder todo o líquido. Pique muito bem.
2. Numa tigela, misture o Queijo Tipo Cottage Coalhada's, o Queijo Minas Padrão Coalhada's, o ovo e a gema batidos, a noz-moscada, as raspas de limão e misture até alisar. Adicione o espinafre picado.
3. Acrescente a farinha até formar uma massa firme e seca, mas não dura. Tenha à mão uma colher de sopa com água quente. Pegue colheradas de massa para formar bolinhas, mergulhando a colher na água quente depois de fazer cada uma.
4. Enfarinhe uma assadeira e vá colocando as bolinhas distantes umas das outras. Polvilhe mais farinha e depois leve para gelar por, no mínimo, 2 horas.
5. Após geladas, coloque as bolinhas, uma a uma, para cozinhar na água fervendo com sal. Assim que borbulhar, deixe cozinhando por até 7 minutos. Recolha com uma escumadeira e reserve.

MONTAGEM

Aqueça o molho e coloque num refratário. Insira o nhoque sobre o molho e polvilhe Queijo Minas Padrão Coalhada's. Leve ao forno para aquecer por 15 minutos.

3 horas 4 porções

ROBALO GRELHADO

AO MOLHO DE ALCAPARRAS COM AMÊNDOAS EM CAMA DE ALIGOT DE QUEIJO

INGREDIENTES

ROBALO E MOLHO DE AMÊNDOAS

800g de filé de robalo cortado em 6 porções
200g de Manteiga Coalhada's
150g de tomatinho cereja
50g de alcaparras
150g de amêndoas laminadas
2 colheres de sopa de azeite
Suco de 1 limão
Sal e pimenta do reino a gosto

ALIGOT

1kg de batatas cozidas descascadas e espremidas ainda quente (como um purê)
400g de Queijo Minas Padrão Coalhada's
250ml de Creme de Leite Pasteurizado Coalhada's
1 dente de alho pequeno amassado
150ml de leite

MODO DE PREPARO

ROBALO E MOLHO DE AMÊNDOAS

1. Tempere os filés com sal, pimenta do reino e azeite. Deixe temperado por 20 minutos.
2. Sele os filés numa frigideira, em fogo alto, e vire todos os lados do até dourar. Se o corte do peixe estiver muito alto, leve ao forno pré-aquecido a 180º por 10 minutos para que asse por dentro.
3. Em outra panela, aqueça 150g de Manteiga Coalhada's e coloque os tomatinhos, cortados ao meio, as alcaparras e, por último, as amêndoas. Cozinhe por 2 minutos sem deixar queimar a manteiga.
4. Regue sobre o peixe ao servir.

ALIGOT

1. Numa panela, junte o Creme de Leite Pasteurizado Coalhada's ao purê de batatas.
2. Mexendo em fogo baixo, adicione o Queijo Minas Padrão Coalhada's ralado, alho amassado e tempere com sal e pimenta do reino. Deixe cozinhar até que o queijo derreta.
3. Caso precise, adicione o leite calmamente. O aligot deve apresentar uma textura cremosa e elástica.

MONTAGEM

Sobre o aligot sirva o peixe e regue-o com o molho.

1h30 6 porções

FRENCH RACK

AO MOLHO DE COALHADA COM HORTELÃ E BATATAS RÚSTICAS

INGREDIENTES

COSTELETA

800g de costeleta de cordeiro (4 peças)
2 colheres de sopa de Manteiga Coalhada's
Sal e pimenta do reino a gosto

MOLHO DE COALHADA

200ml de Coalhada Coalhada's
1 dente de alho amassado
1 colher de sopa de hortelã picada
Sal e pimenta do reino a gosto
Gergelim torrado (opcional)
Suco de ½ limão siciliano
1 colher de sobremesa de mel

BATATA RÚSTICA

800g de batatas cozidas com casca sem desmanchar
Azeite a gosto
Sal grosso amassado
3 ramos de alecrim
Pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

COSTELETA E MOLHO DE COALHADA

1. Com o fogo alto, numa panela com Manteiga Coalhada's, sele as costeletas de cordeiro separadas em 2 ossinhos e reserve.
2. Para o molho, misture todos os ingredientes.

BATATA RÚSTICA

1. Pré-aqueça o forno a 200°C e coloque as batatas cortadas no comprimento, tipo canoa, num tabuleiro.
2. Polvilhe sal grosso, pimenta do reino e alecrim.
3. Regue com bastante azeite e leve ao forno por até 30 minutos.

MONTAGEM

Disponha as batatas ao lado das costeletas e despeje o molho sobre a carne.

1 hora 4 porções

FLAN PARISIENSE
COM GELEIA DE PHYSALIS

INGREDIENTES

FLAN

500 ml de leite
125ml de Creme de Leite Pasteurizado Coalhada's
100g de açúcar refinado
30 ml de licor do tipo Triple Sec
6 gemas
50g de amido de milho
Raspas de ½ limão siciliano
1 colher de café de essência de baunilha
Manteiga Coalhada's para untar
Farinha para polvilhar

GELEIA DE PHYSALIS

150g de physalis sem as folhas
250g de açúcar
2 pontinhas da estrela do anis estrelado (opcional)
1 xícara de água

MODO DE PREPARO

FLAN

1. Leve ao fogo médio até ferver o leite, o Creme de Leite Pasteurizado Coalhada's e a essência de baunilha juntos. Reserve.
2. Numa tigela misture as gemas, o açúcar e o amido. Adicione, ainda quente, o leite com Creme de Leite Pasteurizado Coalhada's e a mistura dos ovos. Mexa suavemente.
3. Em fogo médio cozinhe até engrossar um pouco.
4. Unte forminhas com bastante manteiga e polvilhe farinha. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por até 30 minutos. Espere esfriar e desenforme. Sirva frio.

GELEIA DE PHYSALIS

1. Bata todos os ingredientes, exceto o anis, no liquidificador e leve ao fogo médio até chegar ao ponto de geleia, sem atingir o ponto de fio. O ideal é esperar esfriar para ver o ponto.
2. Caso fique muito grossa a mistura, adicione um pouco de água e volte ao fogo.

MONTAGEM

Sobre a geleia sirva o flan.

1 hora | 1 forma de 20cm de diâmetro

MIL FOLHAS
DE COMPOTA DE GOIABA E CHANTILLY COM COTTAGE

INGREDIENTES

MASSA

500g de massa folhada
Açúcar de confeiteiro para polvilhar
Manteiga Coalhada's para untar

DOCE

1kg de goiaba madura
500g de açúcar
500 ml de água
1 anis estrelado
2 cravos
Pedaço de 2 cm de pau de canela

CREME COM CHANTILLY

120g de Queijo Tipo Cottage Coalhada's
250ml de Creme de Leite Pasteurizado Coalhada's
3 colheres de sopa de açúcar
1 colher de café de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA

1. Corte a massa no tamanho desejado em números pares. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Unte uma forma com Manteiga Coalhada's e disponha as massas lado a lado, sem encostar uma na outra. Asse até dobrar o volume e dourar.
3. Deixe esfriar e corte-as ao meio, para que não fiquem muito grossas. Reserve.

DOCE

1. Descasque e corte as goiabas ao meio. Retire todas as sementes com uma colher de sopa e reserve.
2. Leve ao fogo médio a água, o açúcar, o anis e o cravo e deixe a calda ferver até engrossar.
3. Adicione as goiabas uma a uma e deixe-as na calda até cozinhar por 4 minutos. Retire as goiabas da calda e reserve.

CREME COM CHANTILLY

1. Bata o Creme de Leite Pasteurizado Coalhada's gelado na batedeira com o açúcar e a baunilha até o ponto de chantilly. Quando formar picos, comece com a velocidade baixa e depois aumente. Cuidado para não bater muito e talhar.
2. Processe o Queijo Tipo Cottage Coalhada's. Adicione uma xícara de chantilly ao queijo e misture devagar. Para concluir, adicione a mistura ao restante do chantilly, mexendo suavemente.

MONTAGEM

Coloque uma camada de creme no prato raso para que fixe a primeira massa. Em seguida, disponha as goiabas cortadas, mais uma camada de massa. Por cima, insira o creme e assim por diante, repetindo para que fique uma camada de goiaba, outra de creme, mais uma de goiaba e a última de creme, finalizando com a massa. Polvilhe o açúcar de confeiteiro e sirva.

1h30 4 porções

Laticínios Coalhadas

www.coalhadas.com.br
facebook.com/laticinioscoalhadas
instagram.com/laticinioscoalhadas
contato@coalhadas.com.br
(32) 3235-1002

tripé