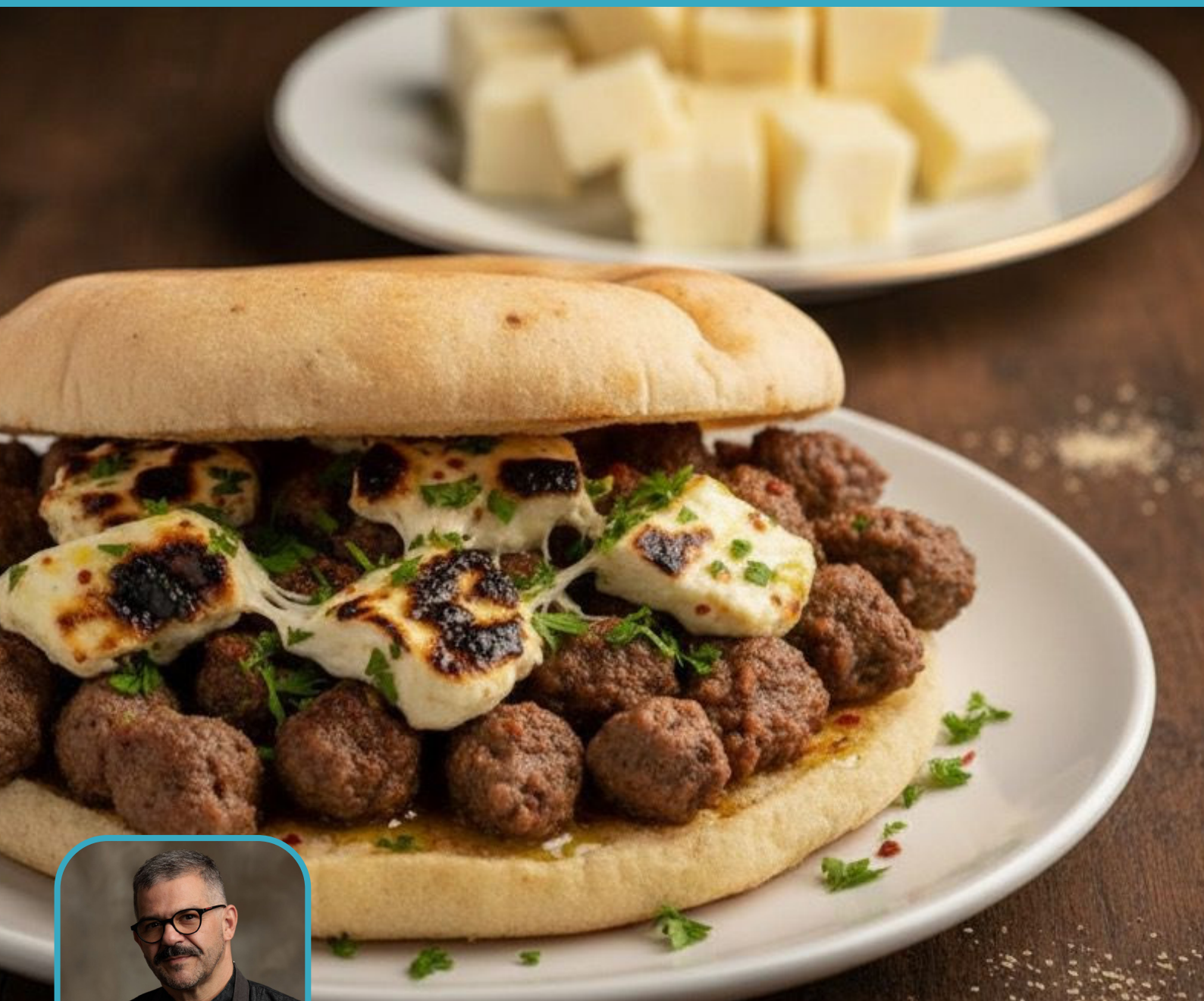




CREMONT

LIVRO DE RECEITAS

POR CHEF VAVO



Chef
VAVO

A FOOD LOVER - CHEF DE COZINHA, MESTRE DE CULINÁRIA E ARTES GASTRONÔMICAS, PROFESSOR E CONSULTOR.

VAVOKRIECK.COM

HECKE.COM.BR



MASSA COM TOMATES ASSADOS E CREMONT

INGREDIENTES:

- 500g de massa curta (rigatoni, penne, orecchiette)
- 1 **queijo Cremont** de 400 g
- 5 galhos de tomilho
- Raspas de 1 limão siciliano
- 3 dentes de alho espremidos
- Sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 cebola roxa média em pétalas
- Salsinha picada
- ½ xícara de **azeite de oliva extravirgem Nucete**
- 500 g de tomate cereja
- Folhas de manjeriço para servir (opcional)

MODO DE PREPARO:

Pré-aqueça o forno a 200°C.

Em um refratário grande que comporte todos os ingredientes, inclusive a massa, misture os tomates, as pétalas de cebola, os dentes de alho espremidos e todo o azeite, reservando uma colher de sopa. Tempere tudo com sal e pimenta-do-reino e misture bem.

Acomode o queijo Cremont no centro do refratário e regue com 1 colher de sopa de azeite reservada. Acomode os ramos de tomilho sobre os tomates.

Leve o refratário ao forno e asse por 20 a 30 minutos, ou até que os tomates e o queijo estejam dourados por cima.

Enquanto isso, cozinhe a massa conforme as instruções da embalagem, reservando meia xícara da água do cozimento antes de escorrer.

Retire o refratário do forno e acrescente o macarrão cozido, a água reservada e as raspas de limão. Misture bem até incorporar. Prove o sal e ajuste, se necessário. Finalize com folhas de manjeriço, se desejar.

O MELHOR QUEIJO QUENTE

INGREDIENTES:

4 fatias de pão de boa qualidade

1 **queijo Cremont** de 400 g, picado

5 colheres de sopa de **manteiga Finíssima sem sal**

1 dente de alho (opcional)

Salsinha picada

MODO DE PREPARO:

Espalhe uma colher de sopa de manteiga em um dos lados de cada fatia de pão. Coloque-as sobre uma tábua com o lado amanteigado voltado para baixo. Corte o dente de alho ao meio e esfregue levemente na parte do pão sem manteiga, isso vai perfumar o seu queijo quente. Cubra as quatro fatias com o Cremont picado e a salsinha.

Leve uma frigideira antiaderente ao fogo médio com uma colher de sopa de manteiga Finíssima e aqueça. Adicione as quatro fatias e grelhe até que o pão esteja dourado e o queijo comece a derreter. Transfira para uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido a 220 °C. Quando o Cremont estiver derretido, transfira para um prato, feche os sanduíches, corte no sentido diagonal e sirva imediatamente.



CONCHIGLIONI COM CAMARÃO E CREMONT



INGREDIENTES:

1 pacote de conchiglioni, cozido conforme as instruções da embalagem.

Para o Bechamel

1 litro de leite integral

40 g de farinha de trigo

40 g de **manteiga extra Finíssima sem sal**

1 folha de louro

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para o Sugo

800 g de **tomate pelado Finíssima**

2 dentes de alho picados finamente

Azeite de oliva extravirgem Nucete

Tomilho

Salsinha picada

Para a Montagem

400 g de camarão médio, limpo, cozido e temperado com sal e pimenta

400 g de **queijo Cremont** em pedaços pequenos

200 g de **queijo parmesão Capa Negra** ralado

MODO DE PREPARO:

Para preparar o bechamel, leve uma panela ao fogo e derreta a manteiga. Acrescente a farinha de trigo e misture até formar o roux. Adicione a folha de louro e, aos poucos, incorpore o leite, mexendo sempre. Cozinhe até engrossar, por aproximadamente 10 minutos. Tempere com sal e pimenta-do-reino e reserve.

Para o molho sugo, leve uma panela ao fogo com azeite de oliva e os dentes de alho picados. Refogue até que comecem a dourar. Adicione os galhos de tomilho e, em seguida, os tomates pelados. Acrescente um pouco de água, abaixe o fogo e deixe cozinhar lentamente até o molho encorpar. Tempere com sal e pimenta e, se necessário, corrija a acidez com uma gastrique, uma mistura de partes iguais de vinagre e açúcar, fervida por 2 minutos. Reserve.

Recheie as conchas de massa com os camarões e o queijo Cremont e reserve.

Em um refratário, cubra o fundo com o molho sugo e acomode as conchas recheadas com a parte aberta voltada para cima. Regue generosamente com o molho bechamel, polvilhe o parmesão e leve ao forno pré-aquecido a 200°C para gratinar. Sirva imediatamente.

POLENTA CREMOSA TRUFADA AO CREMONT

INGREDIENTES:

200 g de polenta pré-cozida instantânea

400 ml de leite integral

400 ml de caldo de galinha

40 g de manteiga trufada*

40 g de ciboulette picada finamente

1 folha de louro

150 g de **queijo Cremont** picado

Sal e pimenta-do-reino a gosto

50 g de **queijo parmesão Capa Negra** ralado

MODO DE PREPARO:

Leve uma panela ao fogo com o leite, a folha de louro e o caldo, e aqueça até começar a ferver. Adicione a polenta aos poucos, mexendo sempre. Cozinhe por 5 minutos, sem parar de mexer. Retire a panela do fogo e acrescente a manteiga trufada, o queijo Cremont, o parmesão Capa Negra ralado e a pimenta-do-reino. Prove o sal e ajuste, se necessário. Adicione a ciboulette, misture bem e sirva em seguida. Essa polenta pode ser servida com o molho de sua preferência.

*A manteiga trufada é opcional e pode ser omitida.



ESPAGUETE FÁCIL AO MOLHO DE QUEIJO CREMONT

INGREDIENTES:

1 Pacote de espaguete cozido de acordo com as instruções do pacote

Para o Bechamel

1 litro de leite integral

40 g de farinha de trigo

40 g de **manteiga extra Finíssima sem sal**

½ cebola ralada

1 folha de louro

Para o Molho

100 g de **queijo Cremont** picado

50 g de **queijo parmesão Capa Negra** ralado

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Salsinha picada finamente



MODO DE PREPARO:

Para fazer o bechamel, leve uma panela ao fogo com a manteiga, a cebola ralada e a farinha de trigo, formando o que chamamos de roux. Adicione a folha de louro e, aos poucos, o leite. Mexa até engrossar e cozinhe por aproximadamente 10 minutos.

Enquanto isso, cozinhe o espaguete, esse tempo será praticamente o mesmo do cozimento da massa.

Adicione o queijo Cremont e o parmesão Capa Negra ao molho e misture bem. Tempere com sal e pimenta-do-reino e prove. Ajuste, se necessário. Se o molho ficar muito espesso, coloque um pouco mais de leite. Junte a salsinha picada e misture novamente.

Incorpore o molho à massa e sirva imediatamente.



SALADA COM QUEIJO CREMONT EMPANADO

INGREDIENTES:

300 g de **queijo Cremont** cortado em fatias de 1,5 cm

2 ovos

Sal e pimenta-do-reino a gosto

2 xícaras de farinha panko

Óleo de girassol Finíssima para a fritura

Para o Molho

1/3 de xícara de **azeite de oliva extravirgem Nucete**

Suco de meio limão-taiti

2 colheres de sopa de vinagre de maçã (ou o de sua preferência)

2 colheres de sopa de mel, melado ou uma geleia de sua preferência

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para a Montagem

1 alface-americana grande, picada grosseiramente

1 xícara de tomates-cereja cortados ao meio

1 pepino japonês fatiado

1 cebola roxa fatiada finamente

1 xícara de **azeitonas pretas Nucete sem caroço**

MODO DE PREPARO:

Leve as fatias de queijo Cremont ao freezer até ficarem firmes, por pelo menos 30 minutos.

Para o empanamento, prepare três tigelas: uma com farinha de trigo, outra com os ovos batidos e temperados com sal e pimenta-do-reino, e a última com o panko.

Passa as fatias de queijo ainda congeladas pela farinha de trigo, depois pelos ovos batidos e, por fim, pelo panko. Se o queijo começar a amolecer, volte ao freezer. Assim que todas as fatias estiverem empanadas, congele por mais 10 minutos.

Aqueça uma frigideira com óleo de girassol Finíssima suficiente para fritura por imersão. Quando o óleo atingir cerca de 180 °C, frite as fatias de queijo até dourarem, virando se necessário. Transfira para um prato forrado com papel-toalha e polvilhe sal imediatamente.

Para a salada, em uma tigela média, misture o azeite, o suco de limão, o alho, o vinagre e o mel. Tempere com sal e pimenta-do-reino.

Em outra tigela grande, misture a alface-americana, os tomates, o pepino e a cebola. Adicione o molho preparado e misture bem. Finalize distribuindo o queijo Cremont empanado por cima.

SANDUÍCHE DE KAFTA COM CREMONT

INGREDIENTES PARA O SANDUÍCHE:

- 2 pães sírios
- 1 receita de kafta
- 300 g de **queijo Cremont** picado finamente

INGREDIENTES PARA A KAFTA

- 400 g de carne moída magra
- 1 xícara de cebola picada finamente
- Salsinha picada a gosto
- 2 colheres de chá de pimenta-síria (opcional)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Azeite de oliva extravirgem Nucete

MODO DE PREPARO:

Para fazer a kafta, combine todos os ingredientes em uma tigela e misture bem. Divida a carne em 4 porções e reserve. Com uma tesoura culinária ou uma faca, corte cuidadosamente a borda do pão sírio e separe as duas partes.

Coloque as duas metades do pão com o lado interno voltado para cima. Espalhe uma porção da kafta sobre cada fatia, formando uma camada fina de carne. Distribua metade do queijo Cremont sobre uma das fatias com carne e feche o sanduíche com a outra metade.

Leve uma frigideira antiaderente ao fogo médio e aqueça. Acomode o sanduíche e deixe tostar até que o pão fique dourado e a carne comece a “chiar” nas laterais. Vire com cuidado e toste o outro lado.

Sirva imediatamente com gomos de limão Taiti e um fio de azeite de oliva extravirgem Nucete.



PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM CREMONT

INGREDIENTES:

500 g de polvilho azedo

100 g de **mozzarella Capa Azul** ralada

100 g de **queijo parmesão Capa Negra** ralado

100 g de **queijo Cremont** em cubos (para o recheio)

250 g de batata cozida e amassada

125 g de **manteiga extra Finíssima sem sal**

150 ml de leite integral

1 a 2 ovos

Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Cozinhe as batatas sem casca, passe-as pelo espremedor e, enquanto o purê ainda estiver quente, acrescente a manteiga Finíssima, mexendo até derreter completamente.

Adicione o sal, os queijos, os ovos e o leite. Misture bem. Em seguida, acrescente o polvilho e sove até obter uma massa lisa. Ela pode ficar levemente pegajosa, mas, se for possível moldar bolinhas, está no ponto. Umedeça as mãos, se necessário.

Modele bolinhas e recheie cada uma com um cubo de queijo Cremont. Acomode-as em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 210 °C por cerca de 15 minutos, ou até dourarem.

Dica: Asse uma unidade antes de levar toda a assadeira ao forno para ajustar o sal, se necessário.





ABÓBORA PAULISTA ASSADA COM FRANGO, ESPINAFRE E CREMONT

INGREDIENTES:

1 abóbora paulista cortada ao meio longitudinalmente, sem sementes

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Azeite de oliva extravirgem Nucete

300 g de peito de frango em cubos temperados com sal e pimenta-do-reino

1 xícara de folhas de espinafre higienizadas

200 g de **queijo Cremont** em cubos para o recheio

50 g de **manteiga extra Finíssima sem sal**

2 dentes de alho amassados

Queijo parmesão Capa Negra para polvilhar

MODO DE PREPARO:

Tempere as duas metades da abóbora com sal, pimenta-do-reino e azeite de oliva Nucete. Acomode-as em uma assadeira com a parte cortada voltada para baixo.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 1 hora, ou até que a abóbora esteja macia e a parte em contato com a assadeira caramelizada. Retire do forno e posicione novamente as duas metades na assadeira, agora com a parte cortada (cavidade) voltada para cima. “Afofe” a polpa com um garfo e reserve.

Leve uma frigideira ao fogo com a manteiga e refogue os cubos de frango até dourarem. Adicione o espinafre e mexa até murchar. Retire do fogo e reserve.

Espalhe metade dos cubos de Cremont nas cavidades das abóboras e distribua o frango com espinafre por cima. Cubra com o restante do Cremont e regue com um fio de azeite de oliva extravirgem Nucete.

Leve ao forno pré-aquecido a 220°C por alguns minutos para gratinar. Sirva quente.

CREMONTFLETTE

INGREDIENTES:

4 Batatas inglesas grandes, descascadas e cortadas em fatias finas
1 folha de louro
10 fatias de bacon, picadas
1 colher de sopa de **manteiga extra Finíssima sem sal**

2 cebolas médias fatiadas
 $\frac{1}{4}$ de xícara de vinho branco seco
4 colheres de sopa de creme de leite fresco
400 g de **queijo Cremont**
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO:

Leve uma panela com água, a folha de louro e sal ao fogo e ferva. Adicione as batatas, tampe e cozinhe em fogo baixo até ficarem macias. Escorra e reserve.

Pré-aqueça o forno a 220°C. Em uma frigideira em fogo médio, frite o bacon até dourar levemente. Transfira o bacon para um prato e descarte a gordura. Na mesma frigideira, derreta a manteiga Finíssima, adicione as cebolas e refogue até ficarem translúcidas. Retorne o bacon, adicione o vinho e cozinhe em fogo baixo até evaporar o álcool. Reserve.

Unte um refratário que acomode toda a preparação. Disponha metade das batatas e cubra com metade do refogado de bacon e cebola. Faça outra camada com o restante das batatas, espalhe o creme de leite fresco e finalize com o restante do refogado.

Corte o queijo Cremont em três fatias no sentido longitudinal e distribua por cima de forma uniforme. Leve ao forno até o queijo derreter e dourar levemente. Tempere com sal e pimenta-do-reino e sirva quente.



PARMEGIANA COM CREMONT



INGREDIENTES PARA O MOLHO SUGO:

Azeite de oliva extravirgem Nucete

2 dentes de alho espremidos

½ cebola picada finamente

2 galhos de tomilho

1 galho grande de manjericão

2 folhas de louro

Salsinha picada a gosto

800 g de **tomate pelado Finíssima**

Sal e pimenta-do-reino a gosto

INGREDIENTES PARA A PARMEGIANA

4 bifes batidos da carne macia de sua preferência, pode ser mignon, alcatra ou patinho

2 ovos batidos

Farinha de trigo para empanar

Farinha Panko para empanar

Óleo de girassol Finíssima para fritura

1 **queijo Cremont** de 400 g em fatias

Orégano

70 g de **queijo parmesão Capa Negra** ralado

MODO DE PREPARO:

Leve uma panela ao fogo médio com o azeite de oliva extravirgem Nucete e aqueça. Adicione os dentes de alho e frite rapidamente. Quando começarem a dourar, acrescente a cebola para interromper o cozimento. Assim que a cebola murchar, adicione os aromáticos: folhas de louro, tomilho, um pouco de salsinha e manjericão. Refogue bem para liberar os aromas.

Adicione os tomates e coloque água suficiente para que cozinhem lentamente até se desfazerem. Você pode ajudar pressionando-os com a colher. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Abaixar o fogo e deixe cozinhar até formar um molho grosso e encorpado.

Quando estiver pronto, retire os galhos de tomilho, o galho de manjericão e as folhas de louro. Prove o sal e ajuste, se necessário. Reserve.

Para os bifes, tempere-os com sal e pimenta. Passe cada um na farinha de trigo, depois nos ovos batidos e, por fim, na farinha panko, pressionando bem para aderir. Aqueça uma frigideira com óleo de girassol Finíssima suficiente para fritura por imersão. Leve ao fogo até atingir 160 °C. Solte alguns grãos de panko no óleo: quando começarem a fritar e dourar, está no ponto ideal. Frite os bifes dos dois lados até ficarem bem dourados. Escorra em papel-toalha.

Pré-aqueça o forno a 220 °C. Espalhe um pouco do molho sugo no fundo de um refratário. Acomode os 4 bifes empanados e cubra com o restante do molho. Distribua as fatias de queijo Cremont por cima. Polvilhe o queijo parmesão Capa Negra ralado e finalize com o orégano.

Leve ao forno até o queijo Cremont derreter e começar a gratinar, isso deve levar cerca de 3 minutos. Sirva imediatamente.

NATAL COM CREMONT: BACALHAU COM NATAS, MAÇÃ VERDE E CREMONT

INGREDIENTES PARA O MOLHO BECHAMEL:

- 25 g de farinha de trigo
- 25 g de **manteiga extra Finíssima sem sal**
- ½ cebola média ralada
- 1 folha de louro
- 500 ml de leite integral (usado no bacalhau)

INGREDIENTES PARA O BACALHAU

- 1 kg de bacalhau fresco
- 1 litro de leite integral
- 2 folhas de louro
- 300 g de cebola cortada em tiras
- 3 maçãs verdes descascadas e cortadas em fatias médias (8 a 10 por fruta)
- 2 colheres de sopa de **manteiga extra Finíssima sem sal**
- 2 colheres de sopa de **azeite de oliva extravirgem Nucete**
- 400 g de nata fresca
- 300 g de **queijo Cremont** em pedaços pequenos
- 5 ml de vinagre de vinho tinto
- 2 gemas de ovo
- Cebolinha picada finamente
- ½ cebola picada finamente

MODO DE PREPARO:

Leve uma panela ao fogo médio com 1 litro de leite, o bacalhau e uma folha de louro. Aqueça até quase ferver, o **bacalhau não pode passar de 80C**. Retire o peixe do leite, coe o líquido e reserve. Limpe o bacalhau, descartando pele e espinhas. Reserve.

Prepare o béchamel: em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola ralada com a folha de louro. Adicione a farinha de trigo e cozinhe por 2 minutos. Acrescente o leite reservado, ainda frio, aos poucos, mexendo sempre com um batedor para evitar grumos. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 8 minutos. Reserve.

Em uma frigideira funda, aqueça a manteiga e o azeite de oliva Nucete. Salteie as cebolas e as maçãs. Adicione o vinagre e deixe reduzir. Incorpore o béchamel e a nata, cozinhando por alguns minutos. Abaixar o fogo, junte o queijo Cremont e as gemas, mexendo rapidamente. Adicione o bacalhau e tempere com sal e pimenta-do-reino.

Quando começar a surgir sinal de fervura, desligue o fogo. Finalize com a cebolinha picada. Sirva com arroz, brócolis e batatinhas.

