



*Livro
de
Receitas*

Vó Elma

Queijos
Kiformaggio



Um livro produzido por Queijos Kiformaggio.
Se tem sabor, tem Kiformaggio.

2019

Este livro contém receitas adaptadas pela
Vó Elma com um ingrediente especial.



[www.fb.com/Kiformaggio](https://www.facebook.com/Kiformaggio)



[queijoskiformaggio](https://www.instagram.com/queijoskiformaggio)



www.kiformaggio.com.br



Elma Chagas Sperry, nasceu em Nonoai/RS em 27 de março de 1926, filha de Aurora Schleder Chagas e Libânio Andrade Chagas. Estudou no Grupo Escolar de Nonoai, completando o ensino fundamental. Fez curso de datilografia na Escola Prate em Passo Fundo, cursou corte e costura por correspondência no Instituto Universal Brasileiro. Aos 19 anos casou-se com Eurides Berthier Sperry, no dia 26 de janeiro, na Paróquia Nossa Senhora da Luz de Nonoai.

Por muito tempo foi costureira na cidade juntamente com sua irmã Iva, fazendo inclusive muitos vestidos de noivas.

Em sua vida de dona de casa foi aprendendo e aprimorando seus dotes culinários e fazendo bolos e tortas artísticas para casamentos e aniversários.

Não teve filhos biológicos, mas criou uma das filhas de sua irmã com muito carinho, como se fosse sua, e hoje tem 3 netos e 5 bisnetos. Aos 93 anos, continua afazer crochê e tricô para os bisnetos e a se interessar pela culinária, compilando receitas que ficarão registradas para a posteridade.



Sumário

Salgados

- 05 - Pão de Queijo
- 06 - Torta de Atum
- 07 - Filé de Tilápia com Queijo Cobocó
- 08 - Bolo de Abobrinha
- 09 - Bolo de Sardinha
- 10 - Pão de Queijo com Polvilho
- 11 - Nuguetes de Frango
- 12 - Pastel de Queijo Assado
- 13 - Rocambole Salgado
- 14 - Beringela (Caponata)
- 15 - Berinjela Surpresa
- 16 - Pizza Prática
- 17 - Trança Salgada (Recheio de Queijos)
- 18 - Almôndega de Microondas
- 19 - Canelone de Espinafre
- 20 - Recheio com Parmesão (Sanduíche)

- 21 - Torta Bauru de Liquidificador
- 22 - Strogonoff 4 Queijos
- 23 - Muffin de Salame
- 24 - Torta Salgada
- 25 - Lombo recheado
- 26 - Lasanha
- 27 - Torcidinho de Tomate
- 28 - Torta de Pão
- 29 - Espaguete à Milanese
- 30 - Biscoito de Queijo
- 31 - Farofa de Chicória Gostosa
- 32 - Rocambole de Banana
- 33 - Recheio para Capeletti
- 34 - Fricassê de Galinha
- 35 - Muffins Salgado
- 36 - Rigatone Recheado
- 37 - Pastel de Queijo
- 40 - Tomate Recheado

Doces

- 41 - Sobremesa de Abacaxi
- 42 - Pudim de Queijo Cobocó
- 43 - Arroz Doce
- 44 - Bolo de Goiabada
- 45 - Rosquinha Frita
- 46 - Bombocado de Côco e Queijo
- 47 - Pudim de Queijo
- 48 - Massa Folhada Rápida
- 49 - Bolo Cremoso de Fubá
- 50 - Rapadurinha de Amendoim
- 51 - Pudim Gelado (Sorvete)
- 52 - Getúlio Vargas (docinho)
- 53 - Abacaxzinho (docinho)
- 54 - Ambrozia
- 55 - Creme de Chocolate Margarida Cuca
- 56 - Margarida Cuca

Bolo de Abobrinha

Ingredientes

- 8 colheres de farinha de trigo
- 4 colheres de maizena
- 4 ovos
- ½ xic. de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Sal a gosto (Reserve)
- 3 abobrinhas pequenas picadas
- 4 tomates picados
- 1 cebola ralada
- 2 colheres de azeitonas picadas
- Orégano a gosto
- 5 colheres de queijo ralado Kiformaggio
- Salsinha picada
- 1 lata de atum

Modo de Fazer

Fazer a massa, reservar enquanto picar os ingredientes. Misturar tudo na massa, assar em forma untada e enfarinhada por 30 minutos a 180°. Quando dourar, tire e sirva (pode servir frio também).



Pão de Queijo

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 xic. de óleo
- 1 xic. de leite
- 3 xic. polvilho doce ou azedo
- 1 colher (café) de sal
- 50g de queijo ralado Kiformaggio

Modo de Fazer

Bata tudo no liquidificador e coloque em forminhas untadas para assar, não encha as forminhas. Forno quente 200°.

Misturar e deixar descansar por 30 minutos

Colocar a massa entre 2 plásticos, espichar bem fino, por no freezer até endurecer um pouco; cortar os nuguetes e passar na clara, em pão torrado moído e misturado com queijo Kiformaggio; assar mais ou menos 8 minutos no microondas ou no forno até dourar.



Torta de Atum

Ingredientes

- 4 tomates sem pele picado
- 1 cebola picada
- 1 pimentão vermelho picado
- 1 pimentão amarelo picado
- 1 maço de salsa picadinha
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de massa de tomate
- 2 cenouras raladas
- 2 latas de atum
- 1 lata de creme de leite
- 2 copos de água
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 pão de forma fatiado para torta fria
- 1 vidro de maionese
- 2 colheres de queijo ralado Kiformaggio

Modo de Fazer

Refogue tudo e por último coloque o creme de leite; recheie o pão com esse refogado e cubra a torta com a maionese.



Filé de Tilápia com Queijo Cobocó

Ingredientes

- 700g de filé de tilápia temperados com sal, pimenta e limão.
- 700ml de leite
- ½ xic de farinha
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola picadinha
- Pimenta
- Nozmoscada
- 4 bananas da terra fatiadas
- 300g de queijo cobocó Kiformaggio fatiado

Modo de Fazer

Em refratário colocar: 1 camada de peixe frito, 1 camada de banana frita, 1 camada de molho branco e 1 camada de queijo. Até usar todos os ingredientes sucessivamente; cobrir com molho branco e com queijo cobocó Kiformaggio ralado e tempero verde, levar ao forno para gratinar por +ou- 40 minutos, servir quente.



Pastel de Queijo Assado

Ingredientes

- 400g de ricota
- 200g de margarina ou manteiga
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de sal
- Farinha de trigo até soltar da mão

Recheio

- 100g de queijo parmesão ralado Kiformaggio,
- ½ xíc. de cheiro verde
- 4 colheres de creme de leite
- 100g de ricota moída
- 300g de queijo cobocó Kiformaggio ralado grosso

Modo de Fazer

Misturar tudo e rechear os pastéis, passar ovo batido em cima e colocar gergelim, assar em forno por 20 minutos ou até dourar.



Bolo de Sardinha

Ingredientes

- 3 ovos
- 3 a 5 tomates picados
- 1 cebola picada
- ½ pimentão picado
- Tempero verde a gosto
- 12 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 latas de sardinha
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha
- 1 tablete de caldo de galinha ou legumes
- 1 xic. de água
- 1 colher rasa (sopa) de fermento em pó
- 1 xic. de queijo ralado Kiformaggio

Modo de Fazer

Misturar tudo, por numa forma untada e cobrir com 1 xic. de queijo ralado Kiformaggio. Assar até dourar.



Pão de Queijo com Polvilho

Ingredientes

- 1 copo de polvilho doce
- 1 copo de queijo ralado Kiformaggio
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 ovo
- ½ copo de leite

Modo de Fazer

Misturar tudo até o ponto de enrolar (massa pegajosa) unte as mãos com manteiga e faça bolinhos pequenos, leve ao forno bem quente. Quando estiver crescido, corado e durinho, está no ponto, retire do forno e saboreie.



Nuguetes de Frango

Ingredientes

- 300g de peito de frango moído
- 1 cebola ralada
- 4 colheres (sopa) de aveia
- 1 clara
- Tempero verde
- Sal e pimenta a gosto
- Caldo de 1 limão
- Queijo parmesão Kiformaggio ralado

Modo de Fazer

Misturar e deixar descansar por 30 minutos, colocar a massa entre 2 plásticos, espichar bem fino, por no freezer até endurecer um pouco; cortar os nuguetes e passar na clara, em pão torrado moído e misturado com queijo Kiformaggio; assar mais ou menos 8 minutos no microondas ou no forno até dourar.



Rocambole Salgado

13

Ingredientes

- 6 ovos
- 1 colher de fermento em pó
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- Faz-se 1 pão de ló salgado; assar bem fininho a massa.

Recheio

- 200g de requeijão
 - 100g de queijo parmesão ralado Kiformaggio
 - 100g de cobocó Kiformaggio, ralado grosso
 - ½ lata de creme de leite
- Pimenta e sal a gosto

Modo de Fazer

Recheiar a massa assada, enrolar como rocambole e cobrir com maionese e catchup.



Pizza Prática

Ingredientes

- 1 disco de massa de pizza (29 cm)
- 2 tomates picados sem sementes
- 2 latas de sardinha em óleo
- 200g de queijo cobocó Kiformaggio • fatiado
- 4 ovos
- 2 latas creme de leite com soro
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Fazer

Espalhar os tomates picados e temperados com orégano, o óleo da sardinha e as sardinhas no disco, cobrir com o queijo e reservar.

A parte, bater os ovos com o creme de leite, temperar com sal, após cobrir a pizza com esta mistura, levar ao forno quente, 200°, por 40 minutos.



Beringela (Caponata)

Ingredientes

- 1 beringela média picada
- 1 cebola picada
- 3 tomates picados
- 7 azeitonas picadas
- 1 colher de sobremesa de sal
- 2 alhos picados
- 1 colher Orégano
- 2 colheres de queijo parmesão ralado Kiformaggio

Modo de Fazer

Picar a berinjela em cubos não muito grandes e temperar com sal e deixar descansado (1/2 hora); espremer bem para tirar o excesso da água; deixar sequinho por na forma e misturar todos os ingredientes, colocar óleo e levar ao forno até ficar bem sequinho. Servir bem quente ou com pão como sanduiche.



Berinjela Surpresa

Ingredientes

- 3 berinjelas
- Sal
- Pimenta
- Orégano
- 1 xíc. de Farinha
- 1 colher (sopa) de manteiga,
- 3 tomates
- 1 cebola
- 2 alhos
- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de queijo ralado Kiformaggio
- 1 xíc. de cheiro verde
- 1 lata de creme de leite com soro,
- 200g de queijo cobocó Kiformaggio

Modo de Fazer

3 berinjelas fatiadas no comprimento, sal e pimenta a gosto.

Farinha para empanar, fritar e reservar.

Refogar numa colher (sopa) de manteiga, 1 tomate, 1 cebola, 2 alhos todos picados; reservar 2 tomates em fatias.

Bater 4 ovos e misturar 4 colheres de queijo ralado Kiformaggio, 1 xíc. de cheiro verde, 1 lata de creme de leite com soro, 200g de queijo cobocó Kiformaggio ralado e juntar no refogado de cebola; em um refratário por 1 camada de berinjela frita, 1 de tomate fatiado, 1 de molho, orégano, até terminar os ingredientes, cobrir com parmesão e levar ao forno 200° por 20 a 25 minutos.



Recheio com Parmesão (Sanduiche)

Ingredientes

- 1 xíc. de queijo cobocó Kiformaggio ralado
- 1 colher de sopa de maizena
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 gemas
- 1 copo de leite
- 1 pitada de sal

Modo de Fazer

Juntar tudo e levar ao fogo sempre mexendo até consistência pastosa. Recheiar os sanduiches.



Trança Salgada (Recheio de Queijos)

Ingredientes

- 30g de fermento biológico (dissolver em ½ xíc. de água morna)
- 1 colher de açúcar
- 150g de manteiga sem sal
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 8 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado Kiformaggio
- ½ xíc. de leite morno
- 500g de farinha de trigo, amassar e deixar crescer.

Recheio

- 50g de queijo cobocó Kiformaggio moído
- 60g de queijo parmesão ralado Kiformaggio
- 150g de ricota peneirada
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher de orégano

Modo de Fazer

Fazer 3 cordões da massa e rechear cada cordão com a mistura do recheio; depois unia os 3 cordões e faça uma trança, passe gema com óleo em cima e espalhe gergelim e queijo ralado, deixar crescer para assar. (dobrar de volume). Assar a 180° até dourar.



Torta Salgada

Ingredientes

- 1 pão fatiado
- 500g de queijo cobocó Kiformaggio fatiado
- 500g de parmesão
- 500g de presunto
- 1 pacote de creme de milho
- 1 lata de milho
- 2 xíc. de leite
- 1 copo de requeijão
- 1 vidro de maionese pequeno

Modo de Fazer

Dissolver o pacote de creme de milho no leite, quando ferver, desligar e misturar a lata de milho e deixar ferver um pouco. Deixar esfriar e misturar o copo de requeijão e o vidro pequeno de maionese.

Montar a torta:

1ª camada

Creme, pão fatiado, creme, presunto e queijo

Na última camada pão, queijo e orégano

Levar ao forno bem quente para assar, até derreter o queijo.



Torta Bauru de Liquidificador

Ingredientes

- 1 xíc. leite
- 1 xíc. de óleo
- 1 xíc. de farinha de trigo
- 1/3 xíc. queijo ralado Kiformaggio
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher de tempero completo (sem pimenta)

Modo de Fazer

Bater os ingredientes da massa no liquidificador, por a metade da massa em forma, por o recheio e o resto da massa; Polvilhar queijo antes de assar no forno a 250°; pode congelar assada e aquecer congelada.

Ingredientes

- 150g queijo cobocó Kiformaggio ralado grosso ou picado
- 150g de presunto picado
- 3 tomates sem sementes e picados
- Orégano
- 1 cebola picada



Almôndega de Microondas

Ingredientes

- 300g de carne moída
- ½ cebola ralada
- Salsa a gosto
- 1 ovo
- 1 dente de alho picado e amassado
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- Sal e pimenta a gosto
- 1 pires de cubinhos de queijo cobocó Kiformaggio, para por dentro da almôndega

Modo de Fazer

- ½ xic de óleo
- 400g de molho pronto de tomate
- 3 dentes de alho
- 1 ½ xíc. de cheiro verde
- Manjeriçã fresco
- 4 colheres de parmesão para polvilhar

Modo de Fazer

Amassar as almôndegas, fazer as bolinhas, rechear com os cubos de queijo, colocar no prato com o molho. Cozinhar tampado no micro ondas (6 minutos).



Canelone de Espinafre

Ingredientes

- 800g de espinafre cozido e bem picadinho
- ½ cebola
- 3 dentes de alho
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de óleo, refogar;
- Misturar 400g de ricota
- 1 colher de cheiro verde (salsa, manjeriçao, alecrim)
- 100g de queijo parmesão ralado Kiformaggio
- 500g de castanha do Pará
- 2 colheres (sopa) de uva passa
- Noz moscada a gosto
- 1 colher de shoyo

Massa

- Farinha , ovos e óleo

Molho:

- 3 colheres (sopa) de manteiga.
- Sálvia
- 2 colheres de queijo ralado Kiformaggio

Modo de Fazer

Espichar a massa, rechear os pasteizinhos e cozinhar com água e sal por 10/20 minutos, escorrer e por no molho. Se quiser molho vermelho também fica muito bom.



Stroganoff 4 Queijos

Ingredientes

- 1 kg de filé de gado fatiado (guizadinho cortado a mão)
- 2 colheres de manteiga
- ¼ de óleo
- 2 cebolas raladas
- 3 alhos picados
- ¼ de xíc. de conhaque
- Sal a gosto
- ½ pacote de molho de tomate
- 1 tablete de caldo de carne
- 3 colheres (sopa) de catchup
- 3 colheres (sopa) de mostarda
- 200ml de vinho tinto
- 300g de palmito
- 1 xíc. de tempero verde
- 500g de creme de leite (2 latas)
- 200g de requeijão cremoso
- 100g de queijo ralado Kiformaggio
- 300g de queijo fundido

Modo de Fazer

Dourar bem a carne, por as cebolas e alho fritar; colocar o conhaque e flambar; deixar evaporar, por pimenta a gosto, colocar os outros temperos, o vinho e deixar evaporar; para finalizar colocar o palmito, o creme de leite, requeijão, os queijos e servir.



Muffin de Salame

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de fermento para pão
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 copo de iogurte natural
- 1 xíc. de leite morno
- ½ xíc. de óleo
- 1 ovo batido
- 3 gemas
- 3 colheres(sopa) de manteiga
- 500g de farinha de trigo
- 150g de salame italiano picado
- 50g queijo ralado Kiformaggio
- 3 colheres (sopa) de alcaparra inteira
- 6 colheres de cheiro verde
- 1 colher de orégano

Modo de Fazer

Misturar tudo e por em forminha untada; deixar crescer, polvilhar queijo ralado Kiformaggio e assar em forno a 200° pré-aquecido até dourar. Desenformar depois de frio. (35 unidades)



Lasanha

Ingredientes

- 1 galinha
- 4 cebolas (médias)
- 4 tomates
- 5 colheres (sopa) de massa de • tomate
- 1 pacote de massa para lasanha
- Temperos a gosto (cozinhar tudo junto)
- 1 xic. de queijo cobocó Kiformaggio

Modo de Fazer

Colocar em uma panela 4 colheres (sopa) de manteiga, 2 colheres de farinha de trigo e deixe torrar sem queimar. Junte 1 copo de leite e cozinhe, tire do fogo e junte 1 lata de creme de leite e a galinha desfiada com o molho em que foi cozido a galinha; armar a lasanha.

1ª camada molho

2ª camada massa cozida

3ª camada queijo cobocó Kiformaggio em fatias

Assim sucessivamente, até terminar a massa

Cobrir com queijo cobocó ralado grosso, levar ao forno até derreter o queijo



Torcidinho de Tomate

Ingredientes

- 1 ½ xíc. de farinha de trigo
- ½ xíc. de maizena
- 2 ½ colheres (sopa) de royal

Juntar

- ¾ xíc. de queijo ralado kiformaggio
- 1/3 xíc. de manteiga ou margarina

Modo de Fazer

Misturar tudo até formar uma farofa; juntar 2/3 de xíc. de molho de tomate (tomate sem pele passado no liquidificador e peneirado, sem água)

Amassar bem até a massa ficar macia; abrir com o rolo até 1cm de espessura, cortar em tiras de 1cm por 7cm de comprimento. Juntar duas tiras enrolar e passar manteiga e queijo ralado em cima. Assar em forno moderado 180° por 15 minutos.



Torta de Pão

Ingredientes

- 1 pão de forma cortado em fatias, passado na seguinte mistura:
- 4 ovos separados (clara em neve)
- 2 colheres (sopa) de maizena
- Sal
- 1 copo de leite
- Salsa picada
- 2 colheres(sopa) de catchup
- 1 xíc. de queijo ralado Kiformaggio
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida

Recheio

- 1 xíc. de galinha desfiada ou camarão
- 1 copo de leite
- 3 gemas
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xíc. de caldo do frango
- 1 cebola ralada
- 1 colher (sopa) de manteiga

- 1 colher (sopa) de queijo ralado Kiformaggio
- 1 colher (sopa) de molho de pimenta
- 1 xíc. de azeitona picada
- 2 ovos cozidos picados
- Pepino picado

Modo de fazer

Fazer um molho com tudo, fazer camadas e rechear os pães até acabar os ingredientes; cobrir com as 4 claras em neve, 4 colheres (sopa) de queijo ralado e levar para assar



Lombo recheado

Ingredientes

- 1 kg de lombo de porco
- 4 fatias de pão molhado no leite e passado na peneira
- 5 gemas
- 100g de azeitona picadas
- 100g de presunto picado
- ½ xíc. de queijo ralado kiformaggio
- 100g de ameixa preta picada
- 1 pimenta preta ou do reino
- 1 cebola ralada

Modo de Fazer

Abrir o lombo como bife e passar sal, caldo de limão e alho, reservar; misturar todos os ingredientes, rechear o lombo e enrolar como rocambole; prender com palitos e amarrar com barbante; colocar na assadeira, por fatias de bacon em cima, assar e tirar o barbante para servir.



Biscoito de Queijo

Ingredientes

- 250g de margarina
- 1 ovo
- 2 ½ xíc. de farinha de trigo
- 1 ½ xíc. de maizena
- 1 colher (sopa) de royal
- 1 xíc. de queijo parmesão ralado • kiformaggio

Modo de Fazer

Bater a margarina até ficar leve, juntar o ovo e bater bem; peneirar a farinha, maizena e fermento, por o queijo e a margarina; amassar até desprender do fundo. Fazer bolinhas do tamanho de 1 noz e assar em forno moderado por 15 minutos.



Farofa de Chicória Gostosa

29

Ingredientes

- 2 colheres de óleo
- 2 alhos picados
- 1 cebola picada
- 2 maços de chicória
- 3 ovos
- 2 xíc. de queijo ralado Kiformaggio
- Sal a gosto

Modo de Fazer

Refogar

2 colheres de óleo

2 alhos picados

1 cebola picada

2 maços de chicória picada grosseiramente, mexer até que fique bem cozida; por 3 ovos batidos, cozinhar e misturar 2 xíc. de queijo ralado; provar o sal, servir com arroz branco.



Rigatone Recheado

Ingredientes

- ½ kg de massa para rigatone (macarrão grosso e furado que dá para rechear).
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 2 cebolas picadas
- 3 dentes de alhos picados
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 250g de champignon pequeno
- 700g de carne moída
- 1 ½ de queijo cobocó Kiformaggio ralado
- 1xíc. de pão picado,
- 1 ovo batido
- Sal e pimenta a gosto
- ½ colher (sopa) de orégano
- ¾ de xíc. de molho de tomate
- 1 xíc. de queijo parmesão ralado Kiformaggio

Modo de Fazer

Cozinhar a massa “al dente” escorrer e por na panela com a manteiga para não grudar;

aquecer o forno e dourar a cebola, alho e os Champignons, misturar com a carne moída que já está refogada no óleo, o ovo, queijo, o pão e os outros ingredientes.

Misturar tudo e com o auxílio de colher recheie toda a massa; por no fundo do refratário um pouco de molho e colocar a massa recheada; por queijo ralado por cima até terminar toda a massa (camadas). Levar ao forno para assar por 30 minutos, servir quente.



Recheio para Capirotti

Ingredientes

- ½ xíc. de queijo ralado Kiformaggio
- 2 gemas batidas
- Pimenta e sal
- 2 ½ xíc. de carne de frango cozida e desfiada
- Tempero verde a gosto

Modo de Fazer

Fazer a massa, reservar enquanto picar os ingredientes. Misturar tudo na massa, assar em forma untada e enfarinhada por 30 minutos a 180°. Quando dourar, tire e sirva (pode servir frio também).



Rocamboles de Banana

Ingredientes

- 10 bananas nanica
- 10 fatias de presunto
- 10 fatias de queijo cobocó Kiformaggio
- 1 lata de creme de leite com soro
- ½ xíc. de leite
- 1 colher (sopa) de orégano
- Sal a gosto

Modo de Fazer

Dividir as bananas e as fatias em dois pedaços; fazer um rolinho com 1 fatia de presunto, 1 fatia de queijo e 1 pedaço de banana, reservar.

Em um refratário untado montar o prato com um rolinho ao lado do outro até terminar os canudos, misturar o creme de leite com o leite, o orégano e sal; colocar em cima dos rolinhos, polvilhar queijo ralado em cima e levar ao forno pré-aquecido por 30 minutos.



Espaguete à Milanesa

Ingredientes

- 1 pacote de espaguete
- 4 colheres(sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de farinha de rosca
- 1 xíc. de azeitona picada
- 250 g de presunto picado,
- 2 ovos cozidos
- 2 xíc. de molho de tomate
- 1 xíc.de queijo ralado Kiformaggio
- 3 ovos

Receita de almôndegas

- ½ kg de carne moída
- 2 colheres (sopa)de cebola ralada
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Sal e pimenta a gosto
- Tempero verde a gosto
- 1 ovo

Modo de Fazer

Misturar todos os ingredientes e fazer as almôndegas bem pequenas, fritar em óleo quente e reservar.

Cozinhar o espaguete em água e sal, deixar aldente. Por a manteiga na panela juntar o presunto, o ovo cozido picado, azeitona, farinha de rosca, o queijo ralado e o espaguete que já está cozido e escorrido. Unte um refratário e coloque camadas de espaguete e outra de almôndegas, assim até acabar os ingredientes. Bater 3 ovos, as clara em neve e sal, por em cima da massa, colocar queijo ralado kiformaggio; levar ao forno quente por 15/20 minutos até dourar.



Fricassê de Galinha

Ingredientes

- 4 xíc. de galinha cozida e desfiada (1 peito e 2 coxas)
- 1 cebola picada ralada
- 2 dentes de alho
- Tempero verde a gosto
- 2 colheres (sopa) de óleo
- ½ copo de suco de tomate
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 2 xíc. de água, reserve
- 1 xíc. de caldo de galinha,
- 1 lata de ervilha
- 1 lata de milho com o caldo
- 6 fatias de queijo cobocó Kiformaggio
- 1 colher (sopa) de maizena dissolvida

Molho Branco

- 2 xíc. de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de maizena
- Sal e pimenta a gosto
- 1 lata de creme de leite
- 200g de queijo ralado Kiformaggio

Modo de fazer

Em um refratário: 1ª camada molho com galinha, 2ª camada molho branco, 3ª camada milho e ervilha, 4ª camada galinha desfiada, 5ª camada molho branco com catchup, 6ª camada queijo cobocó Kiformaggio em fatias
Levar ao forno para gratinar por mais ou menos 20 minutos. Servir com arroz branco.



Muffins Salgado

Ingredientes

- 2 ovos
- ½ xíc. de leite
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 50g de presunto picado
- 50g de azeitonas picadas
- 1 lata de milho verde
- 3 tomates picados
- 1 xíc. de aveia
- 1 xíc. de queijo ralado kiformaggio
- 1 xíc. de farinha de trigo
- Tempero verde a gosto
- 2 colheres (sobre

Modo de Fazer

Misturar tudo e assar em forminha untada 180ª até dourar.



Tomate Recheado

Ingredientes

- 1kg de tomates médios
- 200g de miolo de pão
- Leite o suficiente para umedecer o pão
- 200g de atum sólido
- 1/3 de xíc. de azeitona picada
- 6 alhos picados e moídos
- 6 colheres (sopa) de azeite
- ½ xíc. de vinho branco
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Tempero verde a gosto
- 50 gramas de queijo ralado Kiformaggio

Modo de Fazer

Limpar os tomates, corta ao meio e tirar as sementes; misturar os ingredientes, rechear os tomates e por queijo ralado Kiformaggio em cima antes de assar. Forno até dourar, mais ou menos ½ hora.



Pastel de Queijo

Ingredientes

- 400g de ricota
- 200g de margarina
- 1 ovo
- 1 colher de chá de sal
- Farinha até soltar da mão

Ingredientes

- 100g de queijo ralado Kiformaggio,
- ½ xíc. de cheiro verde,
- 4 colheres (sopa) de creme de leite,
- 100g de ricota moída,
- 300g de queijo cobocó Kiformaggio ralado,
- 50g de presunto picado,

Modo de Fazer

Amassar e espichar a massa; Misturar todos os ingredientes e rechear os pastéis; passar ovo batido em cima e colocar gergelim; assar em forno médio por 20 minutos.



Pudim de Queijo Cobocó

Ingredientes

- 6 ovos
- 20 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 pires de queijo cobocó Kiformaggio (ralado grosso)
- 2 copos americano de leite .

Modo de Fazer

Caramelizar a forma com açúcar; bater todos os ingredientes no liquidificador colocando por último o queijo. Despejar na forma e assar em banho maria, com forma coberta com papel alumínio, no forno por 1 hora, na temperatura de 180° a 200°; Desenformar frio.



Massa Folhada Rápida

Ingredientes

- 2 xíc. de farinha de trigo
- ½ xíc. de óleo
- ½ xíc. de água quente
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado Kiformaggio
- Sal

Modo de Fazer

Amassar bem e dividir em 3 partes; Estender com rolo e passar bastante maizena, enrolar como rocambole, e reservar.

Colocar os 3 rolos, um em cima do outro, deixar descansar, tampado por 20 minutos, depois espichar todos os rolos juntos; pode fazer pastel, canudinho ou assar e rechear creme doce ou salgado. Polvilhar o queijo ralado Kiformaggio na massa esticada.



Pudim de Queijo

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 250g de queijo cobocó Kiformaggio ralado
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 ovos

Modo de Fazer

Bater as claras em neve; misturar tudo e acrescentar as claras em neve; assar em banho maria por 40 minutos (despejar em forma caramelizada)



Bombocado de Côco e Queijo

Ingredientes

- ½ kg de açúcar em calda ponto de fio
- 1 xíc. de coco ralado
- 1 xíc. de queijo ralado Kiformaggio
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 6 ovos
- 6 colheres (sopa) de e farinha de trigo

Modo de Fazer

Misturar tudo e assar em forminha untada com manteiga



Getúlio Vargas (docinho)

Ingredientes

- 27 colheres (sopa) de queijo parmesão Kiformaggio ralado
- 27 colheres(sopa) de açúcar
- 9 ovos

Modo de Fazer

Bater bem os ovos com açúcar juntar o queijo e assar no forno em forma quadrada untada com manteiga. Depois de assado corta-se em quadradinhos e põe em forminhas de papel.



Bolo Cremoso de Fubá

Ingredientes

- 4 xíc. de leite
- 4 ovos
- 2 colheres(sopa) de manteiga
- 2 xíc. de açúcar
- 1 xíc. de queijo parmesão ralado Kiformaggio
- 1 ½ xíc. de fubá (farinha de milho)
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Fazer

Bater bem os ovos, acrescentar a manteiga, o leite, misturar tudo e por em forma untada e enfarinhada; levar ao forno 180° por 25 minutos. Pode por canela em pó a gosto.



