

CORRIGIR

18 itens

Revisor Munhoz



QUEIJOS
ESPECIAIS
TIROLEZ.
VOCÊ VAI
AMAR.



GORGONZOLA



Queijo com personalidade

Originário da Itália, o gorgonzola tem sabor salgado e picante. Com aparência marmorizada, é apreciado pela sua cremosidade. Harmoniza com sabores adocicados como uva, **pêra**, figo e **vinho do Porto**. E vai muito bem com nozes, sopas cremosas, risotos, patês, carnes e molhos para massas.

Salada Mediterrânea de Gorgonzola Tirolez › serve 6

Ingredientes › 150 g de Gorgonzola Tirolez › 1 maço de **alface americana** ou roxa › 1 maço de rúcula › 4 figos › 2 **pêras** › 100 g de nozes picadas › 3 colheres de sopa de suco de limão › 1 colher de café de mostarda › 5 colheres de sopa de azeite › Sal e pimenta-do-reino



Preparo › 15 min

Em uma saladeira coloque o sal, a pimenta, a mostarda e o limão. Misture bem. Acrescente 1/3 do Gorgonzola Tirolez. Amasse com um garfo até ficar cremoso. Adicione o azeite. Junte as nozes, o restante do **Gorgonzola** e as folhas. Misture. Antes de servir, corte as **pêras** em 8 partes e os figos em 4. Mexa a salada de baixo para cima até ficar bem temperada.

PARMESÃO



O clássico

Chegou ao Brasil com os imigrantes italianos e virou tradição. Com sabor salgado, levemente picante e textura quebradiça, é perfeito como aperitivo e faz toda diferença em risotos, sopas e gratinados. Em saladas, coloque lascas de parmesão e combine com rúcula e molhos com mel, por exemplo.

Medalhões de mignon ao Parmesão Tirolez › serve 6

Ingredientes › 6 medalhões de filé mignon › 2 dentes de alho picados › 1 ½ colher de sopa de manteiga sem sal Tirolez › 1 ½ colher de chá de sal › 1 cebola média picada › 2 colheres de chá de alecrim picado › ½ xícara de chá de vinho tinto seco › 1 ½ xícara de chá de Creme de Leite Fresco Tirolez › 100 g de Queijo Parmesão Tirolez cortado em lascas › ½ xícara de chá de azeitonas pretas picadas



Preparo › 20 min

Tempere a carne com o alho. Numa frigideira quente, adicione ½ colher de manteiga e doure os medalhões por 3 min de cada lado. Tempere com sal e reserve. Na mesma frigideira, aqueça o restante da manteiga e refogue a cebola. Adicione o alecrim e o vinho. Após 1 min, acrescente o creme de leite, o parmesão e deixe ferver. Espalhe o molho sobre os medalhões e coloque as azeitonas por cima. Sirva com purê de batatas.