



PREFEITURA MUNICIPAL DE
IPANEMA
UMA CIDADE QUE RENASCE

CADERNINHO
DE RECEITAS
COM AMOR:

**ESPECIAL
GENTE QUE
AMA QUEIJO!**



12ª FESTA DO

QUEIJO

IPANEMA - MG

**MAIOR QUEIJO, QUEIMADINHA
E DOCE DE LEITE DO MUNDO!**

UAI LEITOR, TUDO BEM?



Aqui é a Mimosinha, a vaquinha da Festa do Queijo. Escrevi esse caderninho com muito amor, para você se deliciar antes, durante e depois dessa festa maravilhosa demais da conta!

Aqui tem um monte de receitas que vão te deixar com água na boca. Usando muito queijo mineiro e doce de leite - que são a cara do nosso "país" Minas Gerais.

Aproveitando que você já está aqui, deixa eu agradecer à prefeitura de Ipanema por organizar com tanto carinho esse evento.

Agora sem "encher linguiça", "apruma" para fazer aquele cafezinho da tarde bem gostoso com essas belezuras.



SUMÁRIO

04 • PÃO DE QUEIJO MINEIRINHO

05 • ANGU DE MINAS

06 • CREME DE MILHO VERDE

07 • SALGADINHO DE QUEIJO

08 • QUEIJO CASEIRO

09 • ARROZ DE DOMINGO

10 • BISCOITINHO DA ROÇA

11 • BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE

12 • PUDINZINHO DE DOCE DE LEITE

13 • BOLINHO DA VÓ COM DOCE DE LEITE

14 • BRIGADEIRO DE QUEIJO

15 • BOLINHO DA VÓ COM DOCE DE LEITE

PÃO DE QUEIJO MINEIRINHO



I N G R E D I E N T E S

- 2 xícaras (chá) de queijo minas curado e ralado
- 2 xícaras (chá) de polvilho azedo
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Leite ou coalhada natural

P R E P A R O

1. Misture bem o polvilho, o queijo e o sal.
2. Acrescente ovos e amasse.
3. Junte o leite aos poucos, para não amolecer muito a massa.
4. Unte as mãos, faça bolinhas e coloque em assadeira para assar.
5. Asse em forno quente, baixando o calor quando começar a crescer.

T E M P O

50 minutos

ANGU DE MINAS



INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 1/2 copo de fubá
- 1/2 kg de carne moída
- Tomate ou molho de tomate
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- Sal
- Azeitona
- 500 g de muçarela



PREPARO

1. Numa panela grande doure 1/2 cebola e 1 dente de alho. Acrescente sal a gosto.
2. Coloque o leite, deixe ferver.
3. Acrescente o fubá diluído em água, mais ou menos em 1 copo de água, deixe cozinhar bem.
4. Enquanto isso refogue a carne moída com alho, cebola, azeitona, sal a gosto e molho de tomate, (faça o molho ao seu gosto).
5. Depois de tudo cozido, monte no fundo do prato 4 fatias de muçarela coloque o angu por cima e por último o molho.

TEMPO

40 minutos

RENDIMENTO

5 porções

CREME DE MILHO VERDE



INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 unidade de cebola ralada
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 lata de milho em conserva escorrida
- Sal a gosto
- 1 caixa de creme de leite
- Cubos de queijo e presunto

PREPARO

1. Em uma panela média, leve ao fogo baixo a margarina até derreter.
2. Acrescente a cebola, a farinha dissolvida no leite, o caldo de galinha e mexa bem até engrossar.
3. Junte o milho e cozinhe por alguns minutos até misturar bem todos os ingredientes.
4. Retire do fogo, adicione sal, o creme de leite, o queijo e o presunto e misture bem.

TEMPO

15 minutos

RENDIMENTO

4 porções

SALGADINHO DE QUEIJO



INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (café) de sal
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 ovos batidos
- 2 xícaras (chá) de queijo muçarela ralado

PREPARO

1. Em uma panela, coloque a margarina, a água, o sal e leve ao fogo até ferver.
2. Adicione a farinha de trigo e mexa até desgrudar da panela. Retire do fogo, acrescente os ovos e mexa com uma colher.
3. Coloque 1 xícara (chá) do queijo e misture. Separe porções com uma colher e frite em óleo quente até dourar.
4. Escorra em papel toalha, passe no queijo ralado restante e sirva.

TEMPO

60 minutos

RENDIMENTO

20 porções

QUEIJO CASEIRO



INGREDIENTES

- 10 litros de leite
- 1 colher de sopa de coalho
- Meia xícara de chá de sal



PREPARO

1. Em uma panela alta, coloque 10 litros de leite, 1 colher de sopa de coalho, meia xícara de chá de sal e misture bem por mais ou menos 1 minuto.
2. Deixe descansar por uma hora.
3. Com uma colher de pau, quebre a nata que se formou.
4. Em seguida, com uma escumadeira retire a parte sólida da mistura e vá colocando dentro de uma peneira forrada com um pano de prato.
5. Aperte bem o pano de prato para retirar todo o soro.
6. Transfira a mistura do pano para uma forma própria para queijo e deixe dessorando por 8 horas.
7. Dica: se você não tiver a forma para queijo, pegue uma vasilha de plástico e faça furos pequenos com a ponta de um garfo quente tanto nas laterais como no fundo da vasilha.

ARROZ DE DOMINGO



INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 xícara (chá) de arroz cru
- 1 sachê de Tempero SAZÓN® Branco
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de água fervente (400 ml)
- 1 xícara (chá) de muçarela ralada
- meia xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado
- 4 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- meia xícara (chá) de leite (100 ml)
- 1 tomate grande, sem sementes, picado

PREPARO

Em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o arroz e refogue por 1 minuto. Acrescente o Tempero SAZÓN®, o sal e a água, e misture. Deixe cozinhar por 10 minutos em fogo médio, com a panela semitampada, ou até secar e o arroz ficar macio. Retire do fogo e reserve.

Faça o creme de queijo: em uma tigela média, coloque a muçarela, metade do queijo ralado, o requeijão e o leite, e misture bem até obter um creme homogêneo. Reserve.

Em um refratário quadrado médio (20 cm), coloque metade do arroz cozido, espalhe o creme de queijos, o tomate e, por último, cubra com o restante do arroz. Salpique o queijo ralado restante e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até gratinar.

Retire do forno e sirva em seguida.

TEMPO

20 minutos (+ 10 minutos de forno).

RENDIMENTO

4 porções

BISCOITINHO DA ROÇA



INGREDIENTES

- 6 copos de polvilho
- 1 copo de leite
- 1 copo de óleo
- 8 ovos (até o ponto)
- 4 copos de queijo
- Sal se necessário



PREPARO

1. Colocar o polvilho e misturar com o leite gelado.
2. Em seguida, misturar o óleo quente.
3. Amasse com os ovos até o ponto.
4. Amasse bem.
5. Por último coloque o queijo.
6. Pronto para fritar em óleo quente.

TEMPO

15 minutos

RENDIMENTO

30 porções

BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 lata de doce de leite cremoso
- 200 g de coco ralado (em flocos)

PREPARO

1. Coloque em uma panela o leite condensado, a manteiga e o doce de leite. Misture bem até dar o ponto de enrolar o brigadeiro.
2. Coloque em um prato e deixe esfriar.
3. Coloque o coco ralado em uma panela de teflon (que não grude no fundo) e queime o coco.
4. Após o brigadeiro esfriar, faça bolinhas e passe no coco queimado.

TEMPO

20 minutos

RENDIMENTO

60 porções

PUDINZINHO DE DOCE DE LEITE



I N G R E D I E N T E S

400 g de doce de leite (pote)

3 ovos

1 copo americano de leite

1 colher de farinha de trigo

P R E P A R O

Bater todos os ingredientes no liquidificador, caramelizar uma assadeira de pudim e jogar a mistura.

1. Levar ao forno em banho maria por 35 minutos. Depois de frio, desenformar e levar à geladeira.

T E M P O

60 minutos

R E N D I M E N T O

8 porções

ARROZ DOCE COM DOCE DE LEITE



INGREDIENTES

- 750 ml água
- 300 g arroz polido agulhinha - tipo 1
- 150 g manteiga sem sal
- 1 litro de leite integral
- 300 g doce de leite pastoso
- 75 g limão thaiti
- 400 ml creme de leite
- 1 pitada de canela em pó
- 1 pitada de sal refinado



PREPARO

1. Ferver a água e a manteiga.
2. Juntar o arroz lavado e escorrido. Cozinhar até começar a secar.
3. Acrescentar o leite, o doce de leite e as raspas de limão.
4. Cozinhar até ficar macio.
5. Desligar e finalizar com o creme de leite fresco.
6. Polvilhar com a canela. Servir gelado.

TEMPO

60 minutos

RENDIMENTO

10 porções

BRIGADEIRO DE QUEIJO



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 100 ml creme de leite
- 15 g de manteiga
- 50 g de queijo curado
- 250 g de açúcar refinado

PREPARO

1. Em uma panela adicione o leite condensado, creme de leite e manteiga.
2. Leve ao fogo baixo, mexa com uma espátula até dar o ponto desejado.
3. Adicione o queijo e mexa até incorporar.
4. Disponha sobre um recipiente e deixe esfriar.
5. Depois de frio, enrolar e passar no açúcar refinado.

TEMPO

30 minutos

RENDIMENTO

25 porções

BOLINHO DA VÓ COM DOCE DE LEITE



INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 3 bananas prata
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1/2 colher de sopa de gengibre em pó

RECHEIO

- 1 lata doce de leite
- 2 bananas prata

COBERTURA

- 100 g de chocolate meio amargo
- 100 ml de creme de leite fresco
- 50 g chocolate meio amargo ralado
- coca cola ou guaraná para umidificar a massa depois de pronta

BRIGADEIRO DE BANANA

- 1 lata de leite condensado
- 3 bananas
- leite ninho para polvilhar



M O D O D E P R E P A R O

1. Preaqueça o forno no máximo, uns 20 minutos antes.
2. Bata todos os ingredientes da massa, quando ela estiver espessa, unte a forma com manteiga, e despeje a massa.
3. Leve ao forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 40 minutos.
4. Vá espetando a faca para verificar o ponto da massa, quando ela estiver douradinha por fora, e já tiver crescido consideravelmente, é só espetar a faca, se ela voltar seca, é sinal que está pronta.
5. Aguarde uns 10 minutos para a massa ficar morna e correr menos risco de quebrar ao desenformar.
6. Com cuidado, passe a faca delicadamente, delineando a massa para soltar de forma mais segura.
7. Corte no meio para molhá-la e recheá-la.
8. Com um copo de refrigerante, molhe bem toda a massa, inferior e superior.
9. Em seguida, recheie generosamente, com o doce de leite e as bananas picadas.
10. Coloque a parte superior do bolo e o cubra com o doce de leite.
11. Enfeite da forma que você desejar, com o ganache de chocolate meio amargo e o chocolate ralado.
12. Para preparar o ganache, leve ao fogo o chocolate meio amargo com creme de leite, até derreter.
13. Para o brigadeiro de banana, basta bater o leite condensado com as bananas no liquidificador, e levar no fogo.
14. Vá mexendo, até engrossar.
15. Depois faça as bolinhas, polvilhe o leite ninho e enfeite as laterais do bolo.

T E M P O

60 minutos

R E N D I M E N T O

12 porções

EITA NÓIS!

FOI TANTO TREM GOSTOSO QUE ATÉ NOSSO CADERNINHO ACABOU.

E isso foi só um “cadiquim” de culinária boa que a nossa cultura tem para oferecer a todo Brasil.

Lembrando que se você fizer qualquer uma dessas receitas, tira um “retrato” e posta na rede social, marcando a nossa prefeitura: @prefeituradeipanema.

Foi bom demais da conta receber você aqui, um beijo e um queijo!



PREFEITURA MUNICIPAL DE
IPANEMA
UMA CIDADE QUE RENASCE

