

Dá gosto NUTRIR ASSIM!

• Livro de Receitas - Volume II •





RECEITAS INSPIRADORAS COM BOM DESTINO

Apresentamos o segundo volume do nosso e-book de receitas, uma celebração à versatilidade e ao sabor dos laticínios de búfala Bom Destino. Desde 1989, nos dedicamos a produzir produtos de alta qualidade, respeitando as tradições e incorporando inovações que realçam o melhor do leite de búfala.

Neste novo volume, reunimos 10 receitas que exploram a riqueza dos nossos produtos, desde entradas sofisticadas até sobremesas irresistíveis. Cada receita foi cuidadosamente selecionada para proporcionar experiências gastronômicas únicas, destacando a textura e o sabor inconfundíveis dos laticínios de búfala.

Todos os nossos produtos são certificados com o selo FSSC 22000 de segurança alimentar e o Selo de Pureza da Associação Brasileira de Criadores de Búfalo (ABCB), garantindo que utilizamos 100% leite de búfala, naturalmente A2A2, em nossas produções.

Convidamos você a explorar estas receitas e descobrir novas formas de apreciar os sabores autênticos dos laticínios de búfala Bom Destino.

Bom apetite!



Momento de consumo



Petisco



Entrada



Prato principal



Sobremesa

Escolha sua receita



Burrata de Búfala
Empanada



Bruschetta com
Mozzarella Bolinha



Espetinho de Mozzarella
de Búfala Recheada



Calzone de Peito de Frango
com Mozzarella de Búfala



Couve-Flor Gratinada com
Queijo de Búfala



Rocambole com mortadela
com creme de ricota e
requeijão



Tartar de Presunto Parma
com Burrata



Salada Refrescante com
Pêssegos e Burrata de
Búfala



Burrata com Goiabada e
Creme de Leite de Búfala



Mousse de Chocolate com
Creme de Ricota de Búfala

Burrata de Búfala Empanada



Burrata de Búfala Empanada

Ingredientes:

- 1 unidade de Burrata de Búfala Forneável a vácuo Bom Destino
- Farinha de trigo (quantidade suficiente para empanar)
- 2 ovos com ervas-finas
- Farinha panko (quantidade suficiente para empanar)
- Molho de tomate caseiro ou de sua preferência
- Ervas-finas a gosto

Modo de preparo:

1. Passe a burrata na farinha de trigo, cobrindo bem toda a superfície.
2. Em seguida, mergulhe no ovo batido temperado com ervas-finas.
3. Finalize empanando com a farinha panko.
4. Leve a burrata empanada ao freezer por trinta minutos, para firmar.
5. Após esse tempo, coloque-a na airfryer a 200 °C por oito minutos ou, se preferir, leve ao forno até dourar.
6. Retire com cuidado e disponha sobre o molho de tomate.
7. Sirva em seguida.



Veja a receita no YouTube



Bruschetta com Mozzarella Bolinha



Bruschetta com Mozzarella Bola Cereja

Ingredientes:

- 1 baguete
- Manteiga Bom Destino (quantidade suficiente para dourar o pão)
- Tomates cereja (quantidade a gosto)
- Azeite (quantidade suficiente para cobrir os tomates)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Pesto de manjericão (quantidade a gosto)
- Folhas de rúcula (quantidade a gosto)
- Presunto tipo parma (quantidade a gosto)
- Mozzarella Bolinha Cereja Bom Destino, cortada ao meio

Modo de preparo:

1. Corte a baguete ao meio no sentido do comprimento.
2. Passe manteiga Bom Destino nas partes cortadas e doure na frigideira ou no forno.
3. Para preparar o tomate confit, coloque os tomates cereja em um recipiente, cubra com azeite e tempere com sal e pimenta-do-reino.
4. Leve ao forno ou à airfryer a 200 °C até que estejam macios. Na airfryer, asse por dez minutos. Reserve.
5. Para montar a bruscheta, espalhe uma camada de pesto sobre o pão dourado.
6. Cubra com folhas de rúcula, tomate confit, fatias de presunto tipo parma e as metades de Mozzarella Bolinha Cereja.
7. Finalize regando com um pouco mais de pesto.
8. Sirva em seguida.



Tempo de Preparo



Tempo de Cozimento



Unidades

Veja a receita no YouTube



Espetinho de Mozzarella de Búfala Recheada



Espetinho de Mozzarella de Búfala Recheada

Ingredientes:

- 1 embalagem (550 g) de Queijo Mozzarella de Búfala Bola Média Bom Destino
- Melão em cubos a gosto
 - Tomate seco a gosto
- Fatias de salame a gosto
- Azeitonas pretas a gosto
 - Salsa picada a gosto
 - Orégano a gosto
 - Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
 - Creme balsâmico (ou redução de balsâmico)
- Palitos para petisco

Modo de preparo:

1. Faça um corte até a metade de cada bolinha de mozzarella de búfala.
2. Recheie cada bolinha com os ingredientes de sua preferência, como melão, tomate seco, salame ou azeitona preta.
3. Espete as bolinhas recheadas com palitos de petisco, formando os espetinhos.
4. Em uma tigela, prepare o creme de finalização misturando o creme balsâmico com salsa picada, orégano, sal e pimenta-do-reino a gosto.
5. Regue os espetinhos com o creme antes de servir.
6. Sirva como entrada ou petisco.



Veja a receita no YouTube



Calzone de Peito

de Frango com

Mozzarella de Búfala



Calzone de Peito de Frango com Mozzarella de Búfala

Ingredientes:

- 4 colheres de sopa de peito de frango cozido e triturado
- 2 colheres de sopa de requeijão
- Mozzarella de Búfala Bom Destino, picada
- Provolone de Búfala Bom Destino, ralado
- Orégano a gosto
- 1 ovo batido
- Plástico-filme para moldar

Modo de preparo:

1. Sobre uma superfície forrada com plástico-filme, coloque o peito de frango triturado e molde em formato de meia-lua, formando a base do calzone.
2. Na metade da base, espalhe o requeijão.
3. Adicione a mozzarella de búfala picada por cima e finalize com orégano.
4. Feche o calzone com a outra metade do frango, utilizando o plástico-filme para ajudar a modelar.
5. Pincele um lado com o ovo batido e polvilhe provolone ralado por cima.
6. Vire com cuidado, pincele o outro lado e repita a cobertura com o provolone.
7. Leve à airfryer e asse até que fique dourado e crocante.
8. Sirva em seguida.



Veja a receita no YouTube



Couve-Flor

Gratinada com

Queijo de Búfala



Couve-Flor Gratinada com Queijo de Búfala

Ingredientes:

- 1 couve-flor média
- Azeite de oliva
- Sal a gosto
- 30 g de manteiga
- 500 mL de Creme de Leite de Búfala Bom Destino
- 300 g de Queijo Provolone de Búfala Bom Destino
- Folhas de manjeriçã fresco

Modo de preparo:

1. Higienize a couve-flor, tempere com azeite e sal.
2. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por trinta minutos.
3. Em uma panela, derreta a manteiga, adicione o creme de leite e o provolone de búfala.
4. Mexa até obter um creme homogêneo.
5. Retire a couve-flor do forno e cubra com o molho cremoso.
6. Salpique mais provolone por cima e volte ao forno para gratinar.
7. Finalize com folhas de manjeriçã fresco e sirva.



Veja a receita no YouTube



Rocambole com mortadela com creme de ricota e requeijão



Rocambole com mortadela com creme de ricota e requeijão

Ingredientes:

- 2 fatias de pão de forma sem bordas
- Creme de Ricota de Búfala Bom Destino
- Folhas de rúcula
- Fatias de mortadela
- Pistache triturado
- Requeijão de Búfala Bom Destino

Modo de preparo:

1. Amasse as fatias de pão até ficarem bem finas.
 2. Passe uma camada de ricota sobre o pão.
 3. Adicione as folhas de rúcula, a mortadela e o pistache triturado.
 4. Enrole com firmeza, usando papel-filme para manter o formato.
 5. Retire o papel-filme, cubra com requeijão e finalize com mais pistache triturado.
 6. Corte em fatias e sirva.
- *Depois de modelado com o plástico-filme, o rocambole precisa ficar em geladeira por no mínimo 30 min, para firmar o formato.



Tempo de Preparo



Tempo de Freezer



Unidades

Veja a receita no YouTube



Tartar de Presunto Parma com Burrata



Tartar de Presunto Parma com Burrata

Ingredientes:

- Azeitonas pretas picadas
- Tomate sem sementes picado
- Cebola roxa picada
- Presunto tipo parma picado
- Suco de meio limão siciliano
- Azeite de oliva
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 unidade de Burrata de Búfala Bom Destino
- Folhas de salsinha para finalizar

Modo de preparo:

1. Em um recipiente, misture as azeitonas, o tomate, a cebola roxa e o presunto parma.
2. Tempere com o suco de limão siciliano, azeite, sal e pimenta-do-reino.
3. Corte a burrata em quatro partes e disponha as fatias abertas no centro do prato, formando o formato de uma flor.
4. Coloque a mistura do tartar sobre a burrata, distribuindo com delicadeza.
5. Finalize com folhas de salsinha para um toque fresco.
6. Sirva como entrada ou prato leve.



Veja a receita no YouTube



Salada Refrescante Com Pêssegos e Burrata de Búfala



Salada Refrescante com Pêssegos e Burrata de Búfala

Ingredientes:

- 2 pêssegos picados
- Cerejas frescas sem caroço
- Tomates cereja cortados ao meio
- Manjericão fresco
- Gergelim
- 1 unidade de Burrata de Búfala Imersa Bom Destino

Para o molho:

- Azeite de oliva
- Vinagre de sua preferência
- 1 dente de alho picado
- 1 colher de sopa de cebola picada
- Salsinha picada
- Pimenta calabresa a gosto
- Sal a gosto
- Suco de meio limão siciliano



Veja a receita no YouTube



Burrata com Goiabada e Creme de Leite de Búfala



Burrata com Goiabada e Creme de Leite de Búfala

Ingredientes:

- 4 colheres de sopa de goiabada cremosa
- 100 mL de Creme de Leite de Búfala Bom Destino
- 1 unidade de Burrata Imersa de Búfala Bom Destino (gelada)
- Galhos de hortelã para finalizar

Modo de preparo:

1. Aqueça a goiabada cremosa em uma frigideira até que fique mais líquida.
2. Acrescente o creme de leite de búfala e misture bem até obter uma mistura suave e de cor mais clara.
3. Emprate o creme formando uma base no prato.
4. Coloque a burrata gelada sobre o creme morno.
5. Finalize com galhos de hortelã para um toque de frescor.
6. Sirva imediatamente.



Veja a receita no YouTube



Mousse de Chocolate com Creme de Ricota de Búfala



Mousse de Chocolate com Creme de Ricota de Búfala

Ingredientes:

- 200 g de Creme de Ricota de Búfala Bom Destino
- 4 colheres de sopa de mel
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó solúvel com 50% de cacau
- Chocolate meio amargo ralado para finalizar
- Flor de sal (opcional)

Modo de preparo:

1. Em um recipiente, adicione o creme de ricota de búfala, o mel e o chocolate em pó.
2. Bata com um mixer até obter uma textura cremosa e aveludada.
3. Distribua o mousse em taças individuais.
4. Rale o chocolate meio amargo por cima.
5. Finalize com um toque de flor de sal, se desejar.
6. Leve à geladeira por alguns minutos antes de servir.



Tempo de Preparo



Tempo de Freezer



Unidades

Veja a receita no YouTube





Bom Destino[®]

Laticínios de Búfala

Conheça todos os nossos produtos



Creme de Leite de Búfala



Linha Burrata



Linha Cremes + Manteiga



Linha Defumados



Linha Dia a Dia



Linha Mozzarella a Vácuo



Linha Mozzarella Bola Imersa



Linha Queijos Tradicionais



Linha Zero Lactose



Veja mais receitas em:



laticiniosbomdestino.com.br/receitas

**Siga nossas
redes sociais:**



@laticiniosbomdestino