



# Histórias que dão gosto de contar

LIVRO DE RECEITAS



ESPECIAL FIM DE ANO



## RECEITAS PARA CELEBRAR COM SABOR, LEVEZA E SOFISTICAÇÃO

Fim de ano é tempo de celebrar. Época de reunir quem amamos à mesa, compartilhar histórias, brindar conquistas e, claro, saborear pratos especiais. Pensando nesses momentos, o Laticínios Bom Destino apresenta o terceiro volume do nosso livro de receitas: uma seleção exclusiva com receitas criadas especialmente para as festas de fim de ano.

Aqui, reunimos entradas leves e sofisticadas, pratos principais surpreendentes e sobremesas que encantam – todas valorizando os sabores autênticos e a cremosidade dos lácteos de búfala do Bom Destino.

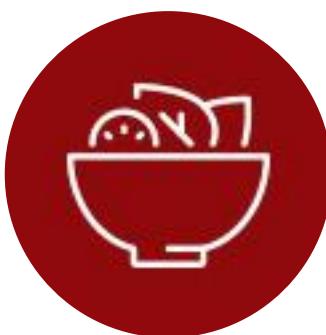
Desde 1989, nos dedicamos a produzir com excelência, respeito às tradições e inovação. Este e-book é um convite para você transformar suas festas em experiências memoráveis com receitas criativas, versáteis e cheias de personalidade.

Seja para uma ceia em família, um jantar com amigos ou um brinde ao novo ano, deixe o sabor do Bom Destino estar presente em cada detalhe.

Prepare-se para surpreender e criar histórias que dão gosto de contar!



# MOMENTO DE CONSUMO



Entrada



Petisco



Prato principal



Sobremesa

# ESCOLHA SUA RECEITA COM PRODUTOS BOM DESTINO



**Canapés de Ricota de Búfala  
com Mel, Pistache e  
Raspa de Limão**



**Tábua Mediterrânea  
com Creme de Burrata**



**Salada de Mini Burratas com  
Frutas Secas e Redução de  
Creme Balsâmico**



**Tartar de Salmão com  
Creme de Burrata e  
Limão Siciliano**



**Lombo Suíno ao Molho Cremoso  
de Mozzarella de Búfala com  
Maçãs Caramelizadas**



**Risoto de Queijo BomPrato  
de Búfala**



**Panna Cotta de  
Leite em Pó de Búfala com  
Calda de Frutas Vermelhas**



**Taça de Creme de  
Ricota de Búfala com Uvas  
e Farofa de Amêndoas**

# CANAPÉS DE RICOTA DE BÚFALA COM MEL, PISTACHE E RASPA DE LIMÃO



Petisco

05

# CANAPÉS DE RICOTA DE BÚFALA COM MEL, PISTACHE E RASPA DE LIMÃO

## Ingredientes

- 200 g de Ricota de Búfala Bom Destino
- 2 colheres (sopa) de Creme de Ricota Bom Destino
- 1 baguete em fatias finas
- 2 colheres (sopa) de manteiga de Búfala Bom Destino
- 2 colheres (sopa) de mel
- 30 g de pistache picado
- Raspas de limão siciliano



**VEJA NO YOUTUBE**

## Modo de Preparo

1. Corte a baguete em fatias finas e doure-as na Manteiga de Búfala em uma frigideira.
2. Misture a Ricota de Búfala com o Creme de Ricota até formar uma pasta homogênea.
3. Espalhe uma porção generosa do creme sobre cada torradinha.
4. Finalize com mel, pistache picado e raspas de limão siciliano.

**Categoria**  
Petisco

**Tempo de Preparo**  
10 min

**Tempo de Cozimento**  
5 min

**Rendimento**  
12 unidades

**Nível de Complexidade**  
Baixa

# TÁBUA MEDITERRÂNEA COM CREME DE BURRATA



Petisco

# TÁBUA MEDITERRÂNEA COM CREME DE BURRATA

## Ingredientes

- 2 potes de Creme de Burrata Bom Destino
- 1 colher (sopa) de azeite
- Pimenta-do-reino a gosto
- Eruas secas a gosto
- 80 g de Prouolone Bom Destino em cubos
- Cenoura baby
- Pepino japonês
- Tomatinhos
- Azeitonas
- Torradinhas douradas

## Modo de Preparo

1. No primeiro pote, coloque o Creme de Burrata puro e misture levemente para soltar a textura.
2. No segundo pote, misture Creme de Burrata com azeite, pimenta-do-reino e eruas.
3. Monte a tábua com legumes frescos, azeitonas, torradinhas e os dois potes de creme.
4. Finalize acrescentando cubinhos de prouolone ao lado para complementar.



Categoria  
Petisco

Tempo de Preparo  
15 min

Rendimento  
4 pessoas

Nível de Complexidade  
Baixa

# SALADA DE MINI BURRATAS COM FRUTAS SECAS E REDUÇÃO DE CREME BALSÂMICO



Entrada

# SALADA DE MINI BURRATAS COM FRUTAS SECAS E REDUÇÃO DE CREME BALSÂMICO

## Ingredientes

- 4 Mini Burratas  
Bom Destino
- 150 g de folhas verdes  
(rúcula e alface  
romana)
- 100 g de damascos  
secos picados
- 80 g de nozes
- 1 colher (sopa) de  
Manteiga de Búfala  
Bom Destino
- Redução de creme  
balsâmico
- Azeite a gosto
- Flor de sal (opcional)



VEJA NO YOUTUBE

## Modo de Preparo

1. Toste as nozes na Manteiga de Búfala rapidamente.
2. Em uma travessa, disponha as folhas verdes.
3. Adicione os damascos picados e as nozes tostadas.
4. Finalize com as Mini Burratas inteiras.
5. Regue com redução de creme balsâmico, azeite e finalize com flor de sal se desejar.

Categoria  
Entrada

Tempo de Preparo  
10 min

Tempo de Cozimento  
5 min

Rendimento  
4 porções

Nível de Complexidade  
Baixa

# TARTAR DE SALMÃO COM CREME DE BURRATA E LIMÃO SICILIANO



Entrada

# TARTAR DE SALMÃO COM CREME DE BURRATA E LIMÃO SICILIANO

## Ingredientes

- 300 g de salmão fresco picado em cubos
- Azeite a gosto
- Sal e pimenta
- Suco e raspas de 1 limão siciliano
- 2 colheres (sopa) de Creme de Burrata Bom Destino
- 1 colher (sopa) de Creme de Ricota Bom Destino



**VEJA NO YOUTUBE**

## Modo de Preparo

1. Tempere o salmão com azeite, sal, pimenta e suco de limão.
2. Misture o Creme de Burrata com o Creme de Ricota para formar uma base cremosa.
3. Monte em taças: creme no fundo e o salmão por cima.
4. Finalize com raspas de limão e azeite.

Categoria  
Entrada

Tempo de Preparo  
15 min

Geladeira/Freezer  
15 min

Rendimento  
2 porções

Nível de Complexidade  
Baixa

# LOMBO SUÍNO AO MOLHO CREMOSO DE MOZZARELLA DE BÚFALA COM MAÇÃS CARAMELIZADAS



Prato Principal

# LOMBO SUÍNO AO MOLHO CREMOSO DE MOZZARELLA DE BÚFALA COM MAÇÃS CARAMELIZADAS

## Ingredientes

- 1,2 kg de lombo suíno
- 2 colheres (sopa) de Manteiga de Búfala Bom Destino
- Sal, pimenta e alecrim a gosto
- 300 ml de Creme de Leite de Búfala Bom Destino
- 200 g de Mozzarella de Búfala Bom Destino ralada
- 1 colher (sopa) de Creme de Ricota Bom Destino
- 3 maçãs fatiadas
- 1 colher (sopa) de mel

## Modo de Preparo

1. Tempere o lombo com sal, pimenta e alecrim.
2. Sele bem todas as laterais na Manteiga de Búfala até dourar.
3. Transfira para uma assadeira, cubra com papel alumínio e asse por 30 a 40 minutos.
4. Na mesma panela da selagem, adicione o Creme de Leite de Búfala e a Mozzarella, mexendo até formar um molho cremoso.
5. Acrescente o Creme de Ricota e finalize com noz-moscada.
6. Em outra frigideira, caramelize as maçãs na Manteiga de Búfala com mel.
7. Fatie o lombo, cubra com o molho e finalize com as maçãs caramelizadas.



**VEJA NO YOUTUBE**

Categoria  
Prato Principal

Tempo de Preparo  
20 min

Tempo de Cozimento  
50 min

Rendimento  
6 porções

Nível de Complexidade  
Média

# RISOTO DE QUEIJO BOMPRATO DE BÚFALA



# RISOTO DE QUEIJO BOMPRATO DE BÚFALA

## Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz arbório
- 1 litro de caldo de legumes
- 1 colher (sopa) de Manteiga de Búfala Bom Destino
- 100 ml de Creme de Leite de Búfala Bom Destino
- 150 g de Queijo BomPrato de Búfala Bom Destino
- 50 g de Prouolone Bom Destino
- 1 maço de aspargos frescos
- Azeite e pimenta a gosto

## Modo de Preparo

1. Refogue o arroz na manteiga até envolver todos os grãos.
2. Adicione o caldo aos poucos, mexendo sem parar.
3. Quando estiver quase pronto, acrescente os aspargos picados.
4. Misture o Creme de Leite de Búfala, o Queijo BomPrato e o Prouolone de Búfala até derreter completamente.
5. Finalize com azeite e pimenta moída na hora.



**VEJA NO YOUTUBE**

Categoria  
Prato Principal

Tempo de Preparo  
10 min

Tempo de Cozimento  
20-25 min

Rendimento  
4 porções

Nível de Complexidade  
Média

# PANNA COTTA DE LEITE EM PÓ DE BÚFALA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS



Sobremesa

# PANNA COTTA DE LEITE EM PÓ DE BÚFALA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

## Ingredientes

- 400 ml de Leite em Pó de Búfala Bom Destino diluído
- 200 ml de creme de leite de Búfala Bom Destino
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 envelope de gelatina incolor hidratada
- 300 g de frutas vermelhas
- 1 colher (sopa) de açúcar mascauo
- 1 colher (chá) de Manteiga de Búfala Bom Destino

## Modo de Preparo

1. Misture o Leite de Búfala diluído com o Creme de Leite da Búfala, açúcar e baunilha e aqueça em fogo baixo.
2. Acrescente a gelatina hidratada e misture até dissolver totalmente.
3. Distribua em taças e leve para gelar até firmar.
4. Para a calda, cozinhe as frutas vermelhas com açúcar mascauo e manteiga até engrossar levemente.
5. Cubra a panna cotta com a calda morna no momento de servir.



VEJA NO YOUTUBE

Categoria  
Sobremesa

Tempo de Preparo  
15 min

Tempo de Cozimento  
5 min

Geladeira/Freezer  
4-6 horas

Rendimento  
6 porções

Nível de Complexidade  
Média

# TAÇA DE CREME DE RICOTA DE BÚFALA COM UVAS E FAROFA DE AMÊndoas



Sobremesa

# TAÇA DE CREME DE RICOTA DE BÚFALA COM UVAS E FAROFA DE AMÊNDOAS

## Ingredientes

- 200 g de Creme de Ricota Bom Destino
- 1 colher (sopa) de Requeijão de Búfala Bom Destino
- 200 g de uvas roxas cortadas ao meio
- 50 g de amêndoas
- 1 colher (sopa) de Manteiga de Búfala Bom Destino
- 1 colher (sopa) de açúcar mascauo



## Modo de Preparo

1. Misture o Creme de Ricota com o requeijão até ficar homogêneo.
2. Torre as amêndoas na manteiga e açúcar mascauo até formar uma farofa crocante.
3. Monte em camadas: uma camada de creme, uma camada de uvas e uma camada de farofa.
4. Repita até completar a taça.

Categoria  
Sobremesa

Tempo de Preparo  
15 min

Tempo de Cozimento  
5 min

Rendimento  
4 porções

Nível de Complexidade  
Baixa

VEJA NO YOUTUBE

# LINHA DE PRODUTOS



Linha Burrata  
Imersa



Linha Burrata a  
Vácuo



Linha Mozzarella  
Imersa



Linha Mozzarella  
a Vácuo



Linha Cremes e  
Manteiga



Linha  
Defumados



Linha  
Tradicional



Linha Zero  
Lactose



Linha Leite  
em Pó



Linha  
Queijo Cuiá



Linha  
Food Service



**Veja mais receitas em:**



[laticiniosbomdestino.com.br/receitas](http://laticiniosbomdestino.com.br/receitas)

**SIGA AS NOSSAS REDES SOCIAIS:**



@laticiniosbomdestino