



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
Maças 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

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

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.



VEJA NO YOUTUBE

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
- Ervas secas a gosto
- 80 g de Proulone 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 ervas.
3. Monte a tábua com legumes frescos, azeitonas, torradinhas e os dois potes de creme.
4. Finalize acrescentando cubinhos de proulone ao lado para complementar.



VEJA NO YOUTUBE

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)

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.



VEJA NO YOUTUBE

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

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.



VEJA NO YOUTUBE

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



Prato Principal

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 Proulone 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 Proulone 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



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 mascavo
- 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 mascavo 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



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 mascavo

Modo de Preparo

1. Misture o Creme de Ricota com o requeijão até ficar homogêneo.
2. Torre as amêndoas na manteiga e açúcar mascavo 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.



VEJA NO YOUTUBE

Categoria
Sobremesa

Tempo de Preparo
15 min

Tempo de Cozimento
5 min

Rendimento
4 porções

Nível de Complexidade
Baixa

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 Cuia



Linha Food Service



Veja mais receitas em:



laticiniosbomdestino.com.br/receitas

SIGA AS NOSSAS REDES SOCIAIS:



@laticiniosbomdestino