



E-BOOK DE RECEITAS

INTRODUÇÃO

Há mais de 50 anos, nos dedicamos a produzir queijos premium feitos com a mais alta qualidade e excelência, para oferecer a você uma experiência única e sofisticada em cada pedaço.

Desde a seleção dos melhores insumos ao rigoroso controle de qualidade, garantimos delícias que levam à sua mesa o melhor do campo, diretamente da Serra da Mantiqueira.

Combinamos tradição e qualidade para oferecer opções que vão desde queijos leves e cremosos até os mais intensos e maturados.

Desperte o verdadeiro potencial do seu paladar com queijos que encantam e surpreendem.



BRUSCHETTAS COM RICOTA FRESCA

Bruschettas com Ricota Fresca

Ingredientes

- 1 unidade de Ricota Fresca Mil Campos
- 6 fatias de pão rústico (baguete, ciabatta ou pão de fermentação lenta)
- 150g de tomate cereja
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem
- 1 dente de alho cortado ao meio (opcional)
- Sal e pimenta preta moída na hora, a gosto
- Alecrim fresco (ramos inteiros ou folhas soltas)
- 1 colher de chá de mel ou raspas de limão siciliano (opcional, para um toque especial)

 **Tempo de Preparo**
15 minutos

 **Porção**
Serve 3 a 4 pessoas

Instruções

Com as mãos ou um garfo, esfarele delicadamente a Ricota Fresca Mil Campos. Regue com 2 colheres de sopa de azeite, tempere com sal, pimenta preta moída e misture bem. Para um sabor extra, adicione um toque de raspas de limão siciliano ou um fio de mel.

Torre as fatias de pão até ficarem douradas e crocantes, ou separe torradas prontas. Se desejar um aroma especial, esfregue suavemente um dente de alho cortado sobre o pão ou torrada. Distribua a ricota sobre as fatias de pão ou torrada. Adicione os tomates cereja cortados ao meio, alguns ramos de alecrim e finalize com um fio de azeite.

Aproveite essa explosão de sabores!





snacks

Crisp Crocante de Parmesão



Crisp Crocante de Parmesão

Instruções

Comece quebrando o Parmesão Reserva Básel com as mãos ou ralando-o grosseiramente. O ideal é não deixá-lo fino demais, para manter uma textura mais interessante.

Escolha o método de preparo:

- Na frigideira: Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio e coloque montinhos de queijo. Assim que derreter e formar uma crosta dourada, vire delicadamente e doure o outro lado por alguns segundos. Retire e deixe esfriar sobre papel vegetal ou uma grade.
- No forno: Pré-aqueça a 180°C. Em uma assadeira forrada com papel vegetal, distribua pequenas porções de parmesão Básel e achate levemente. Asse por 5 a 7 minutos, ou até ficarem dourados e crocantes. Deixe esfriar completamente antes de servir.
- No micro-ondas: Forre um prato com papel vegetal ou papel manteiga, coloque montinhos de Queijo Parmesão Básel e leve ao micro-ondas por 30 a 45 segundos (tempo pode variar conforme a potência). Retire e espere endurecer antes de consumir.

Se desejar um toque extra de sabor, polvilhe pimenta preta moída, paprica ou ervas sobre os crisps ainda quentes. Sirva com um fio de mel ou uma colher de geleia de frutas vermelhas ou damasco para um contraste perfeito. Para harmonizar, um bom vinho branco seco, espumante ou até um Aperol Spritz dará um toque sofisticado!

Ingredientes

- 100g de queijo parmesão Básel
- Pimenta preta moída (opcional)
- Páprica picante ou defumada (opcional)
- Para servir: Mel ou geleia de frutas vermelhas ou damasco.



Tempo de Preparo

10 minutos



Porção

Aproximadamente

10 crisps



Pasta

Molho 4 queijos

Com Mussarela, Emmental, Gouda e Suíço Básel.

Molho 4 queijos com Bâsel

Instruções

Em uma panela, derreta a manteiga e refogue o alho picado por alguns segundos. Despeje o creme de leite na panela e misture bem. Para um molho mais espesso, dissolva o amido de milho em um pouquinho de leite frio antes de adicionar à panela. Aos poucos, adicione os queijos Bâsel, mexendo sem parar até que fiquem completamente derretidos e incorporados ao molho. Tempere com sal, pimenta preta e noz-moscada ralada. Misture bem até atingir uma textura cremosa e homogênea. Despeje o molho sobre a sua massa favorita, misture bem e finalize com um toque extra de queijo parmesão ralado e pimenta preta moída na hora. Harmonize com um vinho branco, como Chardonnay ou Sauvignon Blanc, ou com uma cerveja artesanal estilo Weissbier.

Ingredientes

- 150g de mussarela Bâsel
- 100g de emmental Bâsel
- 100g de queijo suíço Bâsel
- 100g de queijo gouda Bâsel
- 1 colher de sopa de manteiga Bâsel
- 1 dente de alho picado
- 300ml de creme de leite fresco
- 1 colher de chá de amido de milho (opcional)
- Sal e pimenta preta moída, a gosto
- Noz-moscada ralada, a gosto

 **Tempo de Preparo**
10 minutos

 **Porção**
serve 4 pessoas





**QUEIJO DE COALHO
APERITIVO**

Queijo de Coalho Aperitivo

Ingredientes

- 1 embalagem de Queijo de Coalho Básel (tradicional ou com orégano)
- Azeite ou manteiga para untar a chapa (opcional)
- Sugestões de acompanhamentos:
 1. Geleia de pimenta, frutas vermelhas ou maracujá
 2. Mel
 3. Molho agri-doce ou barbecue
 4. Tomilho para finalizar

 **Tempo de Preparo**
5 a 7 minutos

 **Porção**
Serve 2 a 3 pessoas como aperitivo

Instruções

Coloque uma frigideira antiaderente, grelha ou chapa de ferro no fogo alto e deixe aquecer bem. Se quiser, pode untar levemente com azeite ou manteiga. Retire o queijo do congelador somente no momento de grelhar. Coloque os espetos diretamente na superfície quente. Deixe grelhar sem mexer por 2 a 3 minutos de cada lado, até formar uma crosta dourada e crocante. O interior deve ficar macio, mas sem derreter completamente. Retire-os e sirva!

O queijo de coalho Básel fica ainda mais incrível com um fio de mel, geleia de frutas ou molho agri-doce. Harmoniza perfeitamente com uma cerveja leve e refrescante, ou com um vinho branco frutado, como um Sauvignon Blanc ou Chardonnay.



TARTAR DE ABACATE COM QUEIJO MINAS FRESCAL E LIMÃO SICILIANO

light e refrescante



Tartar de Abacate com Queijo Minas Frescal e Limão Siciliano (light e refrescante)

Ingredientes

- 1 abacate maduro em cubos pequenos
- 120g de queijo Minas Frescal em cubinhos
- Raspas e suco de $\frac{1}{2}$ limão siciliano
- 1 colher (sopa) de azeite extravirgem
- Pimenta-do-reino moída na hora
- Sal a gosto
- Salsinha ou hortelã fresca picada para finalizar

Instruções

Em um bowl, misture delicadamente 1 abacate maduro cortado em cubos pequenos com o queijo Minas Frescal Básel também cortado em cubinhos. Adicione as raspas e o suco de limão siciliano, regue com uma colher de sopa de azeite extravirgem e tempere com sal e pimenta-do-reino moída, a gosto. Finalize com salsinha ou hortelã fresca picada. Sirva imediatamente, preferencialmente usando um aro de inox para dar forma ao tartar, acompanhado de folhas verdes para uma apresentação elegante e leve.

 **Tempo de Preparo**
15 minutos

 **Porção**
Serve 2 a 3 pessoas





Crostini

Queijo Reino e Marmelada de Figo



Crostini com Queijo Reino e Marmelada de Figo

Instruções

Corte 8 fatias de uma baguete ou pão rústico e leve-as ao forno até ficarem levemente douradas e crocantes. Em seguida, coloque sobre cada fatia um pedaço generoso de Queijo Reino Bâsel, deixando que o calor do pão comece a amolecer levemente o queijo. Acrescente uma colher de chá de marmelada ou geleia de figo sobre o queijo e, se desejar, finalize com nozes levemente tostadas e picadas para adicionar textura e contraste. Decore com um raminho de tomilho fresco ou microgreens para um toque aromático e sofisticado. Sirva em temperatura ambiente como entrada ou canapé premium.

Esse preparo combina a intensidade amanteigada e levemente picante do Queijo Reino com a doçura elegante da marmelada de figo, criando um contraste marcante e refinado — ideal para jantares especiais, harmonizações com vinho ou composições gourmet. Se quiser adaptar, experimente servir com redução de balsâmico ou em bases de pão de fermentação natural.

Ingredientes

- 8 fatias de baguete ou pão rústico, ligeiramente tostadas
- 200 g de queijo Reino Bâsel fatiado
- ½ xícara de marmelada de figo (ou geleia de figo)
- Nozes tostadas picadas (opcional)
- Raminhos de tomilho fresco ou microgreens para decorar

 **Tempo de Preparo**
10 minutos

 **Porção**
Serve 2 a 3 pessoas



Compartilhe nas redes sociais

   **@basellacteos**

Marque a Básel nas suas receitas e use #meumomentobasel

loja.basellacteos.com.br