

REQUEIJÃO DE CORTE COM DOCE DE LEITE E FAROFA DE CEBOLA CROCANTE

Pousada Aguapé

Rod. MS-171, km 54, Aquidauana (MS)

Reservas: +55 67 39965 0181 | +55 67 3258 1148

O que provar: Requeijão de corte com doce de leite

Truque do chef: Farofa de cebola crocante

www.pousadaaguape.com.br

@pousada_aguape

Ingredientes

- 400 gr de requeijão de corte
- 250 gr de doce de leite
- 300 gr de farinha de mandioca
- 100 gr de cebola branca
- 70 gr de manteiga
- 1 limão-taiti

Requeijão de corte com Doce de leite e Farofa de Cebola Crocante

Colada com queijo é uma das combinações mais populares do nosso país. Mas há muitas harmonizações possíveis entre queijos e doces que podem compor um cardápio perfeito, a exemplo do requeijão de corte com o doce de leite. Cremoso e versátil, o laticínio pode ser usado em qualquer ocasião. Já o doce de leite não é de origem pantaneira, mas sim mineira, reflexo da diversidade de imigrantes que vieram ganhar a vida na região. Como um bom doce artesanal, é feito com leite da vaca recém-trado em tacho de cobre.

Para ficar ainda melhor, a combinação bastante audaciosa do chef Paulo Machado para a Pousada Agucapé, de propriedade de Vânia Alves Côrrea Murano, ele uniu aos dois ingredientes a farofa crocante de cebola. Lembrando o autêntico sabor da fazenda, a combinação deste preparo é perfeita para quem quer saborear uma sobremesa diferente. Com uma textura cremosa e firme, aliada ao crocante da farofa e o creme do doce de leite, o preparo deixo qualquer refeição mais saborosa e incrível. A combinação, além de deliciosa, também pode ser benéfica à saúde, já que o elevado teor de proteína do queijo ajuda a tornar mais lenta a ingestão da glicose das guloseimas.

Curiosidade do Chef

Na região do Vale da Paraíba, entre São Paulo e Minas Gerais, o consumo da farinha de mandioca é muito comum. Ela é frita, lembrando o sabor de uma cebola frita, e acrescida de farinha de mandioca. Quando prova a farofa de cebola da Fazenda Agucapé logo associa o sabor desta receita àquela deliciosa paçoca de leite e resolve unir ao doce de leite com queijo para dar crocância e sabor umamami à sobremesa.



Modo de preparo

Em uma caçarola, adicione a manteiga e refogue a cebola até ela dourar bem, quase queimar (cebola frita). Acrescente a farofa e reserve. Corte o requeijão em formatos de triângulos ou no formato que preferir. Disponha de um prato e comece a montagem com a farofa de cebola, o queijo cortado em pedaços, o doce de leite espalhado em volta e finalize com um pouco de raspas de limão.



4 Pessoas



20 Min



Fácil