



RECEITAS DE SÃO JOÃO

COM MOZZARELLA DE BÚFALA LEVITARE

HARMONIZADOS COM
ESPUMANTES E VINHOS

SALTON

SALTON

TODO MUNDO
AMA COMIDA
DE FESTA
JUNINA!



Experimente a perfeita harmonia entre as delícias típicas dessa festa tão tradicional no Brasil e a efervescência dos nossos espumantes, além da elegância dos nossos vinhos.

Deixe-se encantar pelos aromas e sabores únicos, enquanto harmoniza com rótulos que complementam cada momento especial dessa celebração.

Todas as receitas são feitas com **produtos Levitare.**

Levitare
Mozzarella de Búfala

SABOROSO

SIMPLES

SAUDÁVEL

SURPREENDENTE

SOFISTICADO

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA

COM QUEIJO MATURADO DE BÚFALA



INGREDIENTES

400g Queijo maturado - Padrão Levitare ralado

1 kg de mandioca cozida

1 lata de creme de leite

2 colheres de manteiga de búfala Levitare ou margarina

1/2 kg de carne seca

2 tomates picados

Cebola, alho, sal e pimenta a gosto

PREPARO

1. Esprema a mandioca quente e misture com manteiga e sal. Adicione creme de leite e reserve.
2. Refogue carne com alho, cebola, tomates e sal.
3. Em refratário untado, faça camadas de purê de mandioca, carne seca e finalize com purê.
4. Polvilhe **queijo ralado Levitare** e leve ao forno para gratinar.



HARMONIZAÇÃO



Para realçar ainda mais os sabores desse prato, nossa sugestão é acompanhar com o vinho **Salton Talento**.

Sua complexidade e sabor frutado complementam perfeitamente a carne seca, enquanto a textura cremosa do queijo de búfala se equilibra de forma harmoniosa com esse vinho encorpado. Uma combinação que certamente vai encantar o seu paladar!

Levitare
Mozzarella de Búfala

SALTON

BRUSCHETTA COM CREME DE MILHO

E RICOTA DE BÚFALA



INGREDIENTES

1 Ricota cremosa na
cestinha Levitare

1 Lata de milho cozido

2 colheres de Leite

Salsinha, azeite e
temperos a gosto

Fatias de pão italiano

PREPARO

1. Coloque os ingredientes em um recipiente e bata com um mixer até obter uma consistência cremosa.
2. Se necessário, adicione mais um pouco de leite.
3. Regue os pães com azeite e coloque o creme de milho sobre eles.
4. Sirva.



HARMONIZAÇÃO

Experimente harmonizar com um espumante brut, como o **Salton Prosecco**.

Sua vivacidade e refrescância irão contrastar maravilhosamente com a cremosidade do creme de milho e da ricota de búfala, realçando os sabores mais delicados desta deliciosa combinação.



Levitare
Mozzarella de Búfala

SALTON

MANTA DE MOZZARELLA DE BÚFALA COM CARNE SECA

E ABÓBORA



INGREDIENTES

1 Manta de búfala Levitare

100g de carne seca

50g de abóbora cozida
cortada em cubos

Azeite

PREPARO

1. Refogue a carne seca e a abóbora com temperos até ficarem macios. Deixe esfriar.
2. Abra a **Manta Levitare** e regue-a com azeite. Espalhe a mistura de carne seca e abóbora.
3. Enrole a manta de cima para baixo.
4. Corte em tiras e sirva, decorando com tomates picados, se preferir.



HARMONIZAÇÃO

Experimente harmonizar este prato com o espumante **Salton Brut Rosé**.

Sua acidez refrescante irá perfeitamente equilibrar a untuosidade da carne e do queijo, enquanto os aromas frutados irão realçar a doçura natural da abóbora, criando uma combinação de sabores que vai encantar o seu paladar.



Levitare
Mozzarella de Búfala

SALTON

BOLO DE FUBÁ CREMOSO

COM QUEIJO MATURADO DE BÚFALA



INGREDIENTES

100g de Queijo maturado
Padrão Levitare ralado
1 xícara de fubá
3 colheres de farinha de trigo
3 ovos
2 colheres de manteiga
3 xícaras de leite
1 xícara de açúcar
1 colher de fermento em pó

PREPARO

1. No liquidificador, misture todos os ingredientes, exceto o fermento, até obter uma mistura homogênea.
2. Adicione o fermento e bata novamente até incorporar.
3. Despeje a massa em uma forma untada.
4. Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos, ou até dourar. Deixe esfriar antes de servir.



HARMONIZAÇÃO

Nossa sugestão de harmonização deste delicioso bolo é com um vinho branco aromático e frutado, como um **Chardonnay** ou um **Riesling**.

Essa escolha vai proporcionar um contraste interessante com a cremosidade do bolo, enquanto realça os sabores do queijo. Recomendamos especialmente o **Salton Paradoxo Chardonnay** para uma harmonização equilibrada.



Levitare
Mozzarella de Búfala

SALTON

PUDIM DE PAÇOCA

COM RICOTA CREMOSA



INGREDIENTES

Calda

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água quente

Pudim

1 Ricota cremosa na
cestinha Levitare

1 lata de leite condensado

1 medida (da lata) de leite

3 ovos

5 rolhas de paçoca.

PREPARO

1. Prepare a calda: Derreta o açúcar com a água até obter uma consistência espessa. Forre uma forma com essa calda.
2. No liquidificador, misture todos os ingredientes restantes.
3. Despeje a mistura na forma sobre a calda.
4. Cubra a forma com papel alumínio e asse em banho-maria a 180°C por 1 hora e 30 minutos.
5. Deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.



HARMONIZAÇÃO

Experimente harmonizar este delicioso pudim com o vinho **Salton Atos Licoroso**.

Sua doçura equilibrada e notas de frutas secas vão complementar os sabores intensos e doces do pudim, criando uma experiência gastronômica ainda mais memorável.

Levitare
Mozzarella de Búfala

SALTON

QUEIJADINHA COM QUEIJO

MATURADO DE BÚFALA



INGREDIENTES

100g de Queijo maturado
Levitare ralado
3 xícara coco fresco ralado
4 ovos
1 leite condensado

PREPARO

1. Utilizando uma batedeira, bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Distribua a massa nas forminhas pequenas.
3. Asse no forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos.
4. Após assar, deixe esfriar e, ao servir, polvilhe mais **queijo Levitare ralado** por cima.



HARMONIZAÇÃO

Para realçar os sabores doces da queijadinha e complementar a intensidade do queijo maturado de búfala, sugerimos harmonizar com o espumante **Salton Moscotel**.

A efervescência e os aromas frutados deste rótulo proporcionam uma harmonização refrescante e deliciosa.



Levitare
Mozzarella de Búfala

SALTON

MANTA DE MOZZARELLA DE BÚFALA

COM DOCE DE LEITE E PAÇOCA:



INGREDIENTES

1 Manta de mozzarella de búfala Levitare

1 pote de Doce de leite

4 rolas de paçoca

PREPARO

1. Abra a **Manta Levitare** e espalhe o doce de leite.
2. Polvilhe as rolas de paçoca por cima.
3. Enrole a manta formando um rocambole.
4. Corte em fatias e sirva, adicionando mais paçoca por cima, se desejar.



HARMONIZAÇÃO

Experimente elevar sua experiência gastronômica combinando com o nosso espumante **Salton Moscotel**.

Sua refrescância e acidez refrescarão o paladar entre cada mordida, enquanto sua suave doçura equilibra a intensidade do prato, criando uma harmonia de sabores inesquecível.



Levitare
Mozzarella de Búfala

SALTON



RECEITAS DE SÃO JOÃO

COM MOZZARELLA DE BÚFALA LEVITARE



DESDE  1910

SALTON

   @familiasalton