



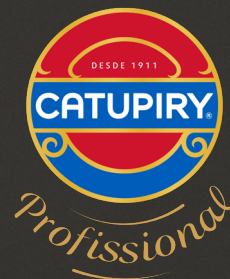
Receituário CATUPIRY®

BARES



Profissional





PANCETA CARAMELIZADA COM ABACAXI E CATUPIRY® ORIGINAL



TEMPO DE PREPARO
45 minutos



PORÇÃO
1 porção



DIFICULDADE
moderada

BARES

Ingredientes

- ♦ 2 fatias grossas/300g de panceta em cubos grandes;
- ♦ 2 fatias grossas/260g de abacaxi maduro em cubos grandes;
- ♦ 1 colher (sopa)/10g de alho picado;
- ♦ 1 colher (sopa)/ 15ml de suco de limão;
- ♦ 2 colheres (sopa)/20g de mel;
- ♦ 2 colheres (sopa)/20g de **Catupiry® Original**;
- ♦ Sal e pimenta do reino à gosto;
- ♦ Folhas de Hortelã.

Modo de Preparo

1. Tempere a panceta com o limão, o alho, sal e pimenta do reino a gosto.
2. Em uma frigideira, em fogo alto, doure bem os cubos de panceta e reserve.
3. Na mesma frigideira, doure o abacaxi.
4. Adicione o mel e volte a panceta para a frigideira até caramelizar.
5. Monte a porção, colocando 1 cubo de panceta, 1 cubo de abacaxi e aplique o **Catupiry® Original**.
6. Finalize com uma folhinha de hortelã.





Profissional



TRIO DE PASTÉIS



TEMPO DE PREPARO
45 minutos



PORÇÃO
1 porção



DIFICULDADE
moderada

BARES

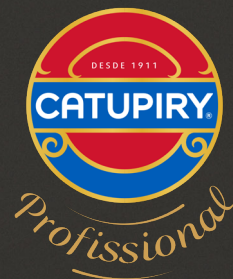
Ingredientes

- ◊ 250g de massa para pastel;
- ◊ Camarões refogados e cortados ao meio;
- ◊ 300g de **Quatro Queijos Catupiry®**;
- ◊ 100g de **Queijo Maturado Mofo Azul Catupiry®**;
- ◊ 200g de **Catupiry® Original**;
- ◊ 50g de nozes picadas grosseiramente;
- ◊ 100g de pernil temperado, refogado e desfiado;
- ◊ 300g **Catupiry® Original com Alho Poró**.

Modo de Preparo

1. Corte a massa para pastel em pedaços de 7 x 7,5cm.
2. Coloque 30g de **Quatro Queijos Catupiry®** sobre a massa e junte o camarão.
3. Coloque sobre a massa o **Catupiry® Original**, o **Queijo Maturado Mofo Azul Catupiry®** e as nozes.
4. Para o pastel de pernil, coloque uma porção do requeijão cremoso com **Catupiry® Original com Alho Poró** e cubra com o pernil.
5. Feche a massa pressionando bem as extremidades.
6. Frite em óleo quente.





CHAPA DE COSTELA

COM PURÊ E CATUPIRY® ORIGINAL COM ALHO PORÓ



TEMPO DE PREPARO
45 minutos



PORÇÃO
1 porção



DIFICULDADE
moderada

BARES

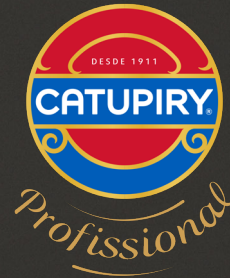
Ingredientes

- ◊ 1300g de costela temperada e cozida;
- ◊ 500g de batata cozida, amassada e temperada;
- ◊ 200g de **Catupiry® Original com Alho Poró**.

Modo de Preparo

1. Após cozinhar a Costela, desfie em lascas e coloque na chapa quente.
2. Cozinhe a batata, esprema e tempere conforme desejar.
3. Adicione o **Catupiry® Original com Alho Poró** e mexa bem.
4. Monte sua porção com a Costela e o purê com **Catupiry® Original com Alho Poró**.





MINI MISTO EMPANADO

COM QUEIJO MUÇARELA CATUPIRY®

 **TEMPO DE PREPARO**
45 minutos

 **PORÇÃO**
2 Pedacos

 **DIFICULDADE**
moderada

BARES

Ingredientes

- ♦ 2 Fatias de pão de forma sem casca;
- ♦ 80g de **Catupiry® Original com Alho Poró**;
- ♦ 40g de **Queijo Muçarela Catupiry®**;
- ♦ 20g de presunto picado (2 fatias);
- ♦ 80g de farinha de trigo;
- ♦ 2 Ovos;
- ♦ 80g de farinha panko;
- ♦ Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de Preparo

1. Espalhe uma camada de **Catupiry® Original com Alho Poró** sobre 2 fatias de pão.
2. Intercale as camadas de **Muçarela Catupiry®** com o **Catupiry® Original com Alho Poró** e finalize com 1 fatia de presunto e mais uma camada de **Catupiry® Original com Alho Poró**.
3. Cubra com o pão e pressione para nivelar.
4. Corte os 2 sanduíches em x formando 8 triângulos.
5. Passe um a um na farinha de trigo, nos ovos batidos temperados com uma pitada de sal e pimenta, e em seguida na farinha panko.
6. Frite em óleo quente.





Profissional



PEPPERONI

COM QUEIJO PROCESSADO CHEDDAR CATUPIRY®



TEMPO DE PREPARO
45 minutos



PORÇÃO
1 porção



DIFICULDADE
moderada

BARES

Ingredientes

- 6 Batatas pérola, lavadas e secas;
- 3 Fatias de pepperoni cortadas em 4;
- 2 Fatias de **Queijo Processado Cheddar Catupiry®**;
- 15ml de azeite;
- Sal a gosto;
- Salsa picada.

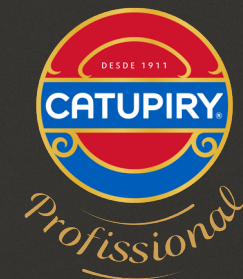
Dica

Sirva acompanhada de molho cheddar com cerveja. Para isto, misture 200g de **Queijo Processado Cheddar Catupiry®** com 100g de cerveja puro malte.

Modo de Preparo

1. Apoie uma tábua de corte ao lado das batatas e corte cerca de 6 fatias em cada uma delas.
2. Coloque-as em uma assadeira e regue com azeite e sal. Junte 40ml de água.
3. Cubra com papel alumínio e asse no forno preaquecido na temperatura moderada por cerca de 30 minutos ou até que as batatas estejam macias.
4. Com cuidado retire o papel alumínio e intercale fatias de pepperoni e **Queijo Processado Cheddar Catupiry®** cortado em tiras, em cada uma das batatas. Volte ao forno e asse até dourar.
5. Retire do forno e salpique com a salsa.
6. Sirva em seguida.





CRISPY

DE PARMESÃO CATUPIRY® E ALECRIM



TEMPO DE PREPARO
45 minutos



PORÇÃO
14 Unidades



DIFICULDADE
moderada

BARES

Ingredientes

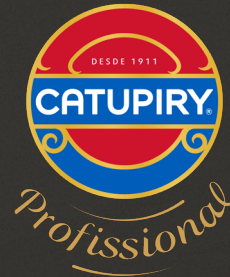
- ◊ 200g de **Queijo Parmesão Catupiry®** ralado;
- ◊ Folhas de alecrim;
- ◊ Desmoldante ou manteiga.



Modo de Preparo

1. Sobre tapete de silicone, disponha porções de **Queijo Parmesão Catupiry®** de forma a obter um círculo de 10cm. Coloque cerca de 3 folhinhas de alecrim em cada círculo.
2. Asse no forno preaquecido em 180°C até dourar.
3. Saindo do forno aguarde por 2 minutos e retire os discos com uma espátula. Coloque em grade para esfriar.
4. Mantenha em recipiente hermético até o momento de servir.





STICK

CATUPIRY® ORIGINAL COM CARNE SECA



TEMPO DE PREPARO
45 minutos



PORÇÃO
9 Unidades



DIFICULDADE
moderada

BARES

Ingredientes

- 180g de **Catupiry® Original com Carne Seca**;
- 110g de farinha de trigo;
- 100g de ovo;
- 100g de farinha de rosca;

Dica

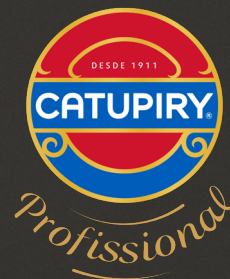
Se preferir, faça os cordões e leve ao freezer ou ultracongelador até o completo endurecimento. Empane no momento de servir.

Modo de Preparo

STICK

1. Sobre silpat ou filme plástico aderido ao fundo de uma bandeja, faça tiras de 10cm de **Catupiry® Original com Carne Seca**.
2. Passe-os um a um, na farinha de trigo, nos ovos e por ultimo na farinha de rosca. Leve ao refrigerador por no mínimo 1h30m.
3. Frite em óleo quente e escorra sobre papel absorvente.





COXINHA

DE CATUPIRY® ORIGINAL COM FRANGO



TEMPO DE PREPARO
45 minutos



PORÇÃO
50 unidades



DIFICULDADE
moderada

BARES

Ingredientes

- ◊ Massa da casa;
- ◊ 1 Bisnaga de **Catupiry® Original com Frango**;
- ◊ 2 claras;
- ◊ 1 litro de água;
- ◊ 1 pitada de sal;
- ◊ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- ◊ 2 kg de farinha de pão.

Modo de Preparo

1. Pegue uma porção da massa, faça uma bolinha e uma cavidade na massa.
2. Coloque uma porção **Catupiry® Original com Frango** e feche.

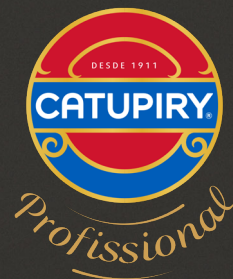
PARA EMPANAR

1. Misture a água e as claras, bata por alguns minutos, junte o sal a farinha de trigo e bata.
2. Passe as coxinhas prontas por essa mistura, tire o excesso e passe pela farinha de pão.

PARA FRITAR

1. Coloque óleo suficiente para cobrir a coxinha, deixe esquentar bem (190° a 200°C).
2. Espere dourar bem, escorra e sirva.





MAC CHEESE BALLS

COM CHEDDAR MOLHO CATUPIRY®



TEMPO DE PREPARO
45 minutos



PORÇÃO
18 Unidades



DIFICULDADE
moderada

BARES

Ingredientes

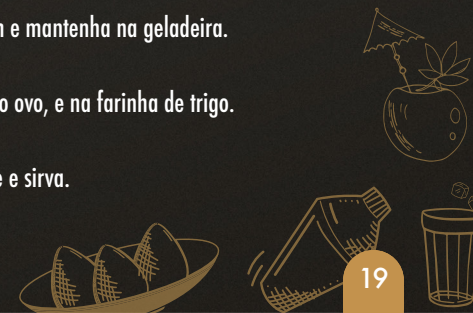
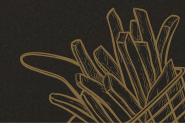
- ♦ Molho branco;
- ♦ 50g de manteiga;
- ♦ 45g de farinha de trigo;
- ♦ 400g de leite;
- ♦ Sal e pimenta do reino.

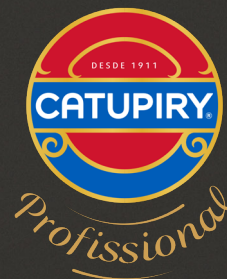
MONTAGEM

- ♦ 550g de macarrão cotovelo, cozido macio;
- ♦ 100g de **Queijo Parmesão Catupiry®**, ralado;
- ♦ 200g de **Cheddar Molho Catupiry®**;
- ♦ 120g de ovos;
- ♦ 100g de farinha de rosca.

Modo de Preparo

1. Aqueça a manteiga e junte a farinha, cozinhando até dourar.
2. Aos poucos, adicione o leite, o sal e a pimenta do reino. Cozinhe mexendo sempre até engrossar.
3. Junte ao molho, o macarrão cozido e ainda quente, o **Queijo Parmesão Catupiry®** e o **Cheddar Molho Catupiry®** e misture bem.
4. Cubra com filme plástico e reserve na geladeira por no mínimo 4 horas.
5. Boleie bolas de 6cm e mantenha na geladeira.
6. Passe uma a uma no ovo, e na farinha de trigo.
7. Frite em óleo quente e sirva.





HAMBURGUER NO PALITO

COM QUEIJO PROCESSADO CHEDDAR CATUPIRY®



TEMPO DE PREPARO
45 minutos



PORÇÃO
5 Unidades



DIFICULDADE
moderada

BARES

Ingredientes

- ◊ 500g de Carne Moída;
- ◊ 5 Fatias de **Queijo Processado Cheddar Catupiry®**;
- ◊ Creme de Cebola (o suficiente para dar liga);
- ◊ 3 Tomates Cereja;
- ◊ Tomilho a gosto;
- ◊ Sal a gosto;
- ◊ 5 Palitos de Madeira.

Modo de Preparo

1. Em um recipiente coloque a carne, o creme de cebola (o suficiente para dar liga) e o sal. Misture bem.
2. Divida a carne em 5 partes iguais e faça bolinhas. Espete os palitos nas bolinhas de carne. Leve ao forno pré-aquecido em 200° por aproximadamente 10 minutos.
3. Quando os hambúrgueres estiverem prontos, retire do forno, retire os palitos, coloque sobre, as Fatias de **Queijo Processado Cheddar Catupiry®** nas bolinhas, coloque os palitos novamente e volte ao forno para derreter o queijo.
4. Corte os tomates ao meio.
5. Retire os hambúrgueres do forno.
6. Retire os palitos, espete nos palitos o tomatinho e o tomilho e espete novamente nos hambúrgueres.
7. Prato pronto é só servir.





Profissional



LANCHE DE ROSBIFE COM QUEIJO PRATO CATUPIRY®



TEMPO DE PREPARO

45 minutos



PORÇÃO

1 porção



DIFICULDADE

moderada

BARES

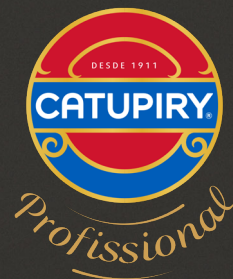
Ingredientes

- ♦ 1 pão ciabatta;
- ♦ 1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem;
- ♦ 200g gramas de rosbife em fatias finas;
- ♦ 4 Fatias de **Queijo Prato Catupiry®**;
- ♦ 6 folhas de rúcula;
- ♦ 1 Tomate cortado em fatias.

Modo de Preparo

1. Corte a ciabatta ao meio. Aqueça uma frigideira e adicione o azeite. Coloque a ciabatta na frigideira com a parte do miolo para baixo. Deixe até dourar levemente e ficar crocante. Reserve.
2. Monte o sanduíche com uma camada de rosbife, cubra com **Queijo Prato Catupiry®** disponha as folhas de rúcula e o tomate. Sirva em seguida.





BOLINHO DE POLENTA

COM LINGUIÇA E QUEIJO MATURADO MOFO AZUL CATUPIRY®



TEMPO DE PREPARO
45 minutos



PORÇÃO
25 Unidades



DIFICULDADE
moderada

BARES

Ingredientes

MASSA

- ◊ 600ml de água;
- ◊ 30g de manteiga;
- ◊ 50g de caldo de carne em cubos;
- ◊ 200g de flocos de milho pré-cozidos;
- ◊ Sal;
- ◊ 80g de **Queijo Maturado Mofo Azul Catupiry®**.

RECHEIO

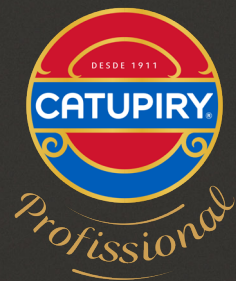
- ◊ 400g de linguiça toscana fresca, sem pele;
- ◊ 50g de cebola, picada;
- ◊ 100g de fubá, para empanar.

Modo de Preparo

MASSA

1. Ferva a água com a manteiga e o caldo de carne. Junte os flocos e o sal e cozinhe mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
2. Sobre uma GN, junte o **Queijo Maturado Mofo Azul Catupiry®** e misture levemente. Cubra com filme plástico e deixe amornar. (Não deixe esfriar).
3. Com a massa ainda morna retire pequenas porções, abra na palma da mão úmida, coloque o recheio e vede bem modelando uma bola com cerca de 5cm (35g).
4. Antes de fritar passe-as um a um no fubá.
5. Frite em óleo quente e sirva.





EMPANADO DE CATUPIRY® ORIGINAL

Fritadeira

1. Coloque os **Empanados de Catupiry® Original** em uma fritadeira, com óleo preaquecido em fogo alto, em temperatura média 170°C e em quantidade suficiente para cobri-los.
2. Deixe fritar por cerca de 1 minuto e meio, virando-os na metade do tempo para que dourem por igual.
3. Retire-os com auxílio de uma escumadeira e deixe escorrer em papel absorvente.
4. Sirva em seguida.



TEMPO DE PREPARO
45 minutos



PORÇÃO
41 Unidades



DIFICULDADE
moderada

BARES



Profissional

A marca que transforma seu negócio

Escaneie o QR code e saiba mais.



 [catupiryprofissional](https://www.instagram.com/catupiryprofissional)

 www.catupiry.com.br

 Televendas 0800 133 2000

 SAC 0800 133 2001

 sac@catupiry.com.br