

Beber Queijo

O queijo é um alimento sólido, obtido a partir do leite submetido a um processo de coagulação, através da adição no leite de um coagulante que poderá ser vegetal (cardo) ou animal (quimosina/renina). Este processo irá formar dois sub-produtos, o soro e a coalhada, que depois de moldada vai dar origem ao queijo fresco, que pode ser logo consumido ou pode ser submetido a um processo de cura mais ou menos prolongado.

Os diferentes tipos de queijo que podemos encontrar no mercado.

Quanto ao leite: Queijos de leite cru; Queijos de leite pasteurizado

Quanto à matéria gorda: Magros; Pouco gordos; Meio gordos; Gordos; Muito gordos

Quanto aos tipos de cura: Frescos; Curados; Curados por acção de bolores

Quanto à pasta: Moles; Semi-moles; Semi-duras; Duras

Quanto às certificações de origem, os queijos podem ser certificados como: DOP - Denominação de Origem Protegida; IGP - Indicação Geográfica Protegida; ETG - Especialidade Tradicional Garantida

Em Portugal são certificados os seguintes:

Queijo Terrincho, Queijo de Cabra Transmontano, Queijo da Serra da Estrela, Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo picante da Beira Baixa, Queijo Rabaçal, Queijo Mestiço de Tolosa, Queijo de Azeitão, Queijo de Niza, Queijo de Évora, Queijo de Serpa, Queijo da Ilha de S. Jorge e Queijo do Pico.

Dos queijos europeus mais famosos, são de salientar:

França: Camembert, Brie, Roquefort, Reblochon, Chevrotin, Beaufort.

Suiça: Gruyère, Suisse Emmentaler, Raclette, L'Étivaz, Sbrinz.

Itália: Parmigiano, Grana Padano, Mozzarella, Ricotta, Gorgonzola, Mascarpone.

Espanha: Manchego, Majorero, Mahón.

Grã Bretanha: Cheddar, blue stillton, Gloucester.

Alemanha: Cambozola, Rauchkäse, Harzer, Bavaria blu.

Dinamarca: Danablu, Esrom, Saga.

Grécia: Feta. ■



Receitas de cocktails à base de queijo:

COCKTAIL DE QUEIJO DE IDANHA



- 30 g Queijo de Idanha
- 5 cl Café
- 3 cl Brandy
- 3 cl Xarope de chocolate
- 5 cl Leite condensado

Preparar no blender com gelo moído. Adicionar 1 clara de ovo batida em castelo. Envolver a clara e servir em taça de cocktail dupla. Polvilhar com chocolate em pó e raspas de chocolate. Acompanhar com 3 bolachas Maria

CHEESECAKE COCKTAIL



- 1 colher de sopa de queijo mascarpone
- 2 cl Advocaat
- 2 cl Vodka
- 2 cl Xarope de Framboesa
- 3 cl Natas
- 1 cl Sumo de limão

Preparar no blender com gelo moído. Servir em copo rebordado com bolacha moída. Colocar no topo 3 framboesas liofilizadas. Acompanhar com 1 bolacha digestiva.

TIRAMISU COCKTAIL



- 1 colher de sopa queijo mascarpone
- 5 cl Café
- 5 cl Leite condensado
- 2 cl Baileys
- 2 cl Vodka

Preparar no blender com gelo moído. Adicionar 1 clara de ovo batida em castelo. Envolver a clara e servir em taça de cocktail dupla. Polvilhar com chocolate em pó. Acompanhar com 2 palitos lareine.