



· N°1 IN ITALIA ·
- DAL 1882 -
Galbani
**Romantic
Inspiration**



Corações de Mascarpone com Presunto



Ingredientes

ENTRADA (Para 4)

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 1 Embalagem de massa quebrada pronta
- 4 fatias de presunto
- 15 g pistachos sem casca
- Azeite extra-virgem
- Sal e pimenta

Preparação

Forre 4 ramequins (ou formas de alumínio) formato coração com a massa quebrada.

Coloque uma folha de papel vegetal para cozinhar sobre a massa, espalhe feijões secos no fundo e leve ao forno a 180°C durante 10-15 minutos. Retire do forno e deixe arrefecer.

Misture o mascarpone usando um garfo, adicione uma pitada de sal, uma colher de sopa de azeite extra virgem e uma generosa pitada de pimenta preta.

Coloque uma colher de sopa de Mascarpone Galbani em cada coração (depois de ter removido os feijões secos utilizados).

Corte o presunto em tiras finas ou na forma que deseja e coloque sobre o Mascarpone.

Finalmente, decorar com os pistachos picados.



 **Preparação: 20 min**



Copos de Tiramisu Salgado com Berinjela



Ingredientes

ENTRADA (Para 4)

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 220 g de Gorgonzola D.O.P. Cremoso Galbani
- 100 g de Ricotta Galbani
- 2 colheres de sopa de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- Algumas fatias de pão branco macio
- 300 g de tomate cherry
- 1 Berinjela
- Folhas de manjeriço
- Sal a gosto
- Pimenta preta a gosto
- 250 ml de Azeite extra-virgem
- Oleo

Preparação

Bater numa tigel a Mascarpone Galbani, a Ricotta Galbani, o queijo ralado Parmigiano Reggiano Galbani e a Gorgonzola D.O.P. Cremoso Galbani utilizando a batedeira eléctrica. Adicione uma generosa pitada de pimenta preta. Lave a berinjela, corte-a em cubos pequenos: frite até dourar. Tempere com sal e coloque em papel de cozinha para secar. Lave os tomates cherry. Corte-os pela metade e cozinhe-os numa frigideira antiaderente em lume forte com um pouco de azeite extra virgem e algumas folhas de manjeriço por cerca de 5 minutos. Tempere com sal e pimenta. Coloque uma colher de sopa de creme no fundo de um copo e organize o pão cortado no topo seguindo a forma do recipiente. Em seguida, adicione outra colher de sopa de creme, os cubos de berinjela fritos, os tomates cherry. Adicione camadas de pão e vegetais até encher o copo. Coloque no frigorífico e retire meia hora antes de servir.



 Preparação: 30 min



Bolinhos de Ricotta



Ingredientes

ENTRADA (Para 6)

- 500 g de Ricotta Galbani
- 3 ovos
- 120 g de farinha
- 1 calice de vinho do porto
- Noz moscada
- Pão ralado
- Azeite para fritar

Preparação

Em primeiro lugar, misture o Ricotta Galbani numa tigela grande com a farinha, 2 ovos, o cálice de vinho do Porto e uma pitada de noz-moscada. Misture até ficar firme e suave. Faça bolas, pressione as duas extremidades, mergulhe no ovo previamente batido e por fim passe pelo pão ralado. Em seguida, frite em azeite muito quente (170 ° C). Sirva com os seus legumes favoritos ou desfrute frio para um delicioso piquenique ou um saboroso buffet!



 **Preparação: 10 min**



Mil-folhas de Batata com Gorgonzola



Ingredientes

ENTRADA (Para 4)

- 150 g de Gorgonzola D.O.P Galbani Cremoso
- 60 g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani ralado
- 4 batatas grandes
- Pão ralado
- Azeite extra virgem
- 1 cebola
- Sal

Preparação

Corte o Gorgonzola D.O.P Cremoso Galbani em cubos e deixe-o de lado.

Descasque as batatas e corte-as em fatias finas.

Lave e corte a cebola.

Espalhe o azeite num tabuleiro retangular (28 cm x 20 cm), polvilhe uma colher de sopa de pão ralado e organize a primeira camada: batatas, azeite, sal, cebola e finalmente a Gorgonzola D.O.P Cremoso Galbani.

Repita para fazer mais duas camadas.

Regue com azeite e polvilhe com Parmigiano Reggiano D.O.P ralado e Gorgonzola D.O.P Cremoso Galbani.

Leve ao forno a 180 ° C durante 20 minutos.

Corte o Mil-folhas de batata e gorgonzola

no tabuleiro com o tamanho desejado e sirva.



 **Preparação: 30 min**



Massa com Mozzarella e Molho de Alcachofra



Ingredientes

PRATO PRINCIPAL (Para 4)

- 1 Mozzarella 125 g Galbani
- 400 g de massa (rigatoni ou outra)
- 4 alcachofras
- 3 colheres de azeite extra-virgem
- Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani (a gosto)
- 1 dente de alho
- 1 pitada de tomilho seco
- 1 limão
- Sal a gosto
- Pimenta preta a gosto

Preparação

Corte quase toda a haste das alcachofras e remova as folhas externas mais difíceis. Remover a ponta e o fundo duro. Corte as alcachofras em dois. Corte em fatias finas e mergulhe numa tigela de água com sumo de limão.

Aquecer o azeite extra-virgem numa panela e fritar o dente de alho esmagado até alourar. Adicione as alcachofras cuidadosamente escorridas, tempere com sal e pimenta e uma pitada de tomilho, depois tape a panela e cozinhe em lume brando durante 15 minutos ou até ficar macia.

Depois de cozinhar, misture cerca de metade das alcachofras num misturador com três colheres de sopa de Galbani Parmigiano Reggiano D.O.P. Faça um creme fluido, adicionando algumas colheres de sopa de leite, se necessário. Corte a Mozzarella Galbani em cubos e quando a massa estiver quase pronta, escorra e cozinhe-a na panela com o creme de alcachofra e os cubos de mozzarella até que o queijo comece a derreter.

Finalmente, enfeite cada porção de macarrão com as alcachofras restantes.

Sirva o Prato morno .



 **Preparação: 70 min**



Massa Cremosa com Gorgonzola e Repolho



Ingredientes

PRATO PRINCIPAL (Para 4)

- 150 g of Gorgonzola D.O.P Cremoso Galbani
- 400 g de massa (sedanini)
- 80 ml de nata fresca
- 100 g de repolho picado
- 80 g de manteiga

Preparação

Derreta o Gorgonzola D.O.P Cremoso Galbani com a nata e 40 g de manteiga em banho-maria.

Num tacho antiaderente, cozinhe o repolho com 40 g de manteiga até ficar crocante.

Cozinhe a massa em água salgada a ferver, escorra e coloque no tacho com o repolho.

Junte a massa e o repolho e despeje o creme de Gorgonzola no topo. Servir quente.



 **Preparação: 20 min**



Coração de Tiramisu com Framboesa



Ingredientes

SOBREMESA (Para 4)

Para a mistura:

- 120 g de chocolate preto
- 70 g cacau preto em pó
- 250 g de farinha
- 150 g de manteiga
- 3 ovos
- ½ colher de fermento aromatizado com baunilha em pó
- 125 g de açúcar
- 200 ml de leite

Para o enchimento:

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 100 g de Ricotta Galbani
- 100 g de açúcar em pó
- 400 g de framboesas

Para o ganache:

- 150 g de chocolate preto
- 50 ml de nata

Molho para mergulhar:

- 250 ml de água
- 80 g de açúcar
- 2 colheres de café instantâneo



 **Preparação: 1 hora 40 min**

Preparação

Preparação da mistura:

Derreta o chocolate grosseiramente picado em banho-maria. Numa tigela junte a manteiga à temperatura ambiente com o açúcar e o cacau e misture com a batedeira até ficar uma mistura fina e cremosa. Em seguida, adicione um ovo de cada vez, e volte a misturar com a batedeira. Adicione o chocolate derretido e polvilhe lentamente a farinha peneirada e o fermento, parando para adicionar um pouco de leite por vez. Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma com formato coração, despeje a mistura e leve ao forno a 180°C durante 35-40 minutos.

Preparação do molho de mergulho:

Numa panela pequena, junte a água e açúcar e leve ao lume até ferver. Quando o açúcar dissolver, adicione o café instantâneo e misture bem. Deixe arrefecer.

Preparação do enchimento:

Numa tigela, misture o Mascarpone Galbani, a Ricotta Galbani e o açúcar em pó com a batedeira eléctrica até ficar homogêneo. Adicione algumas colheres de sopa de leite ou nata se estiver muito espesso para se espalhar.

Preparação do Ganache:

Faça o ganache de chocolate. Coloque o chocolate grosso numa tigela em banho-maria. Depois de derretido, despeje lentamente na nata. Misture cuidadosamente e deixe arrefecer um pouco. Agora monte o bolo de tiramisu em forma de coração: Corte o bolo ao meio para fazer dois corações, mergulhe no molho de café e, em seguida, barre a base com o creme. Coloque o segundo coração no topo e cubra com o ganache de chocolate. Complete com uma generosa ajuda de framboesas no topo do bolo. Arrefeça e retire do frigorífico cerca de meia hora antes de servir.



Tiramisu de Morango e Maracujá



Ingredientes

SOBREMESA (Para 6)

- 500 g of Mascarpone Galbani
- 80 g de açúcar
- 4 ovos
- 1 caixa de palitos de la reine
- 500 g de morangos
- 6 maracujás
- Sumo de laranja natural

Preparação

Comece por espremer o maracujá. Pesar o sumo de maracujá e colocar numa tigel com metade do seu peso em açúcar. Ferva durante 5 minutos e depois deixe arrefecer. Lave os morangos e corte-os. Comece a fazer o creme de Mascarpone separando as gemas das claras. Bata as gemas com o açúcar e adicione o Mascarpone Galbani. Bata as claras em castelo e junte delicadamente ao creme de Mascarpone. Numa tigel, coloque uma camada de creme Mascarpone seguido dos palitos de la reine, depois de mergulhados no sumo de laranja, e por fim outra camada de creme. Coloque os morangos fatiados e regue com um pouco de sumo de maracujá. Repita as camadas até terminar. Mantenha o Tiramisu de morango e maracujá no frigorífico até servir.



 **Preparação: 25 min**



Muffins de Tiramisu



Ingredientes

SOBREMESA (Para 4)

Para os muffins:

- 130 g de farinha
- 70 g de açúcar
- 1 ovo
- 60 g de manteiga
- 120 g de iogurte natural
- 2 colheres de chá de fermento
- 2 colheres de sopa de cacau preto em pó
- 1 frasco de aroma de baunilha
- Corante alimentar vermelho

Para o molho de mergulho:

- 200 g de açúcar e 300 ml de água
- 1 vagem de baunilha

Para o creme:

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 3 g de mel
- Morangos para decorar

Para decorar:

- Ganache de chocolate preto
- Topping de morango



 **Preparação: 1 hora 15 min**

Preparação

Preparação do Muffin Vermelho:

Junte um pouco de baunilha com o açúcar e a água e leve ao lume até ferver. Ferva até que o açúcar se dissolva completamente e deixe arrefecer durante 30 minutos. Prepare os muffins batendo os ovos e o açúcar com a batedeira eléctrica. Adicione a manteiga à temperatura ambiente e misture. Misture separadamente o iogurte com uma colher de corante alimentar vermelho. Adicione ao creme.

Junte a farinha peneirada com o pó de cacau preto e o fermento.

Finalmente, adicione o extrato de baunilha.

Despeje a mistura em moldes de 10 cm de diâmetro e leve ao forno a 180°C durante 20 minutos.

Preparação do creme:

Agora faça o creme. Usando a batedeira eléctrica, bata o Mascarpone Galbani com o mel até ficarem incorporados.

Agora, monte os muffins:

Deixe os muffins arrefecer e corte-os ao meio. Mergulhe as duas partes no molho de imersão e recheie com o creme. Reserve um pouco de creme para decoração.

Coloque o creme restante em forma de estrela no topo dos muffins e decore com um morango.





**Ispirazione
Italiana
dal 1882**



· Nº 1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

Erziko Galbani

Deixe-se inspirar
pela nossa tradição

www.galbani.pt



**Ispirazione
Italiana
dal 1882**