



SABORES DE VERÃO



Descubra novas receitas de saladas, tapas e rolinhos da autoria do **chef Hélio Loureiro**, para saborear o verão até à última.





SABORES DE VERÃO



Aproveite o verão até à última e saboreie Castelões de uma forma inovadora e muito saborosa.

Junte-se ao movimento #RolaCasteloes e descubra as sugestões de rolinhos de queijo recheados da autoria do chef Hélio Loureiro.

Experimente e crie também rolinhos ao seu gosto. As combinações são infinitas.

Bom apetite e bom verão!





ROLINHOS



· APROVEITE O VERÃO ATÉ À ÚLTIMA FATIA COM ·

CONES DE FATIAS DE QUEIJO CASTELÕES



INGREDIENTES

CONE REGIONAL

4 fatias de Queijo Castelões Receita Original Fatiado
4 fatias de presunto muito fino
4 gressinos
Folhas de rúcula
Molho de maionese de alho

CONE VEGETARIANO

4 fatias de Queijo Castelões Receita Original Fatiado
Guacamole
Palitos de cenoura
Palitos de aipo
Folhas de rúcula

PREPARAÇÃO

1. Cubra as fatias de queijo com as fatias de presunto, parta o gressino a meio e coloque no centro da fatia as folhas de rúcula; dobre em forma de cone, deixando as pontas dos gressinos de fora e regue com um pouco de molho de maionese de alho.
2. Disponha os cones num prato e estão prontos a ser saboreados.

PREPARAÇÃO

1. Espalhe sobre as fatias de Queijo Castelões uma camada de guacamole, um palito de cenoura, um de aipo, umas folhas de rúcula e dobre em forma de cone.
2. Disponha os cones num prato e estão prontos a ser saboreados.

· APROVEITE O VERÃO ATÉ À ÚLTIMA FATIA COM ·

ROLINHOS DE QUEIJO CASTELÕES COM PASTA DE AZEITONAS E TOMATE SECO

4



INGREDIENTES

12 fatias de Queijo Castelões Receita Original Fatiado

50 g de azeitonas verdes (sem caroço)

40 g de tomate seco

1 colher de sopa de azeite

1 colher de sopa bem cheia de coentros picados

1 colher de café de sal

½ colher de café de pimenta de Caiena

50 g de grão-de-bico cozido

50 g de folhas de espinafres lavadas

PREPARAÇÃO

1. Num robô de cozinha ou liquidificador, coloque as azeitonas, o tomate seco, o azeite, os coentros, o sal, a pimenta de Caiena e o grão-de-bico cozido.
2. Com esta pasta, barre as fatias de queijo, disponha as folhas de espinafres e enrole.
3. Feche-as com um palito e sirva.

· APROVEITE O VERÃO ATÉ À ÚLTIMA FATIA COM ·

ROLINHOS DE QUEIJO CASTELÕES COM SALAME E AMÊNDOAS TORRADAS



PREPARAÇÃO

1. Cubra as fatias de Queijo Castelões com as rodelas de salame, pincele-as com a manteiga amolecida (não derretida), polvilhe com as amêndoas e salpique com a salsa.
2. Enrole as fatias e disponha numa travessa.

INGREDIENTES

- 12 fatias de Queijo Castelões Receita Original Fatiado
- 24 rodelas de salame
- 1 colher de sopa de manteiga
- 50 g de amêndoas torradas picadas
- 1 colher de sopa de salsa picada

· APROVEITE O VERÃO ATÉ À ÚLTIMA FATIA COM ·

ROLINHOS DE QUEIJO CASTELÕES -30% GORDURA COM PASTA DE CAJU E AZEITONAS

4



INGREDIENTES

- 12 fatias de Queijo Castelões Receita Original -30% Gordura Fatiado
- 1 colher de sopa de azeite
- 50 g de caju torrado com sal
- 50 g de uvas passas sem grainhas
- 50 g de tomate maduro
- 30 g de azeitonas pretas sem caroço
- 1 lima
- 2 colheres de sopa de iogurte sólido magro natural
- 100 g de acelgas
(folhas pequenas para salada)

PREPARAÇÃO

1. Num liquidificador ou robô de cozinha, coloque o azeite, o caju, as uvas passas, o tomate, as azeitonas, a raspa e sumo de lima e o iogurte natural, até obter uma pasta.
2. Barre as fatias com esta pasta, coloque as folhas de acelgas (pode colocar rúcula ou alface), enrole e sirva.

· APROVEITE O VERÃO ATÉ À ÚLTIMA FATIA COM ·

ROLINHOS QUENTES DE QUEIJO CASTELÕES COM CHILI

 4


PREPARAÇÃO

1. Leve ao lume o azeite com o alho e a cebola picada e deixe alourar; acrescente o tomate e o pimento em cubos, deixe refogar mais 5 minutos e envolva a carne picada e o feijão, deixando estufar lentamente por 10 minutos; junte a farinha e deixe cozinhar 5 minutos; triture tudo com uma varinha mágica, retire do lume e deixe arrefecer.
2. Recheie as fatias de Queijo Castelões com este recheio, enrole e passe por farinha, ovo e pão ralado.
3. Frite em óleo bem quente rapidamente, durante cerca de dois minutos.
4. Escorra em folhas absorvente e sirva.

INGREDIENTES

- 12 fatias de Queijo Castelões Receita Original Fatiado
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 dente de alho
- 50 g de cebola
- 50 g de tomate
- 50 g de pimentos verdes
- 150 g de carne picada
- 100 g de feijão encarnado
- 2 colheres de sopa de farinha integral

PARA FRITAR

- 100 g de farinha
- 2 ovos batidos
- 100 g de pão ralado
- Óleo para fritar

· APROVEITE O VERÃO ATÉ À ÚLTIMA FATIA COM ·

ROLINHOS DE QUEIJO CASTELÕES EM MASSA KADAIFI



INGREDIENTES

8 fatias de Queijo Castelões Receita Original Fatiado
8 fatias de presunto
Massa kadaifi
2 colheres de sopa de azeite
Molho de iogurte, alho e coentros

PREPARAÇÃO

1. Coloque as fatias de Queijo Castelões sobre a mesa e, em cima de cada fatia, coloque uma fatia de presunto do mesmo tamanho e enrole, apertando bem.
2. Enrole na massa kadaifi, pincele abundantemente com azeite e leve ao forno a 220° durante 5 minutos.
3. Retire e sirva com molho de iogurte, alho e coentros.

· APROVEITE O VERÃO ATÉ À ÚLTIMA FATIA COM ·

ROLINHOS PANADOS DE QUEIJO CASTELÕES COM CAMARÃO



PREPARAÇÃO

1. Leve ao lume o alho picado com o azeite.
2. Pique o camarão, envolva na farinha e leve ao lume, misturando tudo bem; junte as natas e deixe cozinhar por 5 minutos; tempere de sal e pimenta, acrescente os coentros picados, envolva tudo, retire e deixe arrefecer.
3. Recheie as fatias de queijo com este preparado e passe-as por farinha, ovo e pão ralado.
4. Frite em óleo bem quente, retire, escorra e sirva com uma salada verde.

INGREDIENTES

- 12 fatias de Queijo Castelões Receita Original Fatiado
- 2 dentes de alho
- 1 colher de sopa de azeite
- 150 g de camarão descascado descongelado
- 1 colher de sopa de farinha
- 2 colheres de sopa de natas
- Sal e pimenta q.b.
- 1 colher de sopa de coentros picados

PARA FRITAR

- 100 g de farinha
- 1 ovo
- 100 g de pão ralado
- Óleo para fritar

· APROVEITE O VERÃO ATÉ À ÚLTIMA FATIA COM ·

ROLINHOS DE QUEIJO CASTELÕES RECHEADOS COM CAMARÃO

INGREDIENTES

- 12** fatias de Queijo Castelões Receita Original Fatiado
- 2** dentes de alho
- 50 g** de cebola
- 2** colheres de sopa de azeite
- 150 g** de miolo de camarão
- 1** colher de polpa de tomate
- ½** pimento verde em cubos
- 1** colher de sopa de farinha
- 1 dl** de água
- 1** colher de chá de sal
- ½** colher de café de pimenta-preta
- 1** colher de sopa de coentros picados
- 12** folhas de massa brick ou filo

PREPARAÇÃO

1. Leve ao lume o azeite com o alho e a cebola picada, junte o camarão descongelado cortado em pequenos pedaços e envolva bem; acrescente a polpa de tomate e o pimento e deixe refogar um pouco.

2. Dissolva a farinha em 1 dl de água e junte ao refogado, deixando cozinhar durante 5 minutos; tempere de sal e pimenta preta e envolva os coentros. Retire do lume e reserve.

3. Abra as folhas de massa filo e pincele-as com azeite; sobreponha duas folhas, coloque duas fatias de queijo e, no centro, o recheio do camarão.

4. Feche as pontas de fora para dentro e enrole as folhas, deixando a parte que está aberta para baixo.

5. Coloque num tabuleiro pincelado com azeite e pincele também os rolinhos.

6. Leve-os ao forno a 180° durante 10 minutos.

7. Retire e sirva com uma salada verde.

· APROVEITE O VERÃO ATÉ À ÚLTIMA FATIA COM ·

ROLINHOS DE QUEIJO CASTELÕES COM RATATOUILLE DE LEGUMES



PREPARAÇÃO

1. Leve ao lume os legumes todos cortados em cubos muito pequenos, juntamente com o alho e a cebola picada, o azeite e o alecrim, e deixe refogar em lume brando por cerca de 40 minutos.
2. Dissolva a farinha de aveia em 0,5 dl de água fria e junte ao refogado, deixando cozinhar por 5 minutos; retire e deixe arrefecer.
3. Estenda os retângulos de massa tenra e distribua as fatias de queijo, colocando no meio o recheio dos legumes.
4. Feche a massa, fazendo uns rolinhos e fechando as pontas.
5. Pincele com azeite, polvilhe com as sementes de sésamo e leve ao forno a 160° durante 15 minutos.
6. Retire do forno e sirva.

INGREDIENTES

- 12 fatias de Queijo Castelões Receita Original -30% Gordura Fatiado
- 50 g de tomate
- 40 g de talo de aipo
- 40 g de curgete
- 40 g de pimentos verde e encarnado
- 2 dentes de alho
- 100 g de cebola
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sobremesa de filamentos frescos de alecrim
- 1 colher de sopa de farinha de aveia
- 0,5 dl de água fria
- 6 retângulos de massa tenra (5 cm x 10 cm)
- 1 colher de sopa de sementes de sésamo

· APROVEITE O VERÃO ATÉ À ÚLTIMA FATIA COM ·

TORCIDOS DE QUEIJO CASTELÕES COM SEMENTES DE ABÓBORA



INGREDIENTES

12 fatias de Queijo Castelões Receita Original Fatiado
2 folhas de massa folhada
4 colheres de sementes de abóbora
2 colheres de sobremesa de azeite
Pimenta-preta moída q.b.

PREPARAÇÃO

1. Estenda a massa folhada num retângulo grande e disponha as fatias de Queijo Castelões.
2. Com uma faca ou num triturador, desfaça um pouco as sementes de abóbora (mas não muito, para que se sintam).

3. Por cima da primeira, coloque outra camada de massa folhada igual e, com uma faca, corte tiras com 3 cm de largura e torça, fazendo um fuso.

4. Coloque os torcidos num tabuleiro, pincele-os com azeite, e leve ao forno polvilhados com pimenta-preta durante 15 minutos à temperatura de 180°.

5. Retire-os, salpique com as sementes de abóbora e sirva-os ainda mornos. E se quiser acrescentar mais um toque diferente, experimente com doce de abóbora... ficam ótimos também!

· APROVEITE O VERÃO ATÉ À ÚLTIMA FATIA COM ·

TORCIDOS DE QUEIJO CASTELÕES COM PASTRAMI E PESTO



PREPARAÇÃO

1. Coloque sobre um dos retângulos da massa folhada as fatias de queijo e, sobre estas, as fatias de pastrami, e pincele com o pesto verde.
2. Cubra com o outro retângulo de massa folhada e, com a ajuda de uma faca, corte tiras com 4 cm de largura por 20 cm de comprimento, torcendo-as.
3. Coloque os torcidos num tabuleiro e pincele-os com o ovo batido.
4. Leve ao forno a 200° durante 10 minutos.
5. Sirva-os ainda mornos com um pouco de molho de pesto à parte.

INGREDIENTES

- 12 fatias de Queijo Castelões Receita Original Fatiado
- 2 retângulos de massa folhada (20 cm x 40 cm)
- 12 fatias de pastrami muito finas
- 2 colheres de sopa de pesto verde
- 1 ovo batido



TAPAS E SALADAS

Outras receitas com o sabor real de Castelões
para desfrutar à mesa como um rei.



· APROVEITE O VERÃO ATÉ AO ÚLTIMO MERGULHO COM ·

TRÊS MOLHOS COM BASE EM QUEIJO CASTELÕES

INGREDIENTES

MOLHO VERDE COM CASTELÕES

RECEITA ORIGINAL

- 150 g** de Queijo Castelões Receita Original
- 100 g** de abacate bem maduro
- 100 g** de tomate maduro
- 30 g** de pimento verde
- $\frac{1}{2}$ colher de café de pimenta-preta
- $\frac{1}{2}$ colher de café de sal
- $\frac{1}{2}$ colher de café de pimenta verde em conserva
- 50 g** de cebola branca
- 1** colher de sopa de coentros picados
- 1** colher de sopa de azeite
- Sumo de 1 lima

MOLHO DE ESPECIARIAS COM CASTELÕES CURA ESPECIAL BARRADO PIMENTÃO

- 150 g** de Queijo Castelões Cura Especial Barrado Pimentão
- 150 g** de pimentos assados (já se compram assados)
- 100 g** de tomate maduro
- 1** colher de café de colorau fumado
- $\frac{1}{2}$ colher de café de pimenta de Caiena
- $\frac{1}{2}$ colher de café de sal
- 2** colher de café de mostarda de Dijon
- 1** colher de sopa de cebolinho picado

MOLHO LIGEIRO DE BETERRABA COM CASTELÕES RECEITA ORIGINAL -30% GORDURA

- 150 g** de Queijo Castelões Receita Original -30% Gordura
- 1** iogurte sólido magro natural
- 100 g** de beterraba cozida
- 1 dl** da água da cozedura da beterraba (se comprar já cozida, acrescente um pouco de água)
- $\frac{1}{2}$ colher de café de pimenta-preta
- $\frac{1}{2}$ colher de café de sal
- 1** colher de sopa de coentros ou salsa picada

Para mergulhar as espetadas de fruta fresca (pêssegos com figos frescos), de presunto, salame, de tomate-cereja e azeitonas, tomate-cereja com pepino em cubos, salsichas grelhadas, tostas, bolachas, rolinhos de queijo fatiado.

PREPARAÇÃO

- 1.** Coloque todos os ingredientes num robô de cozinha e triture até se transformarem num molho cremoso e suave, com uma consistência semelhante à de iogurte líquido.
- 2.** Disponha o molho num recipiente largo que permita mergulhar as espetadas.

· APROVEITE O VERÃO ATÉ AO ÚLTIMO CHURRASCO COM ·

ESPETADA DE FRANGO E QUEIJO CASTELÕES NA GRELHA




Sem perder o gosto, uma tentação divina sem pecado.

PREPARAÇÃO

1. Faça as espetadas, intercalando o Queijo Castelões com o frango e os legumes. Leve à grelha de ambos os lados, apenas marcando, sem os deixar cozinhar completamente.
2. Corte duas folhas de papel de alumínio com 40 cm.
3. Pincele cada folha com um pouco de azeite, disponha as espetadas e tempere-as com as especiarias e a mostarda. Acrescente o tomilho por cima, regue com um pouco de azeite, feche bem com o papel de alumínio e leve de novo à grelha (em temperatura ou brasas baixas) mais 15 minutos.

INGREDIENTES

- 8 cubos de Queijo Castelões Receita Original -30% Gordura
- 300 g de frango cortado em cubos de 4 cm por 4 cm
- 8 tomates-cereja
- 1 pimento verde cortado em cubos
- 1 curgete com casca cortada em cubos (do tamanho do frango)
- 1 colher de sopa de azeite
- ½ colher de café de pimenta-preta
- ½ colher de café de sal
- ½ colher de café de colorau fumado
- 1 colher de chá de mostarda antiga
- Tomilho fresco q.b.
- Papel de alumínio

4. Abra os embrulhos com cuidado, para não deixar sair o queijo derretido e os aromas do tomilho, e sirva de imediato com uma salada e os seus molhos preferidos ou as nossas deliciosas sugestões.

· APROVEITE O VERÃO ATÉ AO ÚLTIMO SUNSET COM ·

CROCANTE QUENTE DE CASTELÕES RECEITA ORIGINAL


 4


Perfeito para se fazer acompanhar de uma cerveja ou um copo de vinho branco.

PREPARAÇÃO

1. Forre um tabuleiro de ir ao forno com uma folha de papel vegetal.
2. Coloque uma tortilha e, por cima, disponha uma terça parte dos ingredientes. Repita o procedimento, temperando a gosto com a mistura de pimentas e terminando com uma folha de tortilha. Pincele com azeite e algumas folhas de alecrim.
3. Leve ao forno a 180° durante 15 minutos.

INGREDIENTES

- 400 g de Queijo Castelões Receita Original Fatiado
- 4 tortilhas mexicanas
- 8 fatias de presunto muito fino
- 50 g de azeitonas sem caroço em rodelas
- 150 g de tomate-cereja
- ½ colher de café de mistura de várias pimentas
- 1 colher de sopa de azeite
- Alecrim fresco q.b.
- Papel vegetal

4. Retire, corte em triângulos e sirva quente, com o queijo bem derretido, envolto num aroma único e na crocância da tortilha.

· APROVEITE O VERÃO ATÉ À ÚLTIMA ALMOÇARADA COM ·

SALADA DE CASTELÕES COM QUINOA E LEGUMES

 4



INGREDIENTES

200 g de Queijo Castelões Receita Original

-30% Gordura

150 g de quinoa real

1 colher de café de sal

200 g de tomate-cereja

200 g de rúcula selvagem

100 g de cenoura ralada

150 g de feijão-verde cozido em juliana

1 colher de sopa de cebolinho picado

1 colher de chá de gengibre fresco ralado

½ colher de café de pimenta-preta

1 colher de sobremesa de azeite

1 colher de sobremesa de vinagre balsâmico

PREPARAÇÃO

1. Coza a quinoa em água e sal, de acordo com as indicações do produto, escorra e deixe arrefecer.
2. Corte os tomates ao meio, o Queijo Castelões em cubos, e envolva com a rúcula, a cenoura, o feijão-verde e o cebolinho. Tempere com o gengibre, a pimenta, o azeite e o vinagre balsâmico, e volte a envolver tudo muito bem com a quinoa.
3. Coloque em taças e sirva.

· APROVEITE O VERÃO ATÉ AO ÚLTIMO DIA DE PRAIA COM ·

COMBINAÇÃO CASTELÕES RECEITA ORIGINAL -30% GORDURA, BEM ELEGANTE E FRESCA



INGREDIENTES

200 g de Queijo Castelões Receita

Original -30% Gordura

150 g de Kumquats

1 maçã Golden

½ limão

100 g de tremoços

10 tomates-cereja

20 azeitonas verdes sem caroço

50 g de caju torrado

PREPARAÇÃO

1. Corte o Queijo Castelões em cubos e os Kumquats ao meio.
2. Corte a maçã em gomos, retire o caroço e passe pelo sumo do limão.
3. Retire a pele dos tremoços.
4. Coloque todos os ingredientes numa taça e envolva bem. A sua marmitta está pronta para levar para a praia.

· APROVEITE O VERÃO ATÉ À ÚLTIMA DENTADA COM ·

QUEIJO CASTELÕES RECEITA ORIGINAL EM MASSA FILÓ E PÊSSEGOS

4 folhados

Pode fazer com peras, pêsssegos, figos, alperces, damascos... E acompanhar com um vinho do Porto Tawny bem fresco ou com um espumante rosé.

PREPARAÇÃO

1. Depois de descascados os pêsssegos, corte-os em fatias muito finas, regue com o sumo de limão
2. Corte o Queijo Castelões em cubos muito pequenos.
3. Derreta a manteiga.
4. Estenda as folhas de massa filó intercaladas com pinceladas de manteiga derretida, faça duas

INGREDIENTES

- 300 g de Queijo Castelões
Receita Original
- 4 pêsssegos
- Sumo de 1 limão
- 100 g de manteiga
- 8 folhas de massa filó
- 50 g de açúcar mascavado
- 1 colher de sopa de mel

camadas, coloque o queijo, os pêsssegos, e polvilhe com o açúcar e o fio de mel. Dobre as folhas do exterior para o interior e enrole, pincelando de novo com manteiga derretida.

5. Leve ao forno a 180° durante 20 minutos.

· APROVEITE O VERÃO ATÉ AO ÚLTIMO ESCALDÃO COM ·

CASTELÕES DERRETIDO SOBRE WRAPS INTEGRAIS

 4 



Acompanhe com uma cerveja bem gelada ou um copo de vinho branco.

PREPARAÇÃO

1. Pincele os wraps com um pouco de azeite e disponha o tomate em rodelas, a cebola em meias-luas, as azeitonas e as fatias de queijo. Termine com um fio de azeite e orégãos.
2. Leve ao forno a 180° durante 5 minutos, retire e corte em triângulos.

INGREDIENTES

- 16 fatias de Queijo Castelões Receita Original -30% Gordura Fatiado
- 4 wraps integrais
- 1 colher de sopa de azeite
- 3 tomates
- 2 cebolas
- 50 g de azeitonas pretas em rodelas
- 1 colher de sobremesa de orégãos

· APROVEITE O VERÃO ATÉ AO ÚLTIMO RAIOS DE SOL COM ·

TÁBUA DE VERÃO COM QUEIJO CASTELÕES

4



INGREDIENTES

Queijo Castelões Receita Original

Salame

Presunto

Azeitonas verdes

Mini gressinos

Fruta physalis

Cajus torrados

Alecrim fresco

PREPARAÇÃO

1. Retire o Queijo Castelões do frigorífico 30 a 60 minutos antes de o servir.
2. Sobre a tábua, abra-o e deixe o seu sabor revelar-se à temperatura ambiente, em palitos triangulares, compondo com os restantes ingredientes.



SABORES
DE VERÃO



queijocastelo.es.pt | [@queijo.castelo.es](https://www.instagram.com/queijo.castelo.es)