



Mini Livro do Blog [Aromas e Sabores](http://www.mesadefrios.com)

Receitas e Dicas Para Mesas de Frios

Andréa Pötsch

Conteúdo

Dicas

Catupiry com geleia
Palitinhos variados
Decoração de tábua de queijos
Decoração de tábua de frios
Decoração de musses e pastas
Cesta de frios e queijos
Dicas para desenformar musses
Dicas para uma mesa de frios econômica
Cuidados ao comprar frios e queijos

Musses e Pastas

Musse de salaminho
Musse de tomate seco
Musse de funghi
Pasta de ovos
Houmus Tahine
Tzatziki - pasta grega de pepinos
Pasta de tomate seco e amendoim

Outros quitutes

Azeitonas à moda marroquina
Rosbife com molho pesto
Torradas de pão árabe
Batatinha calabresa
Caponata
Mussarela de búfala e tomates
Molho de tahine

[Quer aprender mais sobre como montar mesas de frios, o que servir, quantidades e tudo o mais?](#)

[Adquira o CURSO DE MESA DE FRIOS em apostila elaborado por mim, veja aqui.](#)

Queijo catupiry com geleia



Ingredientes

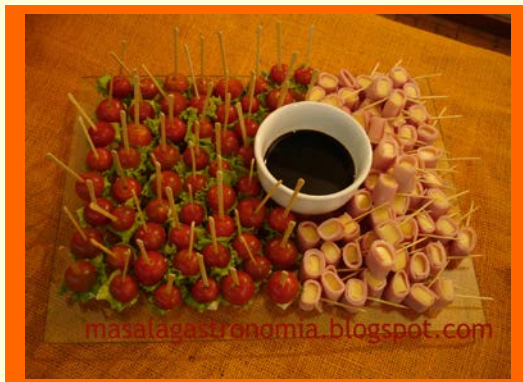
- 1 queijo catupiry
- 1 vidro de geleia a sua escolha

Modo de preparo

Escolha a geleia de sua preferência, a da foto é uma geleia de cebola. O catupiry fica delicioso com geleia de laranja, de frutas vermelhas, de pimenta, etc.

Cubra o queijo com a geleia e sirva com torradinhas e pães.

Palitinhos variados



Ingredientes

Frios em cubinhos
Queijos em cubinhos
Frutas em cubinhos
Tomates cereja, etc
Palitos

Modo de preparo

Escolha dois ingredientes que combinem e espete em um palito. Sirva com o molho de sua preferência.

Boas duplas: lombinho com abacaxi, queijo com cereja, queijo minas com tomate cereja, chester com uvas, presunto com ameixa, queijo e presunto, etc.

Decoração de tábua de queijos



Ingredientes da massa

Queijos de sua preferência, cortados
1 cacho de uvas
Folhagem
Frutas secas

Montagem

Nesta tábua usei camembert, provolone pequeno em fatias e queijo prato. Decorei com uvas, damasco seco, ervas, carambola e morangos para dar um tom vermelho!

Escolha 3 tipos de queijo diferentes, um cacho de uva e uma fruta de uma cor que contraste com a cor da uva. Por exemplo: se usar uvas verdes a fruta pode ser vermelha como o morango ou goiaba, se as uvas forem rubi ou mais escuras a fruta pode ser verde como um kiwi.

Decoração de tábuas de frios



Ingredientes

Frios variados
Fios de ovos
Um raminho de hortelã

Montagem

Escolha 3 a 4 variedades de frios com cores diferentes - por exemplo: blanquet de peru (rosa claro), presunto (rosa escuro), chester (bem clarinho) e copa ou salame. Ao montar uma tábua redonda como esta da foto intercale as cores para dar o contraste.

Os frios devem ser fatiados nem muito fino (perdem volume e movimento) nem muito grosso (se partem).

Decore a tábua com alguma folhagem verde: hortelã (como a foto), salsa crespa, alface, etc.

Os fios de ovos ajudam muito no visual, mas não exagere na quantidade pois nem todo mundo gosta de doce com salgado.

Decoração de musses e pastas



Dicas

As pastas e as musses podem ser cobertas com ervas, castanhas picadas, azeitonas picadas, legumes em pedaços, frios, etc. Além de decorar conferem um sabor especial. Salpique a cobertura na musse depois de desenformada e na pasta quando estiver no local onde será servida. Combine o sabor da pasta com a cobertura. Por exemplo: queijos combinam com geléias e castanhas e frios com cerejas em calda, fios de ovos ou abacaxi.

Em volta das musses você poderá colocar hortaliças variadas, pedaços de legumes ou frutas, pedaços de frios ou queijos, flores comestíveis, etc. Não se esqueça de usar contraste de cores e lembrar que a decoração com sabor ou cheiro forte deverá combinar com a musse.

Não utilize na decoração objetos ou insumos que não poderão ser ingeridos, como papel, especiarias inteiras, etc.

Coloque a pasta dentro de um pão italiano ou broa: é só cortar uma tampa, retirar parte do miolo e usá-lo como pote. Não é necessário forrar o pão.

Coloque sua pasta dentro de legumes como de abóbora, repolhos, pimentões: por exemplo escolha uma abóbora pequena, corte uma tampa e retire as sementes. Forre o interior com papel laminado (que não deve aparecer) ou coloque dentro do legume um potinho transparente (melhor opção).

Cesta de frios e queijos



Ingredientes

Queijos cortados
Frios cortado
Frutas de cores variadas
Folhagens diversas

Modo de preparo

Utilize uma cesta grande e bem rasa - neste caso a cesta é bem rústica.

Forre todo o fundo da cesta com folhas comestíveis - ervas, alface, alface roxa, almeirão ou a folhagem que estiver disponível - bem lavadas e higienizadas

Escolha um cacho de uva bem bonito, frios e queijos de cores diferentes em cubos ou em fatias e arrume-os sobre a folhagem. Se desejar decore com outras frutas frescas ou secas: morangos, cerejas, kiwi fatiado, damasco, etc.

Dicas para desenformar musses

- Formas de material rígido como metais e vidro.
Incline a forma acima do prato a ser utilizado. Enfie delicadamente a ponta fina de uma faca entre a musse e a forma indo até a base, fazendo com que o ar penetre e a musse desgrude.
- Formas com fundo removível
Coloque a forma de cabeça para baixo em cima do prato e solte a base. Se a musse não se descolar, empurre-a delicadamente com a ponta dos dedos.
- Formas de material mole como plástico e silicone
Segure a forma pelas beiradas e puxe-as ligeiramente, arregaçando a forma e fazendo com que o ar penetre e a musse se solte. Se não surtir efeito utilize o método para formas rígidas, com cuidado para não furar a forma.
- A musse deve ser desenformada assim que sair da geladeira, para que esteja bem dura e diretamente no local em que será servida. Será muito difícil trocar a musse de lugar sem danificá-la.

Dicas para uma mesa de frios econômica

- Compre queijo de minas fresco, corte-o em quadrados pequenos e tempere-o com um molho de azeite ou de shoyu. Faça a mesma coisa com queijo tipo prato. Sirva com palitinhos.
- Compre seus frios no mercado que costumam ser mais baratos do que na delicatessen, porém tome muito cuidado ao escolhê-los. Alguns mercados fatiam mais fino se você pedir.
- Os queijos e frios comprados em peças ou pedaços saem normalmente mais em conta. Se você não tiver um fatiador, corte-os em quadrados para aperitivo ou monte palitinhos de queijo ou frios com pedaços de frutas, cerejas ou azeitonas. O salaminho pode ser servido inteiro em uma tábua própria com faca.
- Incremente sua mesa com uma salada. O cardápio fica mais variado e os convidados se satisfazem com menor quantidade de frios e queijos. As saladas à base de massa saem bem baratas e um salpicão é sempre bem aceito.
- Inclua também sanduíches, o pão é mais barato e as pessoas costumam se servir primeiro do que já está pronto.
- Capriche nas musses, pastas e conservas que são mais em conta e se estiverem saborosas ninguém resiste.

[Quer mais dicas de como dar uma festa bem econômica? Veja aqui.](#)

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

