



Queijo, cheese, queso, formaggio, ushizi... Seja qual for o idioma, queijo é sempre um sucesso no mundo todo, protagonista em diversas receitas. E ao combinar a carne suína com queijo, podemos realçar as características de cada ingrediente e trazer um sabor inigualável ao prato. A gente ama tanto que desenvolvemos uma [linguiça recheada com queijo](#), com um sabor realmente especial!

Pensando nisso, selecionamos 4 receitas deliciosas com carne suína e diferentes queijos para você preparar. Tem lasanha com pernil e muçarela, lombo recheado com queijo suíço, bisteca suína ao molho de gorgonzola e polpetone de picanha suína com queijo prato!

Confira e aproveite essa combinação apaixonante:

1 - Lasanha de pernil com queijo muçarela

A lasanha é um prato tradicional para a maioria dos brasileiros, super prática e saborosa! Um dos ingredientes principais para a montagem de uma lasanha é o queijo, e combinando com um delicioso Pernil Temperado Alegria ficará ainda mais irresistível. A vovó da Karime Podolan, colaboradora da Família Alegria, tem uma receita especial para você, olha só!

Ingredientes:

- 750g de [pernil temperado Alegria](#)
- 1kg de massa de lasanha
- 500g de muçarela
- 3 tomates cortados em cubos
- Vinho branco seco
- Molho inglês a gosto
- 2 cebolas cortadas em fatias
- 4 dentes de alho picados
- Salsinha e orégano a gosto

Modo de preparo:



1. Asse o pernil com papel alumínio a 200°C durante 1 hora. Deixar esfriar e desfie em seguida.
2. Em uma frigideira de fundo médio, acrescente o molho inglês, um pouco do vinho, as fatias de cebola, alho, orégano e salsinha.
3. Adicione também os tomates e refogue junto ao pernil.
4. Em um recipiente, coloque um pouco do molho e depois insira a massa de lasanha. Vá intercalando com o molho, depois a massa da lasanha, em seguida o pernil e a muçarela.
5. Ao final, adicione mais muçarela e coloque no forno por mais 30 minutos em 200°C para gratinar.

2 - Lombo recheado com queijo suíço e bacon

Foto: [Tastemade](#)

O queijo Emmental, ou queijo suíço, é um queijo com sabor suave, frutado e levemente adocicado. Com o [lombo](#), uma das carnes suínas mais suculentas, oferece uma combinação muito apetitosa. Mas não para por aí! Nessa receita também temos o [bacon](#) e o queijo parmesão, deixando o prato ainda mais saboroso e inesquecível. Confira:

Ingredientes:

- 1kg de [lombo suíno Alegria](#)
- 200g de queijo emmental em fatias
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- 150g de [bacon em fatias Alegria](#)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Glucose de milho
- Barbante

Modo de preparo:

1. Com o auxílio de uma faca, abra o lombo, tempere com sal e pimenta-do-reino.
2. Com o lombo aberto, coloque o bacon, o queijo emmental e o parmesão ralado.
3. Com as mãos, enrole o lombo e feche bem com o auxílio de um barbante.
4. Em seguida, pincele a glucose de milho e leve ao forno a 180°C, por aproximadamente 40 minutos.

3 - Bisteca suína ao molho de queijo gorgonzola



Foto: [Taste of Home](#)

Ahhh o queijo gorgonzola... Ou você ama ou se apaixona! Esse queijo tem um sabor absolutamente único e combina muito bem com diversas receitas com carne suína, como a bisteca, um corte acessível e mega saboroso. Para preparar essa receita, que vai muito além do convencional, você vai precisar de:

Ingredientes:

- 400g de [bisteca suína Alegria](#)
- Suco de 1 limão
- 1 dente de alho picado
- Pimenta-do-reino e pimenta calabresa a gosto
- Sal e orégano a gosto



- 100g de queijo gorgonzola esfarelado
- 1 caixinha de creme de leite
- Noz moscada a gosto

Modo de preparo:

1. Tempere as bistecas suínas com limão, alho, pimenta-do-reino, pimenta calabresa, sal e orégano. Deixe marinar por cerca de 2 horas.
2. Depois, coloque as bistecas suínas em uma frigideira e frite até que fiquem levemente douradas.
3. Para o molho, adicione o creme de leite e, aos poucos, o queijo gorgonzola esfarelado em uma panela, até que derreta por completo. Em seguida, adicione uma pitada de noz moscada.
4. Ao servir, coloque o molho de gorgonzola em cima da bisteca suína.

4 - Polpetone de picanha suína com queijo prato

Foto: [Vogue](#)

O polpetone é um prato da culinária italiana que é super temperado, encorpado e delicioso. Ao prepará-lo com [picanha suína Alegria](#), o resultado será surpreendente! Porque, além de dar um toque especial ao prato, traz um sabor fora do comum. Confira como preparar:

Ingredientes:

- 600g de picanha suína moída
- 1 pacote de creme de cebola de sua preferência
- 2 ovos
- 1/2 de xícara de farinha de rosca
- 2 colheres de salsinha



- 1 xícara de farinha de trigo
- 120g de queijo prato fatiado
- 4 xícaras de molho de tomate
- Óleo para fritar
- Orégano e sal a gosto

Modo de preparo:

1. Em um processador, coloque a picanha suína para moer.
2. Com a picanha já moída, misture o creme de cebola, sal, 1 ovo, 2 colheres de farinha de rosca e a salsinha picada.
3. Faça oito bolas com a carne e achate-as, moldando os polpetones.
4. Depois, em recipientes diferentes, separe a farinha de trigo, um ovo batido e o restante da farinha de rosca.
5. Após separar, pegue os polpetones e empane-os, na seguinte ordem: primeiro na farinha de trigo, depois no ovo e por fim, na farinha de rosca.
6. Coloque os polpetones em um refratário, cubra com filme plástico e deixe na geladeira por aproximadamente 30 minutos.
7. Feito isso, aqueça o óleo em uma frigideira funda e frite os polpetones dos dois lados, até dourar.
8. Em seguida, coloque os polpetones novamente no refratário e por cima, coloque o molho de tomate. Depois, cubra com papel alumínio e leve ao forno a 220°C, durante 25 minutos.
9. Após isso, retire o papel alumínio, distribua todo o queijo e volte ao forno até derreter.

Aposto que você já está com água na boca, imaginando qual receita vai fazer, não é mesmo? Aproveite e confira mais algumas opções:

- [Receita de lombo à parmegiana](#)
- [4 Receitas de pizzas com cortes suínos](#)
- [Receita de fondue com carne suína](#)

Das simples e práticas às mais elaboradas, as receitas com carne suína e queijo são extremamente saborosas e suculentas. Aos amantes de queijo, vale a pena se aventurar na cozinha e preparar essas delícias. ☐☐

Acompanhe a Alegria no [Facebook](#), [Instagram](#) e aqui no blog para ficar por dentro de mais dicas como essas!

Fontes: [Tastemade](#), [Gordelícias](#), [MdeMulher](#), [Cozinha Técnica](#)
