**(DES)QUEIJOS**

**VEGANOS**

**Queijo de mandioquinha**

Pegue um pouco de purê de mandioquinha (2 a 3 colheres de sopa) e bata com 1 xícara de polvilho doce e 1/2 xícara de polvilho azedo, mais umas 3 colheres de creme vegetal, ou óleo, ou água. (fica a seu critério, pode experimentar os três).

Acrescenta uma colher de café de sal e mais meio limão espremido, completa com água até ficar pastoso e coloca a mistura em um grill ou frigideira (sem óleo, fogo baixo). É um queijo sem leite, também funciona pra colocar sobre pizzas. Se ficar muito melequento é por que foi muito líquido. Na hora de misturar, dose a quantia certa.

**Mussarela Vegana**

Ingredientes:  
- 1 xícara de polvilho doce  
- 1 xícara de polvilho azedo  
- 2 colheres de sopa de purê de mandioquinha  
- 2 xícaras de água  
- 6 colheres (de sopa) de azeite de oliva ou óleo  
- sal à gosto (+/- 1 colher de sopa)  
  
Preparo:  
  
Bater no liquidificador ou processador a mistura de água com os polvilhos, o sal, o azeite e a mandioquinha. Passar a mistura (que fica bem líquida mesmo) para uma panela antiaderente e, no fogo alto, ficar mexendo até que forme uma massa dura e se desprenda totalmente da panela (não pode parar de mexer (demora uns 3 minutos até que endureça) Depois disso retire essa massa, dê a forma que quiser e retorne ao fogo baixo pra dourar os lados. Deixar 1 dia na geladeira antes de consumir.

**Para ralar:**

Executar a receita da Mussarela Vegana, porém ao invés de colocá-la na geladeira normalmente, colocá-la no congelador nos 2 primeiros dias. Retirar e deixá-lo na gaveta logo abaixo do congelador.   
É impressionante o sabor e a consistência que fica. Lembra muito o queijo pecorino (que é tipo parmesão, porém feito com leite de cabra).

**Queijo "Crudo" de Macadâmia**

Ingredientes:  
  
- 2 xícaras de macadâmias cruas  
- 1 a 2 xícaras de água  
- 2 colheres de sopa de sumo de limão  
- 3 colheres de sopa de levedura de cerveja  
- sal  
  
Preparo:  
Coloque de molho as macadâmias na água, deixe-as bem cobertas (por umas 12h).  
Escorra e misture-as com o resto dos ingredientes. Despeje no liquidificador e bata até conseguir um creme homogêneo.  
  
Variantes:  
Pode-se fazer esse queijo com outras nozes como caju, castanha-do-pará, nozes.. Isso lhe renderá um queijo com diferentes sabores, texturas, aromas..  
  
Conselho:  
Se não for comer tudo de uma vez, fique atento em guardá-lo na geladeira em um recipiente hermético (de cristal para não alterar sabor) bem fechado. Consumir em até uns 3 ou 4 dias.

**Queijo de Macadâmia (ou Tremoço) \*Derrete!**

Ingredientes:  
  
- 1/2 xícara de macadâmia crua *(Eu tentei tudo quanto é tipo de castanha e dá uma diferença no gosto. Mas a amêndoa sem pele serve também. Castanha de caju eu achei que fica estranho).*  
- 5 colheres (chá) de ágar-ágar em pó *(usar colher de chá de medidor, não a do jogo de talher...).*  
- 1 e 1/2 xícara de água  
- 1/2 limão *(suco, e isso é meio a gosto, depende DO limão, etc)*  
- 1 colher (chá) de sal  
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva  
- uma pitada de cúrcuma ("açafrão da terra") pra dar cor  
- 1 colher (chá) de levedo de cerveja em pó  
  
Preparo:  
  
Bata no liquidificador (macadâmia, sal, levedo de cerveja e açafrão) até virar um pó fino. Misture a água com o ágar-ágar e ferva por uns dois minutos, mexendo sempre. (ele ficará com aspecto viscoso; se ele não adquirir esse aspecto ele não solidificará adequadamente). Ligue o liquidificador de novo e adicione o azeite e o ágar-ágar recém tirado do fogo (tem que ser rápido, ágar-ágar endurece rápido, mesmo em temperatura ambiente), bata tudo, acrescente aos poucos o limão, provando (a quantidade efetiva de limão depende do gosto pessoal). Coloque num pote redondo untado com azeite e deixe na geladeira até endurecer (cerca de 30 minutos). Daí pode cortar fatiar (com faca ou com aquelas plainas, dá bem certo) ou ralar em tiras.

**(Variação com Tremoço em Conserva)**

Proceda da mesma forma, trocando a macadâmia pela mesma quantidade de tremoço em conserva drenado (com pele mesmo).  
Coloque metade da quantidade de sal, 1 colher a mais de azeite e apenas 1/4 de suco de limão (ou menos).  
Dispense a cúrcuma e, se tiver acesso, coloque duas gotas de essência artificial de queijo (Arcólor, por exemplo).  
  
Observações:  
Esse falso queijo - que DERRETE COM O CALOR - pode ser cortado em fatia (com faca ou plainas), ralado em tiras e utilizado em sanduíches, pizzas, para gratinar, sobre massas, etc.  
Lembra queijo fundido; quando derrete, não fica "puxa-puxa" mas sim pastoso.  
O ágar-ágar é o substituto vegetariano para gelatina animal, obtido a partir de uma alga e composto por 70% de fibras solúveis.  
Procure usar xícaras e colheres medidoras para um resultado uniforme.  
Lembre-se: queijos não são adequados para veganos e na maioria das vezes não são adequados SEQUER para vegetarianos, pois utilizam coalho animal (também podem utilizar pepsina e lipase). Essa alternativa é livre de lactose, caseína, gordura saturada e colesterol.

**Ricota de Gergelim**

Ingredientes  
\*1 xícara (chá) sementes de gergelim branco, cruas.  
\*3 xícaras (chá) água  
\*1 pitada de sal  
\*1 colher (sobremesa) suco de limão ou vinagre de maçã  
Modo de Fazer:  
Bata por um minuto no liquidificador as sementes de gergelim com a água. Espere cinco minutos e bata novamente. Coe com o auxílio de uma peneira fina ou pano. Ferva esse leite vegetal e acrescente o limão e o sal, mexendo delicadamente. Ele vai talhar na hora (às vezes ele talha só de ferver... Não é um bom leite vegetal pra pratos quentes, aliás). Deixe ferver sem mexer mais um minuto e passe pela peneira.  
Utilize como preferir.

### Mandiopiry - Catupiry de Mandioca

Ingredientes:  
  
- 1 + 1/4 xícara (chá) de mandioca;   
- 1 + 1/2 xícara (chá) de água;   
- 1/2 xícara (chá) de azeite extra virgem de oliva;   
- 1/2 xícara (chá) de farinha branca (não pode ser a integral);   
- sal.   
  
Preparo:  
  
Cozinhe a mandioca. Quando que ela estiver macia, bata no liquidificador com a água (use preferencialmente a própria água do cozimento). Depois, acrescente a farinha, o sal e vai colocando o azeite aos poucos.. Despeje a mistura em uma panela e leve ao fogo até levantar fervura e engrossar. Está pronto o catupiry de mandioca!

**Queijo de Nozes**

2 xícaras de nozes colocadas de molho durante a noite.  
Temperos opcionais: alho, suco de limão, coentro, molho de soja, pimenta do  
reino, salsa, tomate seco, cebola, azeite de oliva, sal marinho.

Preparo:  
Ponha de molho as nozes com água filtrada durante a noite. No dia seguinte  
lave e escorra. Passe no liquidificador com um copo de água filtrada até que  
vire um creme. Coloque num saquinho de pano, pendure o saquinho e deixe  
fermentar à temperatura ambiente por aproximadamente 8 a 12 horas. Transfira  
o queijo para uma tigela, misture com seu tempero favorito e mexa bem. Para  
dar sabor ao seu queijo de sementes você pode temperar com: alho, suco de  
limão, coentro cortadinho, molho de soja natural, pimenta do reino, salsa,  
tomate seco, cebola cortadinha, azeite de oliva, sal marinho.

### Queijo de macadâmia

### INGREDIENTES

* 1.5 xícaras de [água](http://www.receitaculo.com/receitas/buscar-ingredientes/agua)
* 5 colheres de chá de [aguar aguar](http://www.receitaculo.com/receitas/buscar-ingredientes/aguar%20aguar)
* 0.5 xícara de [macadâmia (crua)](http://www.receitaculo.com/receitas/buscar-ingredientes/macad%C3%A2mia%20%28crua%29)
* 0.5 unidade de [limão ( só o suco)](http://www.receitaculo.com/receitas/buscar-ingredientes/limao%20%28%20so%20o%20suco%29)
* 1 colher de chá de [sal](http://www.receitaculo.com/receitas/buscar-ingredientes/sal)
* 1 colher de chá de [levedo de cerveja](http://www.receitaculo.com/receitas/buscar-ingredientes/levedo%20de%20cerveja)
* 1 colher de sopa de [azeite](http://www.receitaculo.com/receitas/buscar-ingredientes/azeite)
* 1 pitada de [cúrcuma](http://www.receitaculo.com/receitas/buscar-ingredientes/curcuma)

**PASSO A PASSO**

1. Bater a castanha com sal, levedo de cerveja e açafrão no liquidificador até virar um pó fino.   
   Ele lembra queijo fundido quando derrete, não fica "puxa-puxa"
2. Misturar a água com o ágar e ferver por uns dois minutos, mexendo.
3. Liga o liquidificador de novo e adiciona o azeite e o ágar recém tirado do fogo (tem que se rápido, ágar endurece rápido), bater tudo, vai acrescentando o limão e prova.
4. Coloca num pote redondo untado com azeite e deixa em geladeira até endurecer. Daí pode cortar fatia (com faca ou com aquelas plainas, dá bem certo) ou ralar em tiras.

**Requeijão de Maizena**

1. 6 colheres de amido de milho  
   1/2 litro de leite de soja  
   100gr de creme vegetal [usei 1/2 xícara de óleo e 1/2 xícara de azeite. Foi difícil incorporar, mas o azeite tirou um pouco o excesso de gosto de soja]  
   1 colher e meia (chá) de sal  
   8 colheres (sopa) de creme de leite de soja [isso dá 1 caixinha]  
   \* coloquei levedo de cerveja, que alguns acham próximo do sabor de queijo, para deixar temperado e diminuir ainda mais o sabor da soja. Foi mais ou menos 5 colheres de sopa. Mas vá colocando aos poucos, porque em excesso não fica muito bom. E lembre que quando assa o gosto some um pouco.
2. Dissolva o amido de milho no leite de soja. Junte o óleo, o azeite, o levedo de cerveja e o sal. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Acrescente o creme de leite, misture bem e retire do fogo.
3. Dá uma cobertura interessante para a pizza, que fica levemente dourada após assar e lembra o visual que o queijo de origem animal proporciona. Não tentei colocar polvilho, como foi dito no Veg Chica, mas deve ficar gostoso e testarei na próxima.
4. ATUALIZAÇÃO: fiz esse requeijão sem usar o creme de soja (é difícil achá-lo por aqui) e deu certo, também. Coloquei a metade do óleo/azeite que na receita inicial. Ainda estou testando o requeijão, mas temperá-lo com azeitonas pretas, orégano e levedura ficou muito bom. Coloquei duas colheres de polvilho azedo, mas foi pouco, porque não realçou nada.

**Queijo Cremoso IV**

Ingredientes:  
  
- 1/2 xícara de amêndoas sem pele  
- 1/3 de xícara de água  
- 1 colher de chá de levedo de cerveja em flocos (Red Star)  
- 1 pitada de açúcar cristal  
- 1 colher de sobremesa de sal  
- 1 xícara de óleo vegetal  
- suco de 2 limões  
- 1 colher de sopa de vinagre  
  
Preparo:  
  
No copo do liquidificador bata a água, o levedo, o sal, o açúcar e as amêndoas até virar um creme uniforme. Coloque o óleo aos poucos, como um fio, como se estivesse fazendo maionese e bata mais. Coloque a mistura numa tigela e junte o suco dos limões e o vinagre. Misture com uma colher até estar completamente absorvido. Leve para gelar e guarde sempre na geladeira para não estragar. Dura cerca de 10 dias.

**Mozzarela di Buffala Vegana (Amêndoas)**

Ingredientes:  
  
- 200 amêndoas sem pele   
- 2 litros de água   
- ½ xícara de chá de suco de limão coado   
- Óleo de Canola ou Girassol (2 a 3 colheres de sopa)   
- Bastante gelo   
- Sal a gosto   
- Uma pitada de levedura de cerveja   
- Temperos para o queijo (opcional)   
  
Preparo:  
  
1º Passo: Leite de amêndoas.

Sim, precisa ser de amêndoas, pois amendoim, castanhas, nozes, macadâmia e os demais não conseguem atingir o sabor desejado. Para preparar o leite, é necessário que tire primeiro a pele das amêndoas. Para isso existem 2 métodos: você pode colocar as amêndoas de molho em água por 8 a12h e tirar a pele manualmente (método mais demorado) ou você pode ferver as amêndoas até perceber que a pele começou a se soltar (método mais rápido). Depois de tirar a pele das amêndoas, bata-as no liquidificador apenas com a água, deixe bater por pelo menos 2min na velocidade máxima para obter o leite. Coe este leite num coador de tecido (tamanho grande) e extraia o leite.

2º Passo: Coagular o leite com limão.

Pegue o leite das amêndoas e coloque em uma panela para ferver. É bom ter um termômetro culinário em casa, pois quando o leite chegar a uma temperatura em torno de 75º, deve-se adicionar o suco de limão, misturar bem e deixar cozinhar em fogo baixo até perceber que começou a formar um coalho. Quando isto acontecer, prepare um "saco" de tecido que possa ser pendurado. Abra o saco de tecido sobre um recipiente e então despeje todo o conteúdo da panela no saco, feche o mesmo e o pendure sobre o recipiente, não aperte, deixe que a água caia sozinha, deixe ali por 8-12h.

3º Passo: Cozinhar o queijo para finalizá-lo.

Pegue a massa do queijo já escorrida, coloque-a delicadamente em uma panela. Adicione um pouco de óleo de canola ou girassol e coloque sal a gosto e se desejar uma pitadinha de levedura (se quiser colocar outros temperos, esta é a hora). Aqueça esta mistura em fogo bem baixo, mexa devagar para que o queijo vá encorpando, tomando cuidado para não queimar, o processo é lento e necessita de atenção. Quando o queijo estiver formando uma massa compacta que começa a se desgrudar sozinho, pegue uma colher de sopa e faça o teste pra ver se ele forma uma "bola" compacta porém macia, caso perceba que ele formou esta bola, prepare imediatamente um bowl ou recipiente com bastante gelo e água gelada, com o auxílio de 2 colheres de sopa untadas você deve ir formando estas bolinhas e jogando-as ainda quentes na água com gelo para dar um choque térmico e para que o queijo já fique no formato certo. Terminando de montar todas as bolinhas, coloque este recipiente na geladeira. Prepare uma salmoura, deixe esfriar, coloque as bolas do queijo dentro desta salmoura, deixe o queijo na geladeira, marinando nesta salmoura por pelo menos 12h antes de consumir.  
  
\*Sugestão: Quem tiver boas habilidades manuais pode utilizar uma faca de tornear para deixar as bolas deste queijo idênticas ao da mussarela de búfala de verdade.   
  
\*Importante: Este queijo deve ser conservado em salmoura, na geladeira, num recipiente fechado por até 5 dias.

**Mussarela Vegana IV (derrete)**

Ingredientes:  
  
- 4 colheres (de chá) de Mandioquinha  
- 1 xícara de Polvilho Azedo  
- 1 xícara de Polvilho Doce  
- 1 xícara de Maisena  
- Algumas gotas de Limão  
- 2 xícaras de Leite de Soja ou de Amêndoas  
- 1 Colher (de chá) lotada de Levedo Red Star  
- 1 colher (de chá) rasa de Sal  
- 1 colher (de chá) cheia de Tahine (Não é o "Hommus" Tahine)  
- 50g de Tofu (nem firme, nem soft demais)  
- 1/2 colher (de chá) de Ágar-Ágar derretido em água morna  
- 6 colheres (de sopa) de Azeite de Oliva  
- 1 colherzinha (de café) bem cheia de Cebola em Pó   
  
Preparo:  
  
Bater no liquidificador ou processador a mistura de todos ingredientes, com atenção a deixar a massa bem grossa no liquidificador, quase não dando pra bater. Passar a mistura para uma panela antiaderente e, no fogo alto, ficar mexendo até que se desprenda totalmente da panela. Depois disso retire essa massa, dê a forma de bola e deixe 4 dias na geladeira enrolado em plástico film bem apertado.

**Vegarela III**

Ingredientes:  
  
- 1 xícara de Tofu Macio ou Firme  
- 1/4 de xícara de Azeite  
- 2 colheres de sopa de suco de limão  
- 1/3 de xícara de água  
- 1 colher de sopa de polvilho azedo  
- 1 pitada de açafrão em pó para colorir  
- sal e pimentado-do-reino a gosto  
  
  
Preparo:  
  
Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter um creme homogêneo. Transfira para uma panela pequena e leve ao fogo alto. Assim que ferver, abaixe o fogo e cozinhe de 3 a 4 minutos. Mexa constantemente com uma espátula reta para não grudar. Mantenha congelado o que não usar.

**Queijo de Castanha-do-Pará**  
Variação do Queijo de Macadâmia similar a mussarela

**Ingredientes:**1 1/2 xícaras de água  
5 colheres de chá de agar agar  
1/2 xícara de Castanha-do-Pará  
1 colher de sopa sumo de  limão  
1 colher de chá de sal  
1 colher de sopa de levedo de cerveja  
2 colher de sopa de azeite  
1 pitada de cúrcuma (açafrão-da-terra)

**Modo de Preparo:**  
Bater a castanha com sal, levedo de cerveja e açafrão no liquidificador até virar um pó fino.

Misturar a água com o agar e ferver por uns dois minutos, mexendo.

Liga o liquidificador de novo e adiciona o azeite e o agar recém tirado do fogo (tem que se rápido, agar endurece rápido), bater tudo, vai acrescentando o limão e prova.

Coloca num pote redondo untado com azeite e deixa em geladeira até endurecer.

**vGorgonveg**  
Similar ao Queijo Gorgonzola

**Ingredientes:**1 1/2 xícaras de água  
5 colheres de chá de agar agar  
1/2 xícara de Castanha-do-Pará  
1 colher de sopa sumo de  limão  
1 colher de chá de sal  
1 colher de sopa de levedo de cerveja  
2 colheres de sopa de azeite  
3 colheres de sopa de azeitonas verdes  
1 colher de chá de alcaparras

**Modo de Preparo:**  
Pique bem as azeitona a as alcaparras. Depois de picadas misture bem amassando com a colher até virarem uma pasta. Se necessário use um fiozinho de azeite para ajudar.

Repetir o mesmo preparo do queijo de castanha, porém nesta receita não vai o açafrão.

Coloca num pote redondo untado com azeite uma camada, depois misture grosseiramente a pasta verde no meio. Em seguida ponha o restante dando outra mexida. Deixe em geladeira até endurecer.

Este queijo fica branquinho e com a pasta verde fazendo o papel dos fungos.

**vVegcheddar**  
Similar ao Queijo Cheddar

**Ingredientes:**1 xícara de água  
5 colheres de chá de agar agar  
1/2 xícara de macadâmia  
1/2 pimentão vermelho  
1 cenoura pequena  
1 colher de sopa sumo de  limão  
1 colher de chá de sal  
1 colher de chá de levedo de cerveja  
2 colheres de sopa de azeite  
1 colher de chá de cúrcuma (açafrão-da-terra)

**Modo de Preparo:**  
Bata no liquidificador a cenoura, o pimentão e a água, até virar um suco. Coe e reserve. Se quiser poder “pelar” o pimentão antes deste processo.

Em seguida bata a macadâmia com sal, levedo de cerveja e açafrão no liquidificador até virar um pó fino.

Misturar o suco de cenoura com o agar e ferver por uns dois minutos, mexendo.

Liga o liquidificador de novo e adiciona o azeite e o agar recém tirado do fogo (tem que se rápido, agar endurece rápido), bater tudo, vai acrescentando o limão e prova.

Coloca num pote redondo untado com azeite e deixa em geladeira até endurecer.