

# PÃO DE QUEIJO COM GORGONZOLA DO CHEF BRAGON

## INGREDIENTES

500 g de queijo meia-cura ou curado da serra da canastra ou do serro

100 g de queijo parmesão ralado

300 g de queijo gorgonzola

500 g de polvilho azedo

500 g de polvilho doce

1 colher de café rasa de fermento

3 a 6 ovos caipiras

300 ml de leite integral ou semidesnatado

300 ml de água

300 ml de óleo de soja (pode ser de girassol, canola ou milho)

1 colher de sopa de sal

2 colheres de sopa de manteiga

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande (uma tigela grande de porcelana ou uma bacia), misture os polvilhos e o fermento, usando uma colher de pau, de preferência.

Ferva o leite, a água, o óleo e o sal, tudo junto.

Quando ferver, escaldé o polvilho.

Isso significa, despejar o líquido, aos poucos, sobre o polvilho, mexendo com a colher de pau, desfazendo as pelotas maiores.

Deixe a massa esfriar uns 10 minutos, mais ou menos.

Agora, comece a adicionar os ovos, um a um, e vá mexendo a massa com uma das mãos.

O número de ovos deve ser o suficiente para a massa não ficar seca, mas também não muito mole.

Adicione agora, os queijos canastra e parmesão.

Mexa e sove a massa com as duas mãos, por uns 10 minutos.

Quando a massa estiver bem homogênea, acrescente o queijo gorgonzola, previamente despedaçado, e misture.

Agora é só checar o resultado da massa.

Se estiver muito seca, coloque um ovo ou um pouquinho mais de água.

Se estiver tão molhada, a ponto de você não conseguir fazer as bolinhas mesmo com as mãos untadas, coloque mais polvilho ou mais queijo.

Preaqueça o forno a 200°C, por uns 10 minutos, mais ou menos.

Não precisa untar o tabuleiro.

Unte as duas com a manteiga.

Faça bolinhas com as mãos, do tamanho de uma bola de pingue-pongue mais ou menos, ou do tamanho que você preferir.

No forno preaquecido, coloque para assar por um tempo que varia de 20 a 40 minutos.

O tempo exato depende do resultado da massa.

Pode abrir a porta do forno rapidamente após 20 minutos, para checar.

O ideal é tirar quando eles tiverem naquela fase intermediária entre o branco e o dourado.

Cuidado para não passar do ponto, pois pode deixá-los secos e duros em excesso.

Apesar de todas essas dicas, lembre-se que o pão de queijo perfeito demanda prática, jeito para a coisa e, às vezes, uma pitada de sorte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27641-pao-de-queijo-com-gorgonzola-do-chef-bragon.html>