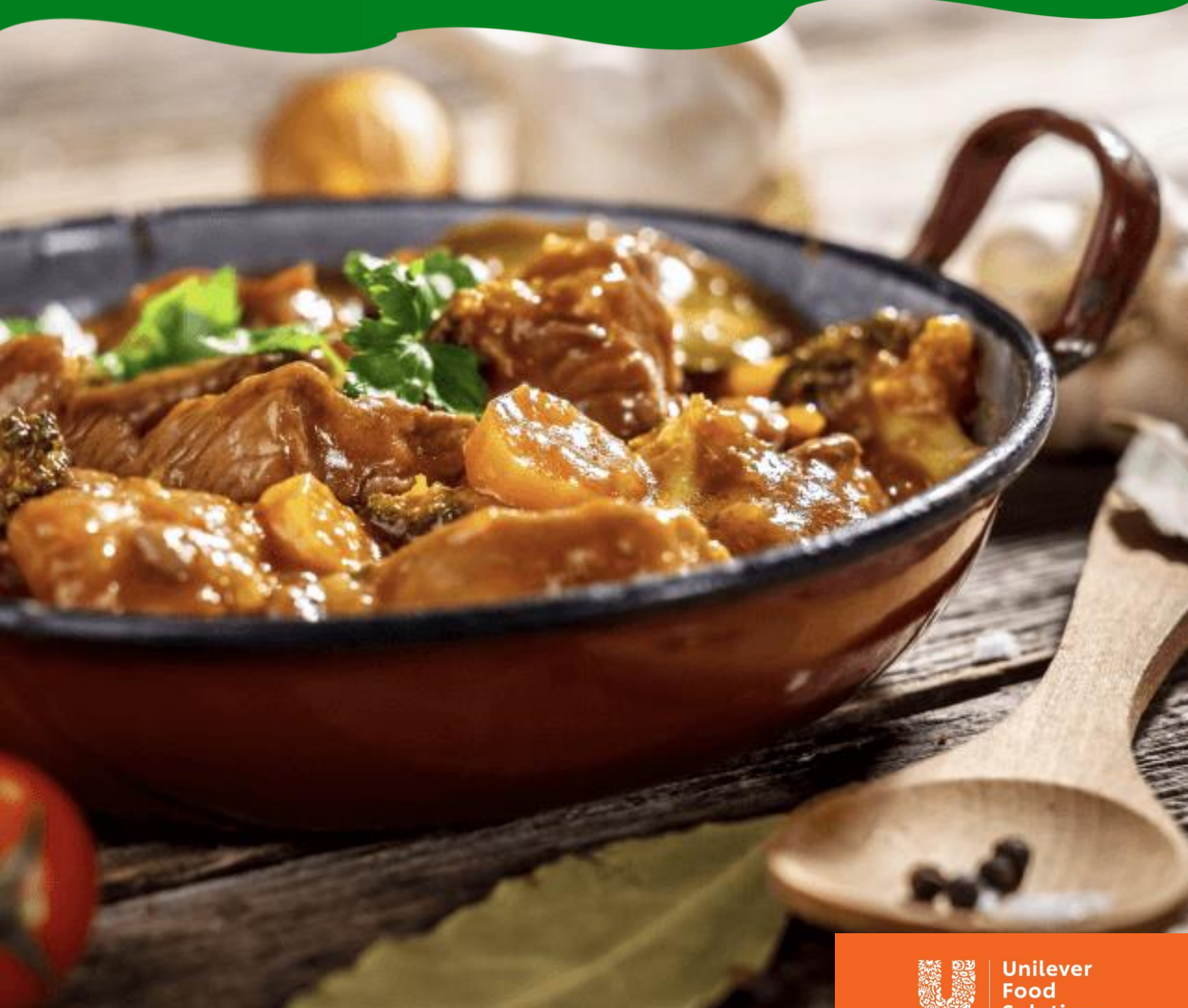


Knorr
PROFESSIONAL

**PRATICIDADE E VERSATILIDADE
PARA O SEU NEGÓCIO?**

**KNORR: COZINHE COM
MAIS EFICIÊNCIA**



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



EFICIÊNCIA, RENTABILIDADE E VERSATILIDADE PARA O SEU NEGÓCIO?

MAIS RÁPIDO

Linha Knorr Professional: rápida no preparo, ajuda na otimização de tempo.

CORINGA NA COZINHA

Produtos versáteis, podem ser transformados em diversas receitas.

SE ADEQUA AOS MENUS

Ingredientes capazes de performar em menus a la carte, self service, cozinhas industriais e até bistro.

REDUZ MÃO DE OBRA

Levamos velocidade para sua cozinha sem a necessidade de muitos profissionais na operação.

ECONOMIZA GÁS

Tempo de preparo reduzido no cozimento, ajudando na economia de gás.

ESTOQUE REDUZIDO

Embalagens compactas que trazem alto rendimento.



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

ÍNDICE



Canelone Bolonhesa

3



Quiche Caprese com Massa de Tomate

5



Escondidinho de Frango Cremoso

7



Sanduíche de Almôndegas Parmegiana

9



Panqueca com Massa de Batata e Frango com Alho Poró

10



Strogonoff de Carne

12





CANELONE BOLONHESA

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola.
- 2.** Inclua a carne moída, tempere com Caldo de Carne Knorr, pimenta do reino, misture e refogue por 5 minutos. Em seguida, reserve.
- 3.** Adicione a água, assim que ferver, acrescente a Base de Tomate Knorr e misture bem. O ponto é a carne ter um molho consistente para poder rechear. Reserve
- 4.** Em uma outra panela, adicione o leite frio e dissolva o Molho Branco Knorr. Misture e comece o aquecimento. Quando ferver, deixe cozinhar por 1 minutos. Desligue o fogo e reserve.
- 5.** Pegue uma folha de massa, faça uma linha de aproximadamente 2 cm de largura com o recheio e enrole, fazendo um “canudo” recheado.

INGREDIENTES

- 400g de Massa Fresca de Lasanha
- 500g de Carne Moída
- 50g de Base de Tomate Knorr
- 300ml de Água
- 200g de Queijo Parmesão
- 20g de Salsinha Picada
- Pimenta do Reino
- 10g de Caldo de Carne Knorr
- 30ml de Azeite
- 50g de Cebola
- 1l de leite
- 90g de Molho Branco Knorr



CANELONE BOLONHESA

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

6. Em um refratário forneável, adicione uma concha de molho branco e os canelones recheados.
7. Cubra com o restante do molho branco e finalize com queijo parmesão ralado na hora.
8. Leve ao forno por 12 minutos até gratinar e cozinhar a massa.
9. Retire do forno com cuidado e sirva.

INGREDIENTES

- 400g de Massa Fresca de Lasanha
- 500g de Carne Moída
- 50g de Base de Tomate Knorr
- 300ml de Água
- 200g de Queijo Parmesão
- 20g de Salsinha Picada
- Pimenta do Reino
- 10g de Caldo de Carne Knorr
- 30ml de Azeite
- 50g de Cebola
- 1l de leite
- 90g de Molho Branco Knorr



QUICHE CAPRESE COM MASSA DE TOMATE

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente misture a farinha, Purê Knorr e a Base de Tomate Knorr.
- 2.** Em seguida adicione uma gema e a manteiga, misture tudo até que a massa esteja lisa e homogênea.
- 3.** Deixe a massa descansar na geladeira por 15 minutos e logo depois abra em uma forma para quiche.
- 4.** Em uma panela, adicione o leite e o Molho Branco Knorr, misture bem e deixe aquecer até ferver por 1 minuto, desligue o fogo deixando esfriar.
- 5.** Logo após com ajuda de um fouet (batedor aramado) misture o molho branco frio com 2 ovos e um toque de pimenta do reino, reserve.

INGREDIENTES

- 350g de Purê de Batata Knorr
- 150g de Farinha de Trigo
- 200g de Manteiga
- 70g de Base de Tomate Knorr
- 45g de Molho Branco Knorr
- 500ml de Leite
- 250g de Queijo Muçarela de Búfala
- Manjericão Fresco
- 3 Ovos
- Pimenta do Reino
- 100g de Queijo Parmesão



QUICHE CAPRESE COM MASSA DE TOMATE

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

6. Corte a muçarela de búfala em cubos, adicione em cima da massa da quiche, cubra com o creme branco e finalize com queijo parmesão ralado na hora.
7. Leve ao forno pré-aquecido e asse por cerca de 35 minutos, até que a massa esteja crocante e recheio firme (Asse em forno baixo, cerca de 150°C).
8. Finalize com folhas de manjeriçã fresca e sirva.

INGREDIENTES

- 350g de Purê de Batata Knorr
- 150g de Farinha de Trigo
- 200g de Manteiga
- 70g de Base de Tomate Knorr
- 45g de Molho Branco Knorr
- 500ml de Leite
- 250g de Queijo Muçarela de Búfala
- Manjeriçã Fresco
- 3 Ovos
- Pimenta do Reino
- 100g de Queijo Parmesão



ESCONDIDINHO DE FRANGO CREMOSO

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione a água e deixe ferver, inclua o Purê Knorr e misture bem, cozinhando por 1 minuto e reserve.
- 2.** Agora em outra panela, cozinhe o peito de frango com água, caldo de galinha, alecrim e pimenta do reino.
- 3.** Desfie o frango e reserve.
- 4.** Em outra panela, misture o leite e o Molho Branco Knorr, inicie o aquecimento até ferver. Desligue o fogo e reserve.
- 5.** Aqueça uma frigideira, adicione o azeite, cebola e em seguida o alho, refogue tudo e inclua o peito de frango desfiado, ajuste sal, se necessário e pimenta do reino.
- 6.** Adicione o molho branco ao frango desfiado e misture de forma delicada.

INGREDIENTES

- 1Kg de Purê de Batatas Knorr
- 3,5L de Água
- 250g de Maionese Hellmann's
- 700g de Peito de Frango
- 45g de Molho Branco Knorr
- 500ml de Leite
- 20g de Caldo de Galinha Knorr
- Pimenta do Reino
- 40ml de Azeite
- 70g de Cebola
- 20g de Alho
- 40g de Salsinha Picada
- 1 Ramo de Alecrim



ESCONDIDINHO DE FRANGO CREMOSO



Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

7. Em um refratário forneável, adicione metade do purê de batatas, em seguida todo recheio cremoso de frango, cobrindo com o restante do purê de batatas e finalize com uma camada de Maionese Hellmann's para gratinar.
8. Leve ao forno e doure, cerca de 15 minutos em forno pré aquecido a 180 °C
9. Retire do forno com cuidado e sirva.

INGREDIENTES

- 1Kg de Purê de Batatas Knorr
- 4 de Água
- 250g de Maionese Hellmann's
- 700g de Peito de Frango
- 45g de Molho Branco Knorr
- 500ml de Leite
- 20g de Caldo de Galinha Knorr
- Pimenta do Reino
- 40ml de Azeite
- 70g de Cebola
- 20g de Alho
- 40g de Salsinha Picada
- 1 Ramo de Alecrim



SANDUÍCHE DE ALMÔNDEGAS PARMEGIANA

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela aqueça a água até ferver, adicione a Base de Tomate Knorr e misture bem, deixando cozinhar por 1 minuto.
- 2.** Em seguida adicione folhas de manjericão, pimenta do reino e reserve.
- 3.** Tempere a carne moída com Caldo de Carne Knorr e faça bolinhas de 30g, empane-as diretamente no preparo Milanesa Knorr. Em seguida, aqueça o óleo e frite até dourar.
- 4.** Em um refratário forneável, adicione as almôndegas, acrescente o molho de tomate, cubra com queijo muçarela e leve ao forno bem quente apenas para derreter o queijo.
- 5.** Em seguida corte os pães, pincele manteiga, toste os pães e recheie com a quantidade de almôndegas à parmegiana suficiente para preparar os sanduíches.

INGREDIENTES

- 750g de carne moída
- 5 Pães Ciabata
- 300g de Muçarela Ralada
- 65g de Base de Tomate Knorr
- 500ml de Água
- 150g de Preparo Milanesa Knorr
- 18g de Caldo de Carne Knorr
- Pimenta do Reino
- Folhas de Manjericão
- Óleo para Fritura
- 50g de Manteiga



PANQUECA COM MASSA DE BATATA E FRANGO COM ALHO PORÓ



Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione 500ml de água e deixe ferver, adicione a Base de Tomate Knorr e misture bem, cozinhe por 1 minuto e reserve.
- 2.** Em outra panela aqueça o restante da água, ao ferver adicione o Purê de Batatas Knorr e misture bem, cozinhe por 1 minuto. Retire do fogo e deixe esfriar.
- 3.** No liquidificador, bata o purê de batatas frio, leite, ovo, sal e farinha de trigo.
- 4.** Após 3 minutos batendo, aqueça uma frigideira com um pouco de manteiga e adicione porções para formar os discos de panqueca, repetindo o processo até acabar e ter todos os discos prontos.

INGREDIENTES

- 2 ovos
- Sal
- 360ml de Leite
- 60g de Purê de Batatas Knorr
- Pimenta do Reino
- 50g de Farinha de Trigo
- 40g de Manteiga
- 500g de Frango Desfiado
- 15g de Caldo de Galinha Knorr
- 50 ml de Azeite
- 50g de Tomate em cubos sem pele
- 30g de Alho Poró
- 65g de Base de Tomate Knorr
- 780ml de Água
- 100g de Queijo Parmesão



PANQUECA COM MASSA DE BATATA E FRANGO COM ALHO PORÓ

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

5. Em uma frigideira, adicione o azeite e doure o alho poró, acrescente os cubos de tomate e após 1 minuto de refogar, inclua o frango desfiado, tempere com caldo de galinha e misture bem.

6. Ajuste o sabor com pimenta do reino e use esse recheio para montar as panquecas junto aos discos de massa já prontos.

7. Após a montagem, leve para uma assadeira, cubra com molho de tomate, finalize com queijo parmesão e leve ao forno por 10 minutos.

7. Sirva em seguida.

INGREDIENTES

- 2 ovos
- Sal
- 360ml de Leite
- 60g de Purê de Batatas Knorr
- Pimenta do Reino
- 50g de Farinha de Trigo
- 40g de Manteiga
- 500g de Frango Desfiado
- 15g de Caldo de Galinha Knorr
- 50 ml de Azeite
- 50g de Tomate em cubos sem pele
- 30g de Alho Poró
- 65g de Base de Tomate Knorr
- 780ml de Água
- 100g de Queijo Parmesão



STROGONOFF DE CARNE

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela aquecida, adicione o leite e misture com o Molho Branco Knorr, deixe ferver e cozinhe por 1 minuto, reserve.
- 2.** Em outra panela, adicione azeite e a cebola, deixe dourar por 1 minuto.
- 3.** Acrescente os cubos de carne e tempere com Caldo de Carne Knorr, ajuste o sabor com pimenta do reino.
- 4.** Em seguida adicione o Molho Shoyu Knorr, mostarda, ketchup Hellmann's e por último o molho branco, misturando bem e deixe cozinhar por mais 4 minutos.
- 5.** Finalize adicionando o champignon.

INGREDIENTES

- 1kg de Alcatra/Filé Mignon em Cubos
- 20g de Caldo de Carne Knorr
- 1L de Leite
- 90g de Molho Branco Knorr
- 200 de Leite
- 250g de Champignon
- 100g de Cebola
- 80g de Ketchup Hellmann's
- 50g de Mostarda Hellmann's
- 40ml de Shoyu Knorr
- Pimenta do Reino
- 50 ml de Azeite



**PARA MAIS SOLUÇÕES PARA O SEU
NEGÓCIO, ACESSE:**

WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM.BR



**Unilever
Food
Solutions**

Apoiar. Inspirar. Transformar.

**NOS SIGA NAS NOSSAS REDES SOCIAIS
PARA MAIS DICAS:**

