

Knorr
PROFESSIONAL

**COMPARTILHE SEU MENU
NO DIA DOS PAIS E
GARANTA MAIS CLIENTES**

**KNORR: COZINHE COM
MAIS EFICIÊNCIA**



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

RECEITAS ATRATIVAS PARA COMPARTILHAR NO DIA DOS PAIS

MENU INCLUSIVO

Lembre-se de ter variedades, com peixes, carne suína, cordeiro, preparos vegetarianos e veganos.

ATENÇÃO NOS PREÇOS

Inclua preparos simples com valores acessíveis, e em pratos refinados para quem está disposto a desembolsar mais.

COMBOS E PROMOÇÕES

Pense em combos com vinhos e drinks inclusos, agregue valor ao seu menu.

SOBREMESAS

Prepare opções exageradas, assim otimiza o número de produção e garante a venda com maior valor agregado.

FINALIZE O MENU EM CASA

Pense em combos pré prontos para serem finalizados em casa.

OPÇÕES PARA DIVIDIR

Dia dos pais é um momento em família na maioria dos casos, então pense em pratos principais tamanho família.

INSTAGRAM

Use como ferramenta de divulgação, escolha fotos reais e atrativas, com os principais preparos escolhidos pelo público masculino.

WHATSAPP

Aproveite seus contatos para comunicar o menu de dia dos pais, e comunique como será o serviço nessa ocasião.



ÍNDICE

	Massa Fresca Com Frutos Do Mar	3
	Cordeiro com Massa ao Molho de Parmesão	4
	Moqueca de Peixe e Camarão	6
	Maminha Recheada	7
	Arroz de Polvo	9
	Parmegiana Tradicional	10
	Gratinado de Filé com Batatas e Molho Gorgonzola	11
 	Strogonoff Vegetariano	13
	Polpetone ao Molho de Tomate	15





MASSA FRESCA COM FRUTOS DO MAR



Rendimento: 6 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Adiciona água em uma panela e deixe ferver, adicione a Base de Tomate Knorr e misture tudo até que cozinhe por 1 minuto, separe.
- 2.** Em outra panela, despeje o azeite e doure a cebola, inclua os tomates cereja cortados ao meio e os refogue por 2 minutos.
- 3.** Acrescente os vôngoles e o sumo do limão e logo após, os anéis de lula, os mexilhões e refogue por 3 minutos.
- 4.** Tempere com Caldo Delícias do Mar e pimenta do reino, após isso adicione o molho de tomate, reduza o fogo e cozinhe por 5 minutos.
- 5.** Adicione os camarões, tempere com salsinha picada e após 2 minutos inclua a massa fresca pré-cozida, cozinhe mais 2 minutos e finalize com a manteiga gelada.

INGREDIENTES

- 450g de Massa Fresca
- 260g de Camarão Limpo
- 150g de Mexilhões
- 150g de Anéis de Lula
- 200g de Vôngoles
- 10 Tomates Cereja
- 80g de Cebola
- Sumo de 1 Limão Siciliano
- 65g de Base de Tomate Knorr
- 600ml de Água
- 20g de Caldo Delícias do Mar Knorr
- Salsinha Picada
- 50g de Manteiga Gelada
- 40ml de Azeite
- Pimenta do Reino



CORDEIRO COM MASSA AO MOLHO DE PARMESÃO

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente adicione o cordeiro e tempere com pimenta do reino, vinho branco seco, Caldo de Carne Knorr e alecrim.
- 2.** Após 2 horas, retire da marinada e em uma frigideira quente, adicione azeite, manteiga e doure o carré.
- 3.** Sele rapidamente e leve ao forno por 5 minutos para que atinja o ponto interno da carne.
- 4.** Em outra panela, adicione o leite e misture com o Molho Branco Knorr, cozinhe por 2 minutos após fervura.
- 5.** Inclua o queijo parmesão e reserve, cozinhe a massa ao dente apenas com água e sal, finalize o cozimento no molho de parmesão e sirva os carrés ao lado.

INGREDIENTES

- 400g de Carré de Cordeiro
- 12g de Caldo de Carne Knorr
- 1 Ramo de Alecrim
- 40ml de Azeite
- 40g de Manteiga
- Pimenta do Reino
- 250g de Talharim/Fettuccine
- 45g de Molho Branco Knorr
- 500 ml de Leite
- 120g de Queijo Parmesão



MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Corte a parte central do pimentões em rodela e com as pontas, corte em cubos e reserve.
- 2.** Em uma panela adicione a água e quando ferver, acrescente a Base de Tomate Knorr, misture bem.
- 3.** Em outra panela, inclua o azeite e doure 1 cebola, inclua os pimentões em cubos e a pimenta de cheiro, refogue por 3 minutos.
- 4.** Acrescente o molho de tomate e o leite de coco e reduza o fogo, deixe cozinhar por 15 minutos.
- 5.** Logo após processe essa base até que se torne um molho homogêneo.
- 6.** Em um recipiente, tempere o peixe e os camarões com Caldo Delícias do Mar Knorr e Base Sabor Limão em Pó.

INGREDIENTES

- 900g de Filé de Peixe(Dourado/Pescada)
- 220g de Camarão Limpo
- 200g de Pimentão Vermelho
- 200g de Pimentão Amarelo
- 200g de Pimentão Verde
- 60g de Coentro/Salsinha
- 150g de Cebola
- 125g de Base de Tomate Knorr
- 1L de Água
- 500ml de Leite de Coco
- 40ml de Azeite
- Pimenta de Cheiro
- 30g de Caldo Delícias do Mar Knorr
- 10g de Base Sabor Limão em Pó Knorr



MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

7. Em uma panela para moqueca, inicie incluindo uma concha do molho, seguidos dos filés de peixe e rodela dos pimentões, cebola e tomate.

8. Finalize com o restante do molho e leve ao fogo baixo para cozinhar por 15 minutos, inclua os camarões e cozinhe por mais 4 minutos.

INGREDIENTES

- 900g de Filé de Peixe(Dourado/Pescada)
- 220g de Camarão Limpo
- 200g de Pimentão Vermelho
- 200g de Pimentão Amarelo
- 200g de Pimentão Verde
- 60g de Coentro/Salsinha
- 150g de Cebola
- 125g de Base de Tomate Knorr
- 1L de Água
- 500ml de Leite de Coco
- 40ml de Azeite
- Pimenta de Cheiro
- 30g de Caldo Delícias do Mar Knorr
- 10g de Base Sabor Limão em Pó Knorr



MAMINHA RECHEADA

Rendimento: 6 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente adicione a maminha e unte com o azeite, tempere com páprica, Caldo de Carne Knorr e pimenta do reino.
- 2.** Faça um corte ao meio para rechear com o creme de gorgonzola.
- 3.** Em uma panela adicione o leite e o Molho Branco Knorr, misture bem e deixe ferver por 1 minuto.
- 4.** Adicione o queijo gorgonzola picado e misture bem, deixe esfriar.
- 5.** Use o creme de gorgonzola para rechear a maminha e feche com a ajuda de palitos e barbante culinário.
- 6.** Sele em uma frigideira quente, quando estiver dourada, leve ao forno por 25 minutos, até que esteja assada por igual.

INGREDIENTES

- Maminha de 1kg
- 20g de Caldo de Carne Knorr
- 32g de Molho Branco Knorr
- 400ml de Leite
- 230g de Queijo Gorgonzola
- 50ml de Azeite
- Pimenta do Reino
- 5g de Páprica Doce



ARROZ DE POLVO

Rendimento: 4 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela com água, louro, metade da cebola e sal grosso, adicione o polvo e deixe cozinhar até que esteja macio.
- 2.** Retire o polvo quando macio, corte em pedaços, guarde parte da água do cozimento e reserve.
- 3.** Em uma panela adicione a água e quando ferver, inclua a Base de Tomate Knorr e misture bem, cozinhe por 1 minuto e separe.
- 4.** Em outra panela, adicione o azeite e a cebola, em seguida o pimentão em cubos e os tomates cereja cortados ao meio.
- 5.** Inclua o arroz e misture bem, adicionando 400 ml do caldo de cozimento do polvo e metade do molho de tomate.

INGREDIENTES

- 1kg de Polvo
- Sal grosso
- 2 Folhas de Louro
- 280g de Arroz
- 250g de Cebola
- 25g de Base de Tomate Knorr
- 200ml de Água
- 80g de Pimentão Vermelho
- 40ml de Azeite
- 10 Tomates Cereja
- Salsinha/Coentro
- Pimenta do Reino



ARROZ DE POLVO

Rendimento: 4 Porções

MODO DE PREPARO

6. Em 20 minutos, inclua o polvo em pedaços e o restante do molho de tomate, finalize com pimenta do reino e salsinha/coentro picado.

7. Caso seja necessário mais caldo para o cozimento, use o caldo do cozimento do polvo.

INGREDIENTES

- 1kg de Polvo
- Sal grosso
- 2 Folhas de Louro
- 280g de Arroz
- 250g de Cebola
- 25g de Base de Tomate Knorr
- 200ml de Água
- 80g de Pimentão Vermelho
- 40ml de Azeite
- 10 Tomates Cereja
- Salsinha/Coentro
- Pimenta do Reino



PARMEGIANA TRADICIONAL

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione a água e assim que ferver adicione a base de tomate Knorr, misture bem e cozinhe por 1 minuto.
- 2.** inclua o manjericão, pimenta do reino e reserve.
- 3.** Em seguida, tempere os bifés com Caldo de Carne Knorr e pimenta do reino, os empane com o Preparo Milanesa Knorr e frite até dourar.
- 4.** Em um refratário forneável, adicione os bifés, cubra com molho e finalize com queijo, leve para gratinar.

INGREDIENTES

- 800g de Filé Bovino
- 100g de Milanesa Knorr
- 125g de Base de Tomate Knorr
- 1L de Água
- 250g de Queijo Muçarela.
- Pimenta do Reino
- 15g de Caldo de Carne Knorr
- Óleo para Fritura
- Manjericão Fresco
- 80g de Cebola
- 20g de Alho



GRATINADO DE FILÉ COM BATATAS E MOLHO GORGONZOLA

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela adicione o leite e misture com o Molho Branco Knorr, deixe ferver por 2 minutos e inclua o queijo gorgonzola, misture delicadamente e reserve.
2. Em uma frigideira, adicione azeite e sele o filé em tiras, temperado com Caldo de Carne Knorr e pimenta do reino.
3. Corte as batatas em fatias finas e reserve.
4. Em um refratário forneável, adicione uma concha do molho de gorgonzola, inclua as batatas fatiadas, cubra com mais molho gorgonzola, inclua os filés em tiras, adicione mais uma camada de molho e queijo parmesão ralado.
5. Leve ao forno por 15/20 minutos, até que esteja tudo cozido e gratinado.

INGREDIENTES

- 300g de Filé em Tiras
- 300g de Batata Inglesa
- 45g de Molho Branco Knorr
- 500 ml de Leite
- Pimenta do Reino
- 15g de Caldo de Carne Knorr
- 40 ml de Azeite
- 180g de Queijo Gorgonzola
- 120g de Queijo Parmesão



STROGONOFF VEGETARIANO

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela aqueça a água e adicione a Base de Tomate Knorr, deixe ferver e reserve.
- 2.** Reserve outra panela, misture o leite, o Molho Branco Knorr e cozinhe por 2 minutos após ferver.
- 3.** Em outra panela, acrescente azeite e doure a cebola, inclua as cenouras em cubos pequenos, refogando por 4 minutos.
- 4.** Inclua os cogumelos shiitake em fatias ou cubos, em seguida a couve flor em cubos e por último as abobrinhas, refogue tudo até que esteja macio.
- 5.** Inclua a mostarda, tempere tudo com páprica picante, sal e pimenta do reino.
- 6.** Em seguida adicione o molho de tomate pronto e por último o molho branco pronto.

INGREDIENTES

- 90g de Molho Branco Knorr
- 1L de Leite
- 250g de Cogumelo Shiitake
- 200g de Cenoura
- 200g de Couve Flor
- 120g de Cogumelo Champignon em conserva
- 80g de Cebola
- 40g de Mostarda Hellmann's
- Páprica Doce
- 40ml de Azeite
- 150g de Abobrinha
- 22g de Base de Tomate Knorr
- 200ml de Água
- Sal



STROGONOFF VEGETARIANO

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

7. Misture delicadamente e acrescente o cogumelo champignon em conserva fatiado.

INGREDIENTES

- 90g de Molho Branco Knorr
- 1L de Leite
- 250g de Cogumelo Shitake
- 200g de Cenoura
- 200g de Couve Flor
- 120g de Cogumelo Champignon em conserva
- 80g de Cebola
- 40g de Mostarda Hellmann's
- Páprica Doce
- 40ml de Azeite
- 150g de Abobrinha
- 22g de Base de Tomate Knorr
- 200ml de Água
- Sal



POLPETONE AO MOLHO DE TOMATE

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente adicione a carne moída, tempere com Caldo de Carne Knorr e pimenta do reino, misture bem e molde bolinhas do com 50g.
- 2.** Aperte ao centro de todas bolinhas e adicione uma porção do recheio feito com Maionese Hellmann's e queijo muçarela ralado e modele novamente, fazendo isso com todas as carnes moídas.
- 3.** Aqueça a água e assim que ferver, adicione a Base de Tomate Knorr e misture bem, cozinhando por mais 1 minuto.
- 4.** Acrescente as folhas de manjericão e o ramo de alecrim.

INGREDIENTES

- 1kg de Carne Moída
- 200g de Queijo Muçarela Ralado
- 100g de Maionese Hellmann's
- 125g de Base de Tomate Knorr
- 1L de Água
- 10 Folhas de Manjericão
- 25g de Caldo de Carne Knorr
- Pimenta do Reino
- 1 Ramo de Alecrim
- 100g de Queijo Parmesão



POLPETONE AO MOLHO DE TOMATE

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

5. Em uma assadeira/panela forneável, adicione uma concha do molho e disponha os polpettines em cima, cubra com restante do molho e polvilhe queijo parmesão, leve ao forno para assar por cerca de 25 minutos.

INGREDIENTES

- 1kg de Carne Moída
- 200g de Queijo Muçarela Ralado
- 100g de Maionese Hellmann's
- 125g de Base de Tomate Knorr
- 1L de Água
- 10 Folhas de Manjericão
- 25g de Caldo de Carne Knorr
- Pimenta do Reino
- 1 Ramo de Alecrim
- 100g de Queijo Parmesão



**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:**

