

Knorr
PROFESSIONAL

**DIFERENCIE SEU MENU E
TRAGA MAIS CLIENTES
NO MÊS JUNINO**

**KNORR: COZINHE COM
MAIS EFICIÊNCIA**



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



RECEITAS PARA AQUECER O CORAÇÃO DOS CLIENTES NESTA FESTA JUNINA

TENHA UM MENU INCLUSIVO

Apresente preparos variados, aposte em carnes suínas, cordeiros, vegetarianos e veganos.

APOSTE NA TRADIÇÃO

Costela ensopada, caldo verde ou até uma galinhada! Essas receitas vão super bem no São João.

COMIDAS QUENTES

Época junina e também de inverno, então abuse de caldos, sopas e preparos gratinados.

SOBREMESAS

Doces a base de milho, leite de coco, amendoim e castanhas, aproveite essa oportunidade.

ATENÇÃO NOS PREÇOS

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

COMBOS E PROMOÇÕES

Crie um cardápio completo com um valor mais atrativo, pense em combos com vinhos e drinks inclusos. Que tal agregar no seu menu?

DIVULGUE NAS MÍDIAS

Use o instagram e facebook como meio de divulgação, aposte em fotos reais e bem feitas, para despertar o desejo de novos clientes.

DELIVERY E TAKE AWAY

Opte por preparos que viajam bem no delivery ou que garantam a qualidade em suas embalagens para viagem.



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

ÍNDICE



Mungunzá Salgado

3



Empadão de Frango com Milho

5



Creme de Milho com Bacon

6



Buraco Quente

8



Sanduíche de Pernil Desfiado

9



Frango Caipira com Quiabo e Milho

10



Croquete De Mandioca Com Costela

11



Amendoim Temperado e Torrado

12



Mousse de Paçoca

13





MUNGUNZÁ SALGADO

Rendimento: 15 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola, acrescente o alho e a pimenta de cheiro picada, refogando por mais 1 minuto.
- 2.** Acrescente o bacon e deixe dourar, depois as linguiças em cubos ou rodelas e misture bem.
- 3.** Inclua as folhas de louro, a carne seca/charque e a páprica doce, o milho para mungunzá e em seguida o Caldo de Carne Knorr, misturando bem.
- 4.** Adicione a água e assim que estiver fervendo, coloque a Base de Tomate Knorr e misture.
- 5.** Abaixar o fogo e deixe cozinhar até que os grãos de milho estejam macios, finalizando com salsinha ou coentro picado.

INGREDIENTES

- 1kg de Milho Para Mungunzá
- 125g de Base de Tomate Knorr
- 1.6L de Água
- 30g de Caldo de Carne Knorr
- 300g de Linguiça Calabresa
- 500g de Carne Seca/Charque Dessalgada
- 300g de Linguiça Portuguesa
- Salsinha/Coentro
- 1 Pimenta de Cheiro
- 2 Folhas de Louro
- 80g de Tomate em Cubos
- 100g de Cebola Picada
- 50ml de Azeite
- 100g de Bacon em Cubos
- Páprica Doce
- 5 Dentes de Alho



EMPADÃO DE FRANGO COM MILHO

Rendimento: 14 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente adicione a farinha de trigo, Purê Knorr e Maionese Hellmann's, misture bem até que se forme uma massa lisa e homogênea.

2. Após isso leve para geladeira e deixe descansar por 15 minutos.

3. Em uma panela, misture o leite e Molho Branco Knorr, misture bem e deixe ferver por 1 minuto, reserve.

4. Já em outra panela, inclua o azeite e deixe a cebola dourar, acrescente o frango desfiado, tempere com Caldo de Galinha Knorr e pimenta do reino, em seguida o milho, azeitona fatiada e por último o molho branco.

5. Misture tudo delicadamente até que o recheio fique bem cremoso, finalize com salsinha picada e reserve.

INGREDIENTES

- 250g de Farinha de Trigo
- 250g de Purê Knorr
- 320g de Maionese Hellmann's
- 1 Gema
- 700g de Frango Desfiado
- 20g de Caldo de Galinha Knorr
- 50g de Azeite
- 100g de Azeitona sem Caroço
- 80g de Cebola Picada
- 200g de Milho Cozido
- 40g de Salsinha
- Pimenta do Reino
- 25g de Molho Branco Knorr
- 250ml de Leite



EMPADÃO DE FRANGO COM MILHO

Rendimento: 14 Porções

MODO DE PREPARO

6. Abra uma parte da massa em uma forma com fundo removível de preferência, adicione todo recheio e cubra com o restante da massa, unindo as extremidades para fechar bem.

7. Pincele uma gema de ovo e leve ao forno até dourar e a massa ficar crocante, por cerca de 35/40 minutos.

INGREDIENTES

- 250g de Farinha de Trigo
- 250g de Purê Knorr
- 320g de Maionese Hellmann's
- 1 Gema
- 600g de Frango Desfiado
- 16g de Caldo de Galinha Knorr
- 50g de Azeite
- 100g de Azeitona sem Caroço
- 80g de Cebola Picada
- 200g de Milho Cozido
- 40g de Salsinha
- Pimenta do Reino
- 25g de Molho Branco Knorr
- 250ml de Leite



CREME DE MILHO COM BACON

Rendimento: 6 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione o leite e misture com o Molho Branco Knorr, dissolva bem e deixe ferver por 1 minuto, reservando.
- 2.** Aqueça a água e assim que ferver, adicione o Purê Knorr, misture bem e reserve.
- 3.** Leve para o Liquidificador o Molho Branco com o milho e processe.
- 4.** Em outra panela, adicione o azeite, crescente o bacon e deixe fritar, reserve o bacon e descarte o excesso de gordura.
- 5.** Na mesma panela, doure a cebola, inclua o creme de milho e a base de batatas pronta, ajuste o sabor com Caldo de Carne Knorr, pimenta do reino e finalize com cebolinha/salsinha picada e o bacon crocante.

INGREDIENTES

- 200g de Purê Knorr
- 45g de Molho Branco Knorr
- 500ml de Leite
- 80g de Cebola
- 1.3L de Água
- 20g de Caldo de Carne Knorr
- 500g de Bacon em Cubos
- 500g de Milho Cozido
- Cebolinha Picada
- Pimenta do Reino



FRANGO CAIPIRA COM QUIABO E MILHO

Rendimento: 8 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela aquecida, adicione o azeite e a cebola, refogue por 2 minutos e inclua os pedaços de frango, dourando tudo.
- 2.** Adicione a pimenta do reino, pimentão em cubos, tomate em cubos e misture bem.
- 3.** Acrescente as folhas de louro e as espigas cozidas e cortadas em rodelas, misture bem e adicione o Caldo de Galinha Knorr.
- 4.** Acrescente a água e assim que estiver fervendo, adicione a Base de Tomate Knorr, misture de forma delicada, abaixe o fogo e tampe a panela.
- 5.** Cozinhe por 20 minutos e inclua os quiabos cortados como preferir, cozinhe por mais 12 minutos e finalize com salsinha/coentro.

INGREDIENTES

- 1kg de Sobrecoxa, peito e asa de frango.
- 20g de Caldo de Galinha Knorr
- 65g de Base de Tomate Knorr
- 780ml de Água
- 2 Folhas de Louro
- 2 Espiga de Milho Cozidas
- 8 Quiabos
- 40ml de Azeite
- 100g de Tomate em Cubos
- Salsinha/Coentro
- 80g de Cebola Picada
- 80g de Pimentão Vermelho
- 1 Pimenta de Cheiro



BURACO QUENTE

Rendimento: 8 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione a água, espere ferver e adicione a Base de Tomate Knorr misturando bem, cozinhe por mais 1 minuto e reserve.
- 2.** Aqueça outra panela, adicione o azeite e doure a cebola, em seguida acrescente a calabresa moída e refogue por 3 minutos.
- 3.** Adicione a carne moída e tempere com Caldo de Carne Knorr, ajuste o sabor com pimenta do reino e cozinhe por 4 minutos.
- 4.** Inclua o vinho tinto e misture bem, deixe evaporar o álcool e coloque o molho de tomate pronto, finalize com salsinha/coentro picado.
- 5.** Retire o miolo do pão francês e use a carne moída para rechear.

INGREDIENTES

- 850g de Carne Moída
- 10 Pães Francês Dormido
- 150g de Calabresa Moída
- 65g de Base de Tomate Knorr
- 450ml de Água
- 50ml de Vinho Tinto Seco
- Salsinha/Coentro Picado
- Pimenta do Reino
- 70g de Cebola
- 40ml de Azeite
- 15g de Caldo de Carne Knorr
- 200g de Queijo Muçarela Ralado



BURACO QUENTE

Rendimento: 8 Porções

MODO DE PREPARO

6. Coloque todos os pães em pé em uma assadeira, polvilhe queijo muçarela ralado e leve ao forno rapidamente para derreter o queijo.

INGREDIENTES

- 700g de Carne Moída
- 8 Pães Francês Dormido
- 150g de Calabresa Moída
- 65g de Base de Tomate Knorr
- 450ml de Água
- 50ml de Vinho Tinto Seco
- Salsinha/Coentro Picado
- Pimenta do Reino
- 70g de Cebola
- 40ml de Azeite
- 15g de Caldo de Carne Knorr
- 200g de Queijo Muçarela Ralado



SANDUÍCHE DE PERNIL DESFIADO

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o azeite, doure a cebola e em seguida o pernil, misture tudo e reserve.

2. Em um recipiente, misture o leite com o Molho Branco Knorr, dissolva bem e ferva por 1 minuto. Inclua o queijo gorgonzola e misture bem.

3. Abra ao meio o pão baguete, adicione uma camada da creme de gorgonzola, adicione todo pernil desfiado, em seguida cebola roxa e tomate em cubos e por fim, mais uma camada da pasta de Gorgonzola.

4.

INGREDIENTES

- 2 Pães Baguete de 20cm
- 400g de Pernal Suíno Desfiado
- 50g de Molho Branco Knorr
- 450ml de Leite
- 180g de Queijo Gorgonzola
- 40g de Cebola Roxa
- 60g de Tomate em Cubos
- 30g de Cebola Picada
- 20ml de Azeite



CROQUETE DE MANDIOCA COM COSTELA

Rendimento: 20 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione o azeite, doure a cebola e em seguida acrescente a costela desfiada.
- 2.** Misture bem e adicione o Caldo de Carne Knorr, refogando por 3 minutos e reserve.
- 3.** Processe a mandioca cozida com leite e manteiga, até formar uma espécie de purê bem denso.
- 4.** Misture a costela com essa base de mandioca e finalize com salsinha/coentro picado.
- 5.** Misture tudo e empane com o Preparo Milanese. Molde porções de 30g e congele, frite em óleo quente até dourar.

INGREDIENTES

- 800g de Costela Cozida e Desfiada
- 50g de Creme de Cebola Knorr
- 500g de Mandioca Cozida
- 200ml de Leite
- 60g de Manteiga
- 300ml de Água
- 15g de Caldo de Carne Knorr
- 90g de Preparo Milanese Knorr
- 40ml de Azeite
- 70g de Cebola Picada
- Óleo para Fritura



AMENDOIM TEMPERADO E TORRADO

Rendimento: 15 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente fundo, adicione o amendoim e regue com o azeite, misture bastante para que todos os grãos estejam untados com o azeite.
- 2.** Mescle a páprica e o caldo de galinha, polvilhe no amendoim e finalize com pimenta do reino.
- 3.** Misture bem e leve para o forno em uma assadeira, torra até que esteja crocante e faça intervenções durante o processo para mexer e misturar o grãos.
- 4.** Se necessário, com ajuda de um borrifador, umedeça com azeite.

INGREDIENTES

- 1kg de Amendoim com Pele
- 60ml de Azeite
- 20g de Caldo de Galinha Knorr
- 10g de Páprica Doce
- Pimenta do Reino



MOUSSE DE PAÇOCA

Rendimento: 15 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Deixe o leite bem gelado e o misture com a pasta de amendoim delicadamente, inclua o Mousse Carte D'or e leve para batedeira.
- 2.** Bata até que se torne um mousse aerado e fofo.
- 3.** Esfarele toda a paçoca e use boa parte dela para adicionar no mouse de forma delicada, o restante da paçoca, use para decoração.

INGREDIENTES

- 400g de Mousse Chocolate Branco Carte D'or
- 750ml de Leite
- 100g de Pasta de Amendoim
- 20 Paçocas



**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:**

