

Knorr
PROFESSIONAL

**RECEITAS APAIXONANTES PARA
ATRAIR MAIS CLIENTES NO
DIA DOS NAMORADOS**

**KNORR: COZINHE COM
MAIS EFICIÊNCIA**



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



RECEITAS APAIXONANTES PARA ATRAIR MAIS CLIENTES NO DIA DOS NAMORADOS

MAIS RÁPIDO

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

PRÉ PREPARO

Elabore um cardápio pensando em facilitar as etapas de produção

PADRONIZAÇÃO NO FOCO

Receitas e preparos padronizados na medida certa.

CONTROLE DE CMV

Proporciona alta rentabilidade e melhor controle de custos.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Reduz estoque, tempo de preparo e economiza gás, otimizando a mão de obra e evitando desperdícios.

DELIVERY E TAKE AWAY

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

WHATSAPP

Aproveite seus contatos via Whatsapp para comunicar o menu de dia dos namorados.

PARA COMPARTILHAR

Nada melhor que receitas para comer juntinhos.



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

ÍNDICE



**Fettuccine ao molho parmesão e
filé ao molho Demi Glace**

3



Talharim com ragu de cordeiro

5



Camarão coconut especial

7



Arroz de polvo com limão siciliano

8



Filé com cogumelos e aligot

10



Brie empanado com geleia de tomate

11



**Arroz cremoso com frango, alho poró
e limão siciliano**

12



**Quiche de queijo brie com damasco e
salada**

14





FETTUCCHINE AO MOLHO PARMESÃO E FILÉ AO MOLHO DEMI GLACE

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione o leite e misture bem com o Molho Branco Knorr, inicie o aquecimento, deixe ferver por 1 minuto e desligue.
- 2.** Acrescente o queijo parmesão ralado na hora e misture.
- 3.** Corte o filé em 2 porções de 200g cada, tempere com pimenta do reino e metade do Caldo de Carne Knorr, sele em uma frigideira aquecida com azeite e em seguida leve ao forno pré-aquecido para atingir o ponto interno dos filés.
- 4.** Em outra panela, adicione a água e o Demi Glace Knorr, misture bem e logo depois deixe ferver, ajuste o sabor com o restante do Caldo de Carne Knorr, pimenta do reino, alecrim e o vinho tinto seco, deixe cozinhar mais 1 minuto e reserve.

INGREDIENTES

- 300g de Massa Fettuccine
- 30g de Molho Branco Knorr
- 350ml de Leite
- 120g de Queijo Parmesão
- 400g de Filé Mignon
- 14g de Demi Glace Knorr
- 150ml de Água
- 10g de Caldo de Carne Knorr
- Ramo de Alecrim
- Pimenta do Reino
- Sal
- 70ml de Vinho Tinto Seco



FETTUCCHINE AO MOLHO PARMESÃO E FILÉ AO MOLHO DEMI GLACE

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

5. Cozinhe a massa ao dente, conclua o cozimento da massa no molho parmesão e monte o prato com a carne ao molho Demi Glace e a massa ao molho parmesão.

INGREDIENTES

- 300g de Massa Fettuccine
- 45g de Molho Branco Knorr
- 500ml de Leite
- 170g de Queijo Parmesão
- 400g de Filé Mignon
- 24g de Demi Glace Knorr
- 250ml de Água
- 10g de Caldo de Carne Knorr
- Ramo de Alecrim
- Pimenta do Reino
- Sal
- 70ml de Vinho Tinto Seco



TALHARIM COM RAGU DE CORDEIRO

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela adicione a água e aqueça. Assim que ferver, acrescente a Base de Tomate Knorr e misture bem. Em seguida, adicione o talo de salsão, as folhas de manjericão, abaixe o fogo e cozinhe por 2 minutos, reserve.

2. Em outra panela, adicione o azeite e deixe a cebola dourar.

3. Acrescente o cordeiro desfiado, ajuste o sabor com pimenta do reino e um toque de Caldo de Carne Knorr e refogue os ingredientes por 3 minutos.

4. Em seguida adicione o vinho tinto e misture bem, deixe evaporar o álcool e inclua o molho de tomate, misture novamente e cozinhe mais 1 minuto.

INGREDIENTES

- 400g de Massa Talharim
- 65g de Base de Tomate Knorr
- 500ml de Água
- 1 Talo de Salsão
- 100ml de Vinho Tinto Seco
- Pimenta do Reino
- Folhas de Manjericão Fresco
- 250g de Carne de Cordeiro Desfiada
- 40ml de Azeite
- 30g de Cebola
- 7g de Caldo de Carne Knorr



TALHARIM COM RAGU DE CORDEIRO

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

5. Cozinhe a massa em água e sal por cerca de 7 minutos, em seguida finalize o cozimento dentro do molho.

INGREDIENTES

- 400g de Massa Talharim
- 65g de Base de Tomate Knorr
- 500ml de Água
- 1 Talo de Salsão
- 100ml de Vinho Tinto Seco
- Pimenta do Reino
- Folhas de Manjericão Fresco
- 250g de Carne de Cordeiro Desfiada
- 40ml de Azeite
- 30g de Cebola
- 7g de Caldo de Carne Knorr



CAMARÃO COCONUT ESPECIAL

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente misture o leite de coco com Base de Sabor Limão em Pó e metade do Caldo Delícias do Mar Knorr e reserve.
- 2.** Misture o Preparo Milanese Knorr com coco seco e reserve.
- 3.** Tempere os camarões com o restante do Caldo Delícias do Mar Knorr e pimenta do reino, passe no leite de coco temperado e empane na farinha com coco. Após, leve para fritar por imersão em óleo quente até dourar.

INGREDIENTES

- 400g de Camarão Limpo
- 18g de Caldo Delícias do Mar Knorr
- 5g de Base Sabor Limão em Pó Knorr
- 100ml de Leite de Coco
- 80g de Coco Seco
- 60g de Milanese Knorr
- Óleo para Fritura



Esse preparo pode ser uma entrada ou servido como um acompanhamento dentro de um risoto de queijo ou alho poró, por exemplo.



ARROZ DE POLVO COM LIMÃO SICILIANO

Rendimento: 4 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione água, folha de louro, Caldo Delícias do Mar e 100g de Cebola, deixe ferver e adicione o polvo fresco deixando cozinhar até que esteja levemente macio e retire da panela.
- 2.** Após cozinhar, passe o caldo por uma peneira e reserve.
- 3.** Em outra panela, adicione azeite e doure o restante da cebola junto com os pimentões, acrescente o arroz cru e em seguida adicione parte da água do cozimento do polvo e deixe cozinhar por 10 minutos.
- 4.** Após o cozimento, inclua o molho de tomate e misture delicadamente, faça novas inclusões de caldo do polvo se necessário, até que o arroz esteja cozido.

INGREDIENTES

- 1kg de Polvo Fresco
- 1 Folha de Louro
- 30g de Caldo Delícias do Mar
- 34g de Base de Tomate Knorr
- 250ml de Água
- 40ml de Azeite
- 250g de Arroz
- 50g de Pimentão Vermelho
- 180g de Cebola
- Salsinha Picada
- 70g de Tomate em Cubos sem Pele
- 1 limão siciliano



ARROZ DE POLVO COM LIMÃO SICILIANO

Rendimento: 4 Porções

MODO DE PREPARO

5. Grelhe rapidamente o polvo, apenas para agregar um sabor tostado e monte o preparo com uma porção do arroz, finalizado com salsinha, uma porção do polvo grelhado e limão siciliano fatiado.

INGREDIENTES

- 1kg de Polvo Fresco
- 1 Folha de Louro
- 30g de Caldo Delícias do Mar
- 34g de Base de Tomate Knorr
- 250ml de Água
- 40ml de Azeite
- 250g de Arroz
- 50g de Pimentão Vermelho
- 180g de Cebola
- Salsinha Picada
- 70g de Tomate em Cubos sem Pele
- 1 limão siciliano



FILE COM COGUMELOS E ALIGOT



Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela aqueça a água e quando ferver, adicione o Purê Knorr, misture bem e deixe cozinhar por 1 minuto.
- 2.** Desligue o fogo, adicione a manteiga, em seguida o creme de leite e misture bem, inclua os queijos, todos devem estar ralados. Misture tudo sem parar, até atingir o ponto do aligot.
- 3.** Divida o filé em 2 porções iguais e tempere com pimenta do reino e Caldo de Carne Knorr, sele os filés em uma panela quente com azeite.
- 4.** Na mesma panela refogue os cogumelos, usando um fio de azeite e temperando com Molho Shoyu Knorr e pimenta do reino, após 2 minutos de refoga, misture os cogumelos com o filé e monte o preparo como preferir.

INGREDIENTES

- 400g de Filé Mignon Bovino
- 10g de Caldo de Carne Knorr
- Pimenta do Reino
- 100g de Purê Knorr
- 250ml de Água
- 120g de Creme de Leite
- 40g de Manteiga
- 100g de Queijo Gruyere
- 100g de Queijo Parmesão
- 100g de Queijo Muçarela
- 40ml de Azeite
- 100g de Shitake Fresco
- 80g de Cogumelo Paris
- 20ml de Molho Shoyu Knorr



BRIE EMPANADO COM GELEIA DE TOMATE

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Envolve a Maionese Hellmann's em todo o queijo, empane no Preparo Milanesa Knorr e leve para fritar em óleo quente, assim que estiver dourado, está pronto.
- 2.** Em uma panela, aqueça a água e ao ferver, adicione a Base de Tomate Knorr, misture bem e inclua o açúcar, reduza o fogo e deixe cozinhar por 3 minutos.
- 3.** Sirva o queijo como entrada, acompanhado da geleia de tomate.

INGREDIENTES

- 200g de Brie ou Camembert
- 80g de Preparo Milanesa Knorr
- 50g de Maionese Hellmann's
- 18g de Base de Tomate Knorr
- 100ml de Água
- 45g de Açúcar Cristal



ARROZ CREMOSO COM FRANGO, ALHO PORÓ E LIMÃO SICILIANO

Rendimento: 4 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione o azeite, doure a cebola e acrescente as folhas verdes do alho poró, coloque também a cenoura em rodela grossas e o Caldo de Galinha Knorr.
- 2.** Misture bem e deixe ferver, abaixe o fogo e adicione as folhas de louro e cozinhe em fogo baixo por cerca de 30 minutos.
- 3.** Com ajuda de uma peneira, coe o caldo e reserve.
- 4.** Em uma panela adicione o leite e o Molho Branco Knorr, misture bem e deixe ferver por 1 minuto e reserve.
- 5.** Corte o alho poró em rodela fininhas e separe.

INGREDIENTES

- 500g de Arroz Branco
- 22g de Molho Branco Knorr
- 250g de Leite
- 120g de Alho Poró
- 1,5L de Água
- 1 Cenoura Média
- 2 Folhas de Louro
- 400g de Peito de Frango em Cubos
- 40g de Caldo de Galinha Knorr
- Pimenta do Reino
- 200g de Cebola Picada
- 1 Limão Siciliano
- 40ml de Azeite
- Sal



ARROZ CREMOSO COM FRANGO, ALHO PORÓ E LIMÃO SICILIANO

Rendimento: 4 Porções

MODO DE PREPARO

6. Em uma panela funda, adicione um fio de azeite e acrescente o alho poró, misture bem e logo após acrescente o arroz, em seguida adicione o caldo e misture bem.

7. Após 20 minutos de cozimento, acrescente os cubos de frango temperados com pimenta do reino e sal.

8. Cozinhe por mais 5 minutos, confira se os grãos já estão al dente e adicione o molho branco quando ainda tiver um pouco de caldo no cozimento, finalize com um pouco de queijo parmesão e raspas de ½ limão siciliano.

INGREDIENTES

- 500g de Arroz Branco
- 22g de Molho Branco Knorr
- 250g de Leite
- 120g de Alho Poró
- 1,5L de Água
- 1 Cenoura Média
- 2 Folhas de Louro
- 400g de Peito de Frango em Cubos
- 40g de Caldo de Galinha Knorr
- Pimenta do Reino
- 200g de Cebola Picada
- 1 Limão Siciliano
- 40ml de Azeite
- Sal



QUICHE DE QUEIJO BRIE COM DAMASCO E SALADA



Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente misture a farinha de trigo, Purê Knorr e manteiga, assim que a massa estiver lisa e homogênea, leve para descansar na geladeira por 10 minutos.
- 2.** Em seguida, abra em 2 forminhas médias e reserve.
- 3.** Em uma panela, adicione o leite e misture com o Molho Branco Knorr, leve para o fogo e deixe ferver por 1 minuto, depois espere esfriar.
- 4.** Após o molho branco atingir temperatura ambiente, misture 2 ovos e ajuste sal e pimenta do reino para agregar sabor e reserve.

INGREDIENTES

- 80g de Farinha de Trigo
- 120g de Purê de Batatas Knorr
- 100g de Farinha de Trigo
- 25g de Molho Branco Knorr
- 250 ml de Leite
- 2 Ovos
- Pimenta do Reino
- 100g Queijo Brie
- 4 Damascos
- 40g de Queijo Parmesão
- 150g de Alface Americana
- 50g de Alface lisa
- 50g de tomate
- Azeite
- Sal
- Alcaparras



QUICHE DE QUEIJO BRIE COM DAMASCO E SALADA



Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

5. Corte o queijo Brie e os damascos em cubos e adicione em cima da massa de quiche, cubra com o creme branco e polvilhe parmesão ralado. Leve ao forno para assar por cerca de 20 minutos ou até que a massa esteja crocante e o recheio firme.

6. Rasgue as folhas com as mãos, adicione em um recipiente fundo, coloque os tomates e tempere com azeite, sal e pimenta do reino. Em seguida, adicione as alcaparras, servindo junto com a quiche.

INGREDIENTES

- 80g de Farinha de Trigo
- 120g de Purê de Batatas Knorr
- 100g de Farinha de Trigo
- 25g de Molho Branco Knorr
- 250 ml de Leite
- 2 Ovos
- Pimenta do Reino
- 100g Queijo Brie
- 4 Damascos
- 40g de Queijo Parmesão
- 150g de Alface Americana
- 50g de Alface lisa
- 50g de tomate
- Azeite
- Sal
- Alcaparras



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:

