

Knorr
PROFESSIONAL

**AQUEÇA SEU NEGÓCIO
NO INVERNO**

**COZINHE COM MAIS
EFICIÊNCIA COM
KNORR PROFESSIONAL**



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

QUER EFICIÊNCIA, RENTABILIDADE E VERSATILIDADE PARA O SEU NEGÓCIO?

MAIS RÁPIDO

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

COMIDA E CONFORTO

Mantém o sabor artesanal e deixa a comida com aquele gostinho que abraça à alma.

CONHEÇA A LINHA KNORR PROFESSIONAL:

BASE DE TOMATE

O verdadeiro sabor do tomate puro, agrega sabor e frescor para sua cozinha de forma prática e rentável.



PURÊ DE BATATAS

Permite preparações além do básico, criando várias possibilidades para o seu cardápio.



MOLHO BRANCO

Aproveite a sua versatilidade e prepare molho 4 queijos, parmesão, recheios cremosos, fondue, entre outros.



MILANESA

Todo mundo ama milanesa! Descubra as vantagens de preparo do produto que deixa tudo mais saboroso e crocante.



CALDO DE GALINHA

Baixo teor de sódio e muitas ervas, agregando sabor aos seus preparos.



ÍNDICE



Vaca Atolada

3



Ossobuco ao Molho de Vinho e Purê
com Parmesão

5



Caldo Verde

6



Fondue de Queijo com Batatas Assadas

7



Frango a Caçadora

8



Almôndegas a Parmegiana

9



Frango com Creme de Milho

10



Galinhada Campeira

12





VACA ATOLADA

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela de pressão aquecida, adicione o azeite e deixe a cebola dourar, em seguida inclua a costela em pedaços e doure.
- 2.** Acrescente as folhas de louro e o tomate em cubos, misture bem e refogue por mais 2 minutos.
- 3.** Tempere com Caldo de Carne Knorr, pimenta do reino e salsinha/coentro picado e logo após adicione a água e deixe ferver.
- 4.** Em seguida acrescente a Base de Tomate Knorr e misture de forma delicada até que ela fique hidratada, reduza o fogo e deixe cozinhar por 25 minutos.
- 5.** Depois adicione a mandioca/macaxeira/aipim em pedaços sem a casca e cozinhe até que tudo esteja macio.

INGREDIENTES

- 1,5kg de Costela Bovina
- 60g de Base de Tomate Knorr
- 1,2L de Água
- 180g de Cebola
- Salsinha/Coentro
- Pimenta do Reino
- Páprica Doce
- 80g de Tomate em Cubos
- 40g de Caldo de Carne Knorr
- 800g de Mandioca/Aipim/Macaxeira
- 60ml de Azeite
- 2 Folhas de Louro



OSSOBUCO AO MOLHO DE VINHO E PURÊ COM PARMESÃO

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente aqueça 500ml de água e adicione a Base de Tomate Knorr, deixando ferver por 2 minuto e reserve.
- 2.** Em outra panela, adicione o azeite e deixe a cebola dourar, acrescente o ossobuco e sele por 5 minutos, dourando.
- 3.** Logo após, acrescente o vinho tinto seco, o Caldo de Carne Knorr e em seguida o molho de tomate, reduza o fogo e tampe a panela para um cozimento mais rápido.
- 4.** Quando o ossobuco estiver macio, finalize com pimenta do reino e salsinha.
- 5.** Aqueça em outra panela o restante da água e acrescente o Purê de Batatas Knorr e misture bem.

INGREDIENTES

- 2 Unidade de Ossobuco médio
- 120ml de Vinho Tinto Seco
- 65g de Base de Tomate Knorr
- 500ml de Água
- 20g de Caldo de Carne Knorr
- 70g de Cebola
- Salsinha
- Pimenta do Reino
- 100g de Purê de Batata Knorr
- 80g de Queijo Parmesão
- 50ml de azeite
- 50g de Manteiga Gelada



OSSOBUCO AO MOLHO DE VINHO E PURÊ COM PARMESÃO

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

6. Finalize com queijo parmesão ralado na hora, acrescente a manteiga gelada e misture mais um pouco.

7. Faça a montagem como preferir, unindo o purê e o ossobuco.

INGREDIENTES

- 2 Unidade de Ossobuco médio
- 120ml de Vinho Tinto Seco
- 65g de Base de Tomate Knorr
- 500ml de Água
- 20g de Caldo de Carne Knorr
- 70g de Cebola
- Salsinha
- Pimenta do Reino
- 100g de Purê de Batata Knorr
- 80g de Queijo Parmesão
- 50ml de azeite
- 50g de Manteiga Gelada



CALDO VERDE

Rendimento: 25 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione o azeite, doure a cebola e em seguida coloque a água e espere ferver.
- 2.** Acrescente o Purê de Batatas Knorr e o Caldo de Carne Knorr, misture bem e processe tudo no liquidificador e reserve.
- 3.** Em uma panela grande, adicione as calabresas cortadas em cubos ou fatias e doure levemente, cerca de 4 minutos.
- 4.** Na mesma panela coloque a couve cortada bem fina, refogue por mais 2 minutos e inclua a base de batatas processadas, misturando bem e cozinhando por mais 2 minutos.

INGREDIENTES

- 1kg de Purê de Batatas Knorr
- 6L de Água
- 60g de Caldo de Carne Knorr
- 1kg de Linguiça Calabresa
- 2 Maços de Couve Folha
- 200g de Cebola picada
- 50ml de Azeite



FONDUE DE QUEIJO COM BATATAS ASSADAS

Rendimento: Preparo para 4 pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione o leite e o Molho Branco Knorr, misture bem e deixe ferver por 1 minuto.
- 2.** Acrescente os queijos processados/picados e misture bem, até que tudo esteja derretido e incorporado.
- 3.** Em uma assadeira, leve as batatas regadas com o azeite e polvilhe o sal e a pimenta do reino, finalizando com a páprica doce.
- 4.** Leve para o forno em temperatura média, até que as batatas estejam macias e as use para mergulhar no fondue de queijo.

INGREDIENTES

- 45g de Molho Branco Knorr
- 500ml de Leite
- 200g de Queijo Parmesão
- 120g de Queijo Gorgonzola
- 150g de Queijo Ementhal
- 300g de Batata Aperitivo
- 50ml de Azeite
- Pimenta do Reino
- Sal
- Páprica Doce



FRANGO A CAÇADORA

Rendimento: 5 porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione o azeite e doure a cebola, acrescente o alho poró fatiado e o refogue por 3 minutos.
- 2.** Em seguida adicione as coxas e sobrecoxas com a pele para baixo, dourando por 10 minutos.
- 3.** Tempere com Caldo de Galinha Knorr e pimenta do reino e inclua o vinho tinto misturando tudo muito bem, após 2 minutos adicione as folhas de louro, as cenouras em rodela grossas e o tomate.
- 4.** Logo após coloque a água e assim que ferver, adicione a Base de Tomate Knorr e misture delicadamente.
- 5.** Reduza o fogo e tampe a panela, deixe cozinha por 25 minutos.
- 6.** Inclua as azeitonas, salsinha/coentro picado, alecrim e o manjeriço.

INGREDIENTES

- 6 Coxas e Sobrecoxas de Frango
- 200 ml de Vinho Tinto Seco
- 100g de Azeitona Preta sem Caroço
- 27g de Caldo de Galinha
- 65g de Base de Tomate Knorr
- 500ml de Água
- 200g de Tomate em Cubos
- 120g de Cebola
- 100g de Alho Poró
- 2 Folhas de Louro
- Pimenta do Reino
- Salsinha
- 50ml de Azeite
- 1 Ramo de Alecrim
- Folhas de Manjeriço Fresco
- 120g de Cenoura



ALMÔNDEGAS A PARMEGIANA

Rendimento: 5 porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione o azeite e doure a cebola, adicione a água e quando ferver adicione a Base de Tomate Knorr misturando bem.
- 2.** Inclua o vinho tinto, folhas de manjeriço e pimenta do reino, reduza o fogo e deixe cozinhar por mais 3 minutos e reserve.
- 3.** Tempere a carne moída com pimenta do reino, páprica e Caldo de Carne Knorr e molde em bolinhas de 40/50g.
- 4.** Em seguida empane com Preparo Milanesa Knorr e frite em óleo quente, até dourar.
- 5.** Leve as almôndegas ao forno em um refratário forneável, cobrindo com molho de tomate e finalizando com queijo muçarela, asse até que o queijo esteja derretido.

INGREDIENTES

- 1kg de Carne Moída (Acém/Patinho/Alcatra)
- 25g de Caldo de Carne Knorr
- 100g de Preparo Milanesa Knorr
- 3g de Páprica Doce
- Pimenta do Reino
- 125g de Base de Tomate Knorr
- 1L de Água
- Folhas de Manjeriço Fresca
- 120ml de Vinho Tinto Seco
- 160g de Queijo Muçarela
- 80g de Cebola
- 50ml de Azeite
- Óleo para Fritura



FRANGO AO CREME DE MILHO

Rendimento: 7 porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em Uma panela, acrescente o leite e misture o Molho Branco Knorr e ao ferver, cozinhe por 1 minuto e reserve.
- 2.** Pegue um recipiente, adicione os cubos de frango, tempere com metade do Caldo de Galinha Knorr, pimenta do reino e alho picado.
- 3.** Logo depois, em um liquidificador bata o milho com o molho branco, o creme de cebola e o restante do Caldo de Galinha Knorr.
- 4.** Leve os cubos de frango para um refratário forneável e cubra com o creme de milho e polvilhe em cima o parmesão ralado na hora.
- 5.** Em seguida leve ao forno por cerca de 35 minutos, até que o frango esteja cozido e o creme levemente gratinado.

INGREDIENTES

- 1kg de Frango em cubos
- 90g de Molho Branco Knorr
- 1L de Leite
- 60g de Creme de Cebola Knorr
- 450g de Milho em Lata
- 27g de Caldo de Galinha Knorr
- 20g de Alho Picado
- Pimenta do Reino
- 180g de Queijo Parmesão



GALINHADA CAMPEIRA

Rendimento: 15 porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Tempere os pedaços de frango com metade do Caldo de Galinha Knorr, pimenta do reino e páprica, leve para uma panela grande com metade do azeite e deixe dourar todos os pedaços, retire da panela e reserve.
- 2.** Na mesma panela, adicione o resto do azeite e doure a cebola e logo depois os tomates.
- 3.** Em seguida inclua o arroz e misture bem, adicione o restante do Caldo de Galinha Knorr e inclua a água.
- 4.** Ajuste o sabor e a cor com a base de Tomate Knorr, açafrão e pimenta do reino, misture delicadamente e deixe o arroz cozinhar por 15 minutos.

INGREDIENTES

- 2kg de Frango em Pedaços (sobrecoxa, peito e asa)
- 30g de Caldo de Galinha Knorr
- 2 Espigas de Milho Cozidas
- Salsinha/Coentro
- 200g de Cebola
- Pimenta do Reino
- Páprica Doce
- Açafrão da Terra
- 150g de Tomate em Cubos
- 65g de Base de Tomate Knorr
- 2L de Água
- 70ml de Azeite



GALINHADA CAMPEIRA

Rendimento: 15 porções

MODO DE PREPARO

5. Coloque os pedaços de frango e cozinhe por mais 15 minutos.
6. Para finalizar, adicione as espigas de milho em rodelas e inclua a salsinha/coentro.

INGREDIENTES

- 2kg de Frango em Pedaços (sobrecoxa, peito e asa)
- 30g de Caldo de Galinha Knorr
- 2 Espigas de Milho Cozidas
- Salsinha/Coentro
- 200g de Cebola
- Pimenta do Reino
- Páprica Doce
- Açafrão da Terra
- 150g de Tomate em Cubos
- 65g de Base de Tomate Knorr
- 2L de Água
- 70ml 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:**

