

INDO ALÉM COM HELLMANN'S GUIA DE PRATOS PARA ARRASAR NO FINAL DE ANO



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



**VOCÊ
VAI ALÉM.
HELLMANN'S
TAMBÉM.**

**TODOS OS DIAS VOCÊ
VAI ALÉM SERVINDO
MAIS QUE COMIDA**

**EMPREENDEDORES SÃO CHEFS, CRIADORES, ARTISTAS, LÍDERES.
VOCÊS TAMBÉM SÃO FAMÍLIA, AMIGOS, MENTORES.**

Sempre se reinventando, um passo à frente.
Para continuar liderando seus negócios.
Para seguir alimentando sua paixão.

**SEMPRE DISPOSTOS A
SERVIR, ASSIM COMO NÓS.**



RENDE ATÉ
30% MAIS



A MAIONESE
MAIS LEVE E
SABOROSA



A QUE MELHOR
ENVOLVE OS
INGREDIENTES
E TEM A MELHOR
APARÊNCIA



VERSÁTIL EM
SALADAS,
GRATINADOS
E MOLHOS




FEITA COM OVOS
CAPIRAS E ÓLEOS
DE FAZENDAS
SUSTENTÁVEIS

USE HELLMANN'S PARA TRAZER DIFERENCIAÇÃO E INOVAÇÃO PARA SEU MENU.
IDEAL TANTO PARA GRATINADOS E PRATOS QUENTES QUANTO PARA MOLHOS E SALADAS.

A MAIONESE HELLMANN'S
ESTÁ PRESENTE EM
MAIS DE 45.000
COZINHAS
PROFISSIONAIS
E FOI CONSIDERADA
A N°1 ENTRE OS CHEFS
E CONSUMIDORES



ÍNDICE

QUICHE DE PERNIL SUÍNO	5
LOMBO SUÍNO COM MAIONESE DE ABACAXI E ALHO PORÓ	6
FRICASSÊ BRASILEIRO DE FRANGO/PERU COM ALHO PORÓ	7
ARROZ CREMOSO DE PEITO DE PERU	8
QUICHE CREMOSO DE PALMITO 	9
EMPADÃO DE BACALHAU	10
ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE COM PERNIL SUÍNO	11
BOLINHO DE ESPINAFRE COM TENDER	12
PERNIL SUÍNO COM MOLHO MAIONESE PICANTE	13
SALPICÃO DE TENDER COM ABACAXI	14
SANDUÍCHE FRIO DE SALPICÃO	15
FILÉ DE FRANGO/PERU COM HELLMANN'S AU POIVRE	16
SANDUÍCHE DE PERNIL COM PASTA DE GORGONZOLA	17
FUSILLI COM COPA LOMBO E LEGUMES	18
TOMATE RECHEADO COM FRANGO/PERU CREMOSO	19



PREPARO:

QUICHE DE PERNIL SUÍNO

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES DE 140G

INGREDIENTES:

- 200g de Farinha de Trigo
- 180 de Base para Purê Knorr
- 200g de Maionese Hellmann's
- 500g de Molho Branco Knorr Pronto
- 2 Ovos
- 2 Gemas
- Pimenta do Reino
- 350g de Pernil Suíno Desfiado
- 50g de Azeite
- 50g de Cebola
- 100g de Queijo Parmesão Ralado

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente misture, farinha de trigo, a base para Purê Knorr e Maionese Hellmann's. Junte tudo até se tornar uma massa homogênea e lisa, deixe descansar na geladeira por 10 minutos. Em uma frigideira, adicione o azeite, doure a cebola e em seguida adicione o pernil suíno desfiado, refogue por 2 minutos, tempere com pimenta do reino e reserve. Abra a massa em uma forma para quiche, adicione o recheio. Em um recipiente, misture o Molho Branco Knorr pronto, os ovos e as gemas, ajuste sal e bata com ajuda de um batedor aramado/fouet. Adicione o creme branco em cima do recheio e finalize com queijo parmesão ralado, leve para assar em forno pré aquecido, por cerca de 35/30 minutos, até que esteja dourado.

PREPARO:

LOMBO SUÍNO COM MAIONESE DE ABACAXI E ALHO PORÓ

RENDIMENTO: 5 PORÇÕES DE 200G

INGREDIENTES:

- 1 Lombo Suíno(1kg)
- 300ml de Vinho Branco
- 15g de Caldo de Carne Knorr
- 2 Folhas de louro
- Pimenta do Reino
- 200g de Abacaxi
- 120g de Alho Poró
- 40g de Manteiga sem Sal
- 250g de Maionese Hellmann's
- 80g de Iogurte Natural

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente, adicione o lombo suíno junto ao vinho, folhas de louro, caldo de carne e pimenta do reino, deixe marinando por 5 horas na geladeira. Leve o lombo para uma assadeira forneável e asse coberto com papel alumínio ou em forno combinado calor úmido por 45 minutos, em seguida retire do calor úmido e asse por 15 minutos. Em uma frigideira, adicione a manteiga e doure o abacaxi em cubinhos, retire os abacaxis e na mesma panela refogue o alho poró. Em seguida misture o abacaxi e o alho poró com Maionese Hellmann's e sirva junto ao lombo.





PREPARO:

FRICASSÊ BRASILEIRO DE FRANGO/PERU COM ALHO PORÓ

RENDIMENTO: 3 PORÇÕES DE 350G

INGREDIENTES:

- 500g de Frango/Peru Desfiado
- 250g de Maionese Hellmann's
- 150ml de Leite Integral
- 30g de Mostarda Hellmann's
- Pimenta do Reino
- 50ml de Azeite
- 60g de Cebola
- 40ml de Conhaque/Vinho Branco Seco
- 100g de Alho Poró

MODO DE PREPARO:

Em uma panela aquecida, adicione o azeite, cebola e alho poró, refogue por 2 minutos, acrescente o conhaque/vinho branco seco. Adicione o frango/peru desfiado, pimenta do reino e refogue mais 1 minuto, adicione a Maionese Hellmann's e em seguida o leite, acrescente a mostarda e misture bem, deixe cozinhar por mais 2 minutos.

PREPARO:

ARROZ CREMOSO DE PEITO DE PERU

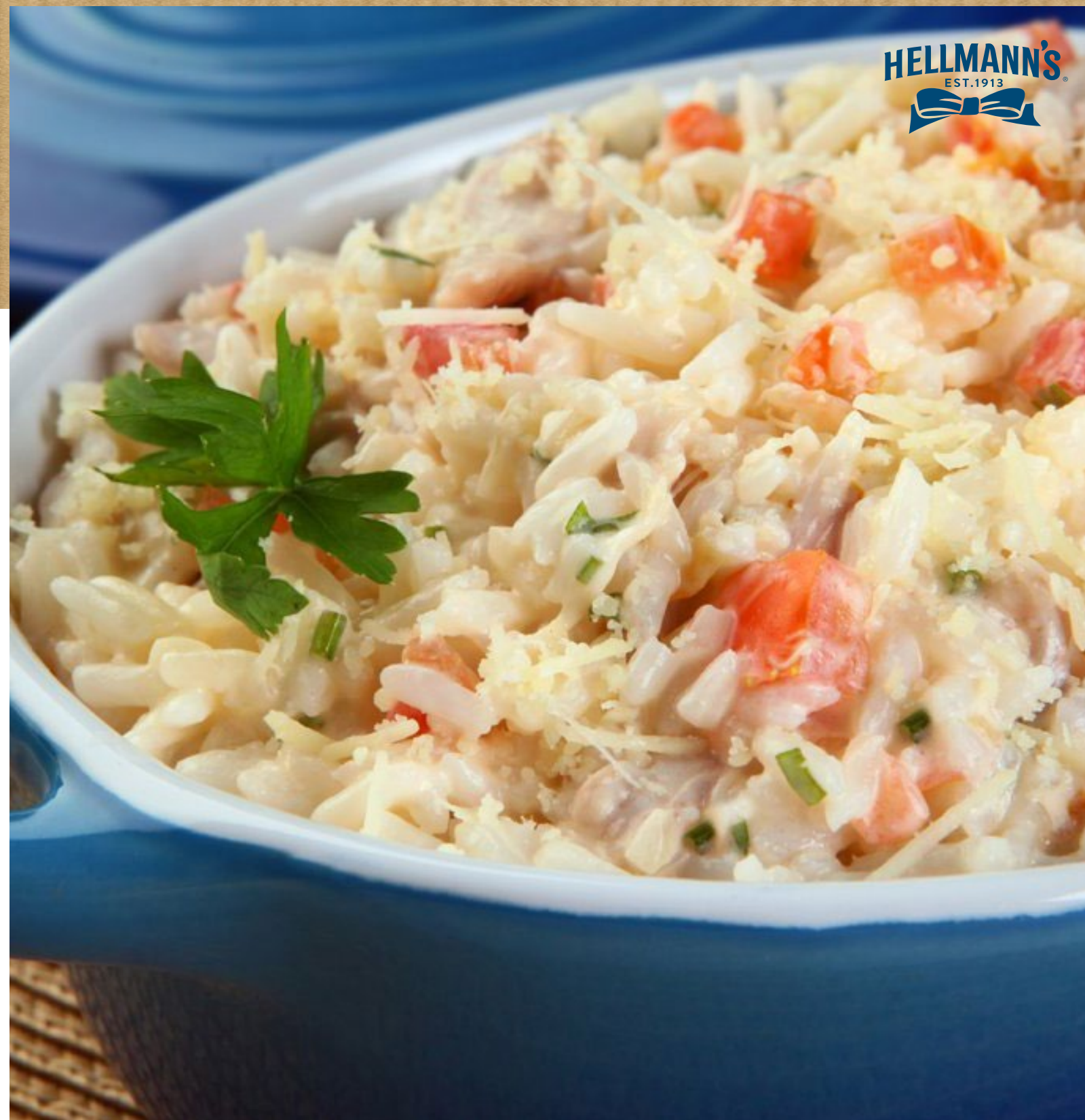
RENDIMENTO: 10 PORÇÕES DE 200G

INGREDIENTES:

- 1kg de Arroz Branco Cozido
- 400g de Peru Desfiado
- 250g de Maionese Hellmann's
- 100g de Creme de Leite
- 80g de Cebola
- 30ml de Azeite
- 80g de Tomate sem Pele em cubos
- 30g de Salsinha Picada
- 30g de Cebolinha Picada
- 150g de Queijo Provolone em Cubos
- Pimenta do Reino

MODO DE PREPARO:

Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola. Adicione os tomates, em seguida o Peru Desfiado e um toque de pimenta do reino. Acrescente o arroz, misture bem. Adicione a Maionese Hellmann's e o creme de leite, desligue o fogo e inclua a cebolinha picada, salsinha picada e os cubos de provolone. Leve para o forno pré aquecido, por cerca de 5 minutos.



 **RECEITA
VEGETARIANA**



HELLMANN'S
EST. 1913


PREPARO:

QUICHE CREMOSO DE PALMITO

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES DE 100G

INGREDIENTES:

- 300g de Farinha de Trigo
- 220g de Manteiga
- 5 Ovos
- 200 ml de Leite
- 250 de Maionese Hellmann's
- 400g de Palmito em Cubos
- 150g de Queijo Parmesão
- Pimenta do Reino

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente misture, farinha de trigo, manteiga e 1 ovo. Assim que a massa estiver firme e homogênea, leve para geladeira para descansar por 10 minutos. Em seguida abra a abra em uma forma e rechei com palmito cortado em cubos. Em outro recipiente, com ajuda de um fouet/batedor aramado, misture 2 ovos, 2 gemas, leite e Maionese Hellmann's. Em seguida, adicione em cima do palmito e cubra com queijo parmesão. Leve ao forno pré aquecido e asse até dourar.

PREPARO:

EMPADÃO DE BACALHAU

RENDIMENTO: 5 PORÇÕES DE 180G

INGREDIENTES:

- 250g de Farinha de Trigo
- 200g de Maionese Hellmann's
- 50ml de Leite
- 1 Gema
- 80g de Pimentão Amarelo
- 80g de Pimentão Vermelho
- 80g de Cebola Picada
- 300g de Bacalhau Desfiado e Dessalgado
- 50g de Azeitona Preta Fatiada
- 40ml de Azeite
- 10g de Caldo Delicias do Mar Knorr

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente misture, farinha de trigo, Maionese Hellmann's, leite e gema. Assim que a massa estiver lisa e homogênea, cubra com plástico filme e leve para geladeira por 15 minutos. Em uma panela, aqueça o azeite e doure a cebola, acrescente os pimentões coloridos picados, adicione o bacalhau e tempere com Caldo Delícias do Mar Knorr, refogue por 5 minutos e adicione as azeitonas. Abra a massa em uma assadeira para forneável, deixando uma parte para a parte superior do empadão. Adicione o recheio e tampe com uma camada de massa fina, leve ao forno para assar por cerca de 20 minutos. Dica: Para um dourado uniforme, pincele azeite ou gema de ovo.



HELLMANN'S
EST. 1913



PREPARO:

ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE COM PERNIL SUÍNO

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES DE 250G

INGREDIENTES:

- 300g de Pernil Suíno Desfiado
- 1.2kg de Batata Doce Cozida
- 700ml de Leite
- 300g de Maionese Hellmann's
- 80g de Cebola Picada
- 50ml de Azeite
- 100g de Queijo Parmesão Ralado
- Pimenta do Reino

MODO DE PREPARO:

Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola. Em seguida adicione o pernil desfiado e misture tudo, ajuste o sabor com pimenta do reino e reserve. Amassa as batatas doce e leve para uma panela aquecida, adicione o leite e misture bem, cozinhe por 2 minutos até que se torne uma massa lisa e homogênea, adicione a Maionese Hellmann's e misture novamente. Em um refratário forneável, monte uma primeira camada de purê, adicione todo pernil e cubra com mais uma camada de purê, finalize com queijo parmesão e leve para o forno. Gratine por 10 minutos.

PREPARO:

BOLINHO DE ESPINAFRE COM TENDER

RENDIMENTO: 20 PORÇÕES DE 20G

INGREDIENTES:

- 200g de Arroz Cozido
- 90g de Maionese Hellmann's
- 70g de Espinafre
- Pimenta do Reino
- 60g de Cenoura Ralada
- 100g de Preparo A Milanesa Knorr
- 100g de Tender Picado
- Sal
- Óleo para Fritura

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente misture, arroz branco cozido, cenoura ralada, pimenta do reino, uma pitada de sal, tender picadinho e Maionese Hellmann's, reserve. Cozinhe o espinafre no vapor, em seguida corte picadinho, tempere com pimenta e sal e adicione á massa do bolinho. Forme bolinho do tamanho que preferir, empane no Preparo Milanesa Knorr e frite em óleo quente até dourar.





PREPARO:

PERNIL SUÍNO COM MOLHO MAIONESE PICANTE

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES DE 200G

INGREDIENTES:

- 2kg de Pernil Suíno
- 500ml de Cerveja
- Folhas de Louro
- 2 Pimenta Dedo de Moça
- 25g de Caldo de Carne Knorr
- 300g de Maionese Hellmann's
- 150ml de Leite Integral
- 20g de Manteiga

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente, adicione o pernil, cerveja, folhas de louro, 1 pimenta dedo de moça picada e o Caldo de Carne Knorr, deixe marinando na geladeira por 6 horas. Leve para assar e cubra com papel alumínio ou asse em forno combinado no calor úmido por 1 hora e 20 minutos. Em seguida asse para dourar por 20 minutos. Em uma panela, adicione a manteiga e doure a pimenta dedo de moça restante, em seguida adicione o leite e a Maionese Hellmann's. Misture tudo até obter um molho fluído. Caso prefira, processe no liquidificador.

PREPARO:

SALPICÃO DE TENDER COM ABACAXI

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES DE 110G

INGREDIENTES:

- 500g de Tender em Cubos
- 200g de Abacaxi em Cubos
- 80g de Ervilha Fresca
- 100g de Cenoura Ralada
- 300g de Maionese Hellmann's
- Pimenta do Reino

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente, misture todos os ingredientes com delicadeza, leve para refrigerar por 1 hora.





PREPARO:

SANDUÍCHE FRIO DE SALPICÃO

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

- 4 Pães Ciabata
- 500g de Frango Defumado Desfiado
- 100g de Cenoura Ralada
- 100g de Maçã Verde Ralada
- Pimenta do Reino
- 200g de Maionese Hellmann's
- 150g de Alface Americana
- 200g de Tomate

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente misture: o frango defumado, cenoura ralada, maçã verde, pimenta do reino e Maionese Hellmann's. Refrigere por 1 hora. Corte o pão ciabata ao meio, adicione uma folha de alface americana, duas fatias de tomate e uma porção generosa de salpicão.

PREPARO:

FILE DE FRANGO/ PERU COM HELLMANN'S AU POIVRE

RENDIMENTO: 2 PORÇÕES

INGREDIENTES:

- 450g de Filé de Frango/Peru
- 50ml de Azeite
- 80g de Cebola
- 100ml de Conhaque
- 200g de Maionese Hellmann's
- 70ml de Leite Integral
- 10g de Pimenta do Reino em Grãos
- 12g de Caldo de Galinha Knorr

MODO DE PREPARO:

Em uma panela, adicione o azeite e a cebola, refogue por 2 minutos e adicione o conhaque. Em seguida, corte os grãos de pimenta com a faca ou pilão, deixe em pedaços grossos. Empane os filés de frango/peru nos grãos de pimenta, adicione o Caldo de Galinha Knorr e doure na panela junto com a cebola. Em outro recipiente, misture Maionese Hellmann's e leite, bata com ajuda de um fouet/batedor aramado, até que se torne um creme homogêneo. Acrescente o creme aos filés e misture delicadamente, cozinhe mais 2/3 minutos.





PREPARO:

SANDUÍCHE DE PERNIL COM PASTA DE GORGONZOLA

RENDIMENTO: 2 PORÇÕES

INGREDIENTES:

- 1 Pão Baguete de 20cm
- 300g de Pernil Suíno Desfiado
- 200g de Maionese Hellmann's
- 80g de Queijo Gorgonzola
- 20g de Cebola Roxa
- 50g de Tomate em Cubos
- 30g de Cebola Picada
- 20ml de Azeite

MODO DE PREPARO:

Em uma panela aquecida, adicione o azeite, doure a cebola e em seguida o pernil, misture tudo e reserve. Em um recipiente, misture a Maionese Hellmann's com Gorgonzola. Abra ao meio o pão baguete, adicione uma camada da pasta de gorgonzola, adicione todo pernil desfiado, em seguida cebola roxa e tomate em cubos e por fim, mais uma camada da pasta de Gorgonzola.

PREPARO:

FUSILLI COM COPA LOMBO E LEGUMES

RENDIMENTO: 2 PORÇÕES

INGREDIENTES:

- 400g de Macarrão tipo Fusilli
- 140g de Brócolis
- 100g de Tomate Cereja
- 50g de Cenoura em Cubos
- 100g de Maionese Hellmann's
- Pimenta do Reino
- 400g de Copa Lombo Suína em Tiras
- 30g de Salsinha Fresca
- 50ml de Azeite

MODO DE PREPARO:

Em uma panela aquecida, adicione azeite e doure a copa lombo em tiras, tempere com caldo de carne e pimenta do reino. Em seguida, na mesma panela adicione o brócolis, tomates cereja partidos ao meio, cubos pequenos de cenoura. Refogue tudo por 2 minutos. Acrescente a Maionese Hellmann's e misture bem, em seguida adicione a massa já cozida ao dente.





PREPARO:

TOMATE RECHEADO COM FRANGO/ PERU CREMOSO

RENDIMENTO: 5 PORÇÕES

INGREDIENTES:

- 5 Tomates
- 200g de Frango/Peru Desfiado
- 180g de Maionese Hellmann's
- Pimenta do Reino
- 20g de Cebolinha Picada
- 30ml de Azeite
- 20g Ervilha Fresca
- 50g de Champignon

MODO DE PREPARO:

Corte os tomates apenas retirando uma “tampa” e retire parte da polpa. Em um recipiente, adicione o frango/peru desfiado, Maionese Hellmann's, champignon fatiado, ervilha e cebolinha picada. Use esse recheio para adicionar aos tomates, regue um fio de azeite e leve ao forno para assar por 10 minutos.



**PARA MAIS RECEITAS, ACESSE
WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM.BR**



**Unilever
Food
Solutions**

Apoiar. Inspirar. Transformar.