

QUER ATRAIR MAIS
CLIENTES NA PÁSCOA?



INOVE NO SEU MENU COM
HELLMANN'S!



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



INSPIRAÇÕES PARA CONQUISTAR E FIDELIZAR CLIENTES NA PÁSCOA



MÍDIA SOCIAIS

Use o Instagram e o Facebook como ferramenta de divulgação, aposte em fotos reais e bem feitas. Links patrocinados podem ajudar a captar novos clientes.



COMBOS E PROMOÇÕES

Que tal criar um menu completo com um valor mais atrativo? Pense em combos com vinhos e drinks inclusivos, agregue valor ao seu menu.



MENU INCLUSIVO

Pratos vegetarianos, veganos e até sem glúten.



DELIVERY E TAKE AWAY

Pense em preparos que viajam no delivery.



QUE TAL UM MIMO?

Prepare entradinhas ou sobremesas de cortesia.



OPÇÕES PARA COMPARTILHAR

Pense em pratos principais e sobremesas a serem divididas.



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

ÍNDICE

Lagosta Gratinada com Maionese Cítrica 3

Empadão de Bacalhau 4

 Salmão com Creme de Alho Poró 5

 Gratinado Cremoso de Bacalhau 6

  Moranga Vegetariana ao Molho de Manga 7

Cestinha de Camarão Cremoso com 8

Alcaparras

 Pene Paris 9

Salada Fria de Bacalhau com Grão de Bico 10

Fusilli com Tilápia e Legumes 11

 Peixe Inteiro Recheado com Camarão 12

Cremoso

Pão de Mel Hellmann's com Doce de Leite 13

 Receita Vegetariana

 Livre de Glúten



Lagosta Gratinada com Maionese Cítrica

Rendimento: 1 Porção

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture o leite com a Base Sabor Limão em Pó Knorr até que esteja bem dissolvida, adicione a Maionese Hellmann's e as raspas de limão siciliano e misture bem. Reserve.
2. Limpe a lagosta e corte a calda ao meio, leve para cozinhar em 500ml de água fervente com 10g de Caldo Delícias do Mar. Cozinhe por 6 minutos.
3. Retire a calda da lagosta do cozimento, retire o excesso de umidade. Misture a manteiga com 10g de Caldo Delícias do Mar e pincele a calda.
4. Cubra com a maionese cítrica delicadamente, leve para gratinar por 3 minutos.
5. Sirva acompanhado de arroz de açafão ou qualquer acompanhamento que você prefira.

INGREDIENTES

- 1 Lagosta Média
- Raspas de Limão Siciliano
- 20g de Caldo Delícias do Mar
- 3g de Tempero Limão em Pó Knorr
- 20ml de Leite
- 60g de Maionese Hellmann's
- 40g de Manteiga



Empadão de Bacalhau

Rendimento: 5 Porções de 180g

MODO DE PREPARO

1. 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.
2. 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.
3. Abra a massa em uma assadeira, deixando uma parte da massa para a parte superior do empadão.
4. Adicione o recheio e tampe com uma camada de massa fina, leve ao forno para assar por cerca de 20 minutos.

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



Salmão com Creme de Alho Poró

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione metade do azeite, alho poró, pimenta do reino e um pouco sal.
2. Deixe refogar por 4 minutos, adicione o creme de leite e Maionese Hellmann's, misture tudo e reserve.
3. Em uma panela antiaderente aquecida, adicione o restante do azeite e grelhe os filés de salmão já temperados com Caldos Delícias do Mar.
4. Inicie a cocção com a parte da pele para baixo.
5. Em seguida monte como preferir e escolha seu acompanhamento preferido..

INGREDIENTES

- 500g de Filé de Salmão
- 50ml de Azeite
- 180g de Alho Poró
- 180g de Maionese Hellmann's
- 40g de Creme de Leite
- Pimenta do Reino
- 10g de Caldo Delícias do Mar Knorr
- Sal



Gratinado Cremoso de Bacalhau

Rendimento: 4 Porções de 300g

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola, acrescente os pimentões coloridos e em seguida o bacalhau, tempere com Caldo Delícias do Mar Knorr, pimenta do reino e refogue por 3 minutos.
2. Adicione o creme de leite e 300g de Maionese Hellmann's, misture tudo e leve para um refratário forneável.
3. Faça uma camada final com a Maionese Hellmann's restante e leve para gratinar.

INGREDIENTES

- 500g de Bacalhau Dessalgado e Desfiado
 - 450g de Maionese Hellmann's Balde 3kg
 - 180g de Creme de Leite
 - 15g de Caldo Delícias do Mar Knorr
 - 80g de Cebola Picada
 - 80g de Pimentão Vermelho Picado
 - 80g de Pimentão Amarelo Picado
 - 50ml de Azeite
- Pimenta do Reino



Moranga Vegetariana ao Molho de Manga

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

1. Corte a moranga retirando um tampo na parte superior, limpe internamente, pincele azeite e leve para o forno envolvida em papel alumínio para cozinhar de forma mais uniforme. Quando a moranga estiver ao dente, retire do forno.
2. Em uma panela, adicione azeite e doure o alho poró, acrescente as cenouras, em seguida a couve flor, o brócolis e as batatas, tudo em cubos.
3. Cozinhe por 3 minutos e em seguida adicione a Maionese Hellmann's. Misture bem, finalize com suco concentrado de manga e um pouco de salsinha ou coentro picado.
4. Adicione o refogado de legumes na moranga pré cozida e leve para o forno por 15 minutos.
5. Sirva em seguida.

INGREDIENTES

- 1 Moranga Média de 2,5kg
- 120g de Maionese Hellmann's Balde 3kg
- 100g de Brócolis
- 100g de Couve Flor
- 80g de Cenoura
- 80g de Batata Inglesa
- 60g de Alho Poró
- Salsinha/Coentro
- 60ml de Suco de Manga Concentrado



Cestinha de Camarão Cremoso com Alcaparras

Rendimento: 1 Porção para 5 Pessoas

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola, acrescente o pimentão e refogue 2 minutos.
2. Adicione os camarões e tempere com Caldo Delícias do Mar Knorr e pimenta do reino.
3. Desligue o fogo, adicione a Maionese Hellmann's e as alcaparras, misture bem e reserve.
4. Corte a massa filo em quadrados de 10x10 e leve para uma forminha de empada untada com manteiga e farinha de trigo.
5. Adicione uma porção dos camarões dentro da massa filo e pincele delicadamente as bordas com manteiga.
6. Leve para o forno pré-aquecido até que as cestinhas estejam crocantes.
7. Finalize com cebolinha picada e sirva.

INGREDIENTES

- 100g de Maionese Hellmann's
- 200g de Camarão Limpo
- 10g de Alcaparras
- Cebolinha Picada
- 100g de Massa Filo
- 40g de Cebola
- 5g de Caldo Delícias do Mar
- 20ml de Azeite
- 20g de Pimentão Amarelo
- 30g de Tomate em Cubos
- Pimenta do Reino
- 30g de Manteiga
- 30g de Farinha de Trigo



Pene Paris

Rendimento: 4 Porções de 300g

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o macarrão pene em água fervente com sal, cerca de 7/8 minutos. Importante que a massa esteja ao dente.
2. Em uma panela aquecida, adicione a manteiga e doure a cebola.
3. Adicione o alho, acrescente os cogumelos cortados como preferir, tempere com pimenta do reino e sal.
4. Acrescente os tomates cereja e tempere com tomilho e salsinha.
5. Aproveite a água do cozimento da massa e adicione 50 ml, em seguida acrescente a Maionese Hellmann's e misture tudo até que a maionese deixe o preparo cremoso.
6. Sirva em seguida.

INGREDIENTES

- 300g de Macarrão Pene
- 200g de Cogumelo Paris Fresco
- 50g de Manteiga
- 100g de Maionese Hellmann's
- 80g de Cebola Picada
- 150g de Cogumelo Shimeji
- 50g de Salsinha Picada
- 200g de Tomate Cereja
- 2 Dentes de Alho
- Tomilho fresco
- Sal
- Pimenta do Reino
- 2L de Água



Salada Fria de Bacalhau com Grão de Bico

Rendimento: 4 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o alho poró e refogue por 2 minutos.
2. Adicione o bacalhau e tempere com Caldo Delicias do Mar Knorr.
3. Adicione o tomate cereja partido ao meio e metade da salsinha/coentro.
4. Cozinhe as batatas em cubos até que estejam ao dente.
5. Em um recipiente fundo, misture a Maionese Hellmann's, as batatas em cubos, grão de bico e o refogado de bacalhau.
6. Finalize com o restante da salsinha/coentro e misture delicadamente.
7. Refrigere a salada por pelo menos 1 hora e então sirva.

INGREDIENTES

- 120g de Maionese Hellmann's
- 400g de Grão de Bico Cozido
- 350g de Bacalhau Desfiado e Dessalgado
- 50g de Salsinha/Coentro
- 80g de Alho Poró
- 10g de Caldo Delícias do Mar Knorr
- 80g de Tomate Cereja
- 200g de Batata Inglesa
- 40ml de Azeite



Fusilli com Tilápia e Legumes

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione azeite e doure a Tilápia em tiras, tempere com Caldo Delícias do Mar e pimenta do reino.
2. Em seguida, na mesma panela, adicione o brócolis, tomates cereja partidos ao meio, cubos pequenos de cenoura. Refogue tudo por 2 minutos.
3. Acrescente a Maionese Hellmann's e misture bem.
4. Em seguida adicione a massa já cozida ao dente e cozinhe por mais 1 minuto.
5. Sirva quente.

INGREDIENTES

- 400g de Macarrão tipo Fusilli
- 140g de Brócolis
- 200g de Maionese Hellmann's
- 100g de Tomate Cereja
- 50g de Cenoura em Cubos
- Pimenta do Reino
- 400g de Tilápia em Tiras
- 30g de Salsinha Fresca
- 50ml de Azeite



Peixe Inteiro Recheado com Camarão Cremoso

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o azeite e refogue os pimentões picados por 2 minutos.
2. Acrescente os camarões e tempere com pimenta do reino e metade do Caldo Delícias do Mar Knorr, cozinhe por 3 minutos e adicione a Maionese Hellmann's e salsinha/coentro picado, misture tudo e desligue. Espere esfriar um pouco.
3. Tempere o peixe inteiro com o restante do Caldo Delícias do Mar Knorr e pimenta do reino. Leve para um refratário forneável e use o camarão cremoso como recheio.
4. Feche o peixe com ajuda de palito de dente e barbante culinário. Leve para o forno pré-aquecido, por cerca de 20 minutos.
5. Sirva com batatas de forno.

INGREDIENTES

- 100g de Maionese Hellmann's Balde 3kg
- 200g de Camarão Limpo
- 40g de Pimentão Vermelho
- 40g de Pimentão Amarelo
- 15g de Salsinha/Coentro
- 20g de Caldo Delícias do Mar Knorr
- 30ml de Azeite
- 1 Peixe inteiro de 2kg(Cioba, Anchova)
- Pimenta do Reino



Pão de Mel Hellmann's com Doce de Leite

Rendimento: 8 Porções de 100g

MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador ou mixer, (exceto a farinha de trigo).
2. Adicione a base batida em uma recipiente, acrescente a farinha de trigo e misture com ajuda de um fouet/batedor aramado.
3. Leve para o forno pré-aquecido em uma forma untada e enfarinhada. O bolo estará pronto em cerca de 30 minutos.
4. Utilize um palito para verificar se a massa está cozida suficiente.
5. Corte ao meio, recheie com doce de leite e então sirva.

INGREDIENTES

- 300ml de Leite
- 70g de Cacau em Pó
- 2 Ovos
- 200g de Mel
- 300g de Doce de Leite Cremoso
- 150g de Açúcar Mascavo
- 100g de Maionese Hellmann's
- 10g de Bicarbonato de Sódio
- 3g de Cravo em Pó
- 3g de Canela em Pó
- 20g de Fermento em Pó
- 200g de Farinha de Trigo

HELLMANN'S
EST.1913



**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:**

