



# RECEITAS PROFISSIONAIS

DIFERENCIAÇÃO E INOVAÇÃO PARA O SEU MENU



**HELLMANN'S**  
EST. 1913



**PARCERIA DE  
VERDADE TEM  
QUE SER ASSIM:  
DELICIOSA  
E VERSÁTIL!**

**QUALIDADE HELLMANN'S  
QUE VOCÊ JÁ CONHECE  
NO TAMANHO QUE VOCÊ  
PRECISA.**

Neste receituário você vai encontrar algumas sugestões que selecionamos para deixar seu cardápio ainda mais saboroso. São diversas receitas onde é possível ver e provar como a linha Hellmann's profissional é versátil e traz opções incríveis e deliciosas para o seu restaurante e seus clientes!

**BOM APETITE!**



# ÍNDICE

## MOLHOS

- Maionese com Chimichurri Cremoso
- Maionese de Vinho Tinto
- Molho Clássico Americano
- Baconese
- Maionese Balsâmica
- Molho Bourbon
- Maionese de Gorgonzola
- Maionese de Maçã Verde
- Maionese de Manga e Curry
- Maionese de Nozes
- Maionese de Pimentão Vermelho
- Maionese de Ervas
- Molho de Manga
- Molho Pesto
- Molho Pomodoro
- Mostarda de Cerveja Escura
- Tex-Mex
- Molho Barbecue com Gergelim e
- Cerveja Escura
- Ketchup de Maçã
- Ketchup de Framboesa
- Mostarda de Ervas Frescas

## PRATOS

- Hambúrguer de vitela, molho barbecue e anéis de cebola
- Hambúrguer de frango com pimenta-doce e tomate temperado com mostarda
- Sanduíche de pastrami com molho barbecue e coentro fresco
- Timbale de tomate e queijo fresco com pão crocante e vinagrete composto de mostarda
- Salada de camarão e azeitona com molho rosé e flocos de sal
- Asas de frango crocantes com molho barbecue
- Bolinhos de siri
- Strogonoff de frango
- Frango com molho de mostarda
- Costelinha com molho barbecue
- Vegetais assados com mostarda
- Frango à Russa
- Asinhas de frango picantes
- Pure de cenoura com molho barbecue
- File de tilápia a parmegiana com molho bechamel
- Ketchup de goiaba com cachaça

# SEU MENU COM MUITO MOLHO

APROVEITE A SUA  
COZINHA AO MÁXIMO  
COM ESTAS RECEITAS  
DE MOLHO.

DESFRUTE OS  
INGREDIENTES  
E MERGULHE  
NESSE SABOR!



# MAIONESE COM CHIMICHURRI CREMOSO



.....

Hidratar o chimichurri no azeite extravirgem.  
Depois, misturar com a Maionese Hellmann's e servir.

## INGREDIENTES

- 500 g** Maionese Hellmann's
- 100 g** chimichurri desidratado
- 100 ml** azeite extravirgem

# MAIONESE DE VINHO TINTO



.....

Em uma panela, reduzir o vinho, acrescentar a Mostarda Hellmann's e deixar reduzir um pouco mais, até que esteja tudo concentrado. Deixar esfriar, acrescentar pouco a pouco a Maionese Hellmann's e misturar bem.

## INGREDIENTES

- 600 g** Maionese Hellmann's
- 80 g** Mostarda Hellmann's
- 200 ml** vinho tinto suave

# MOLHO CLÁSSICO AMERICANO



Em uma panela, aquecer o óleo e refogar a cebola e o alho. Acrescentar o açúcar e a páprica e cozinhar por 3 minutos. Bater todos os ingredientes e deixar 2 horas na geladeira. Servir.

## INGREDIENTES

**100 g** Maionese Hellmann's  
**150 g** Ketchup Hellmann's  
**20 g** açúcar mascavo  
**60 g** picles em conserva  
**10 g** dill

**20 g** alho  
**30 g** cebola  
**10 g** páprica  
**20 ml** óleo

# BACONESE



Colocar bacon e óleo de soja em uma forma no forno preaquecido a 160 °C por 25 minutos. Separar a gordura do bacon e reservá-la. Bater a gordura com Maionese Hellmann's durante 3 minutos e deixar 2 horas na geladeira. Servir.

## INGREDIENTES

**250 g** Maionese Hellmann's  
**200 g** bacon  
**50 ml** óleo de soja

# MAIONESE BALSÂMICA



.....

Em uma panela, misturar o vinagre balsâmico e o açúcar e cozinhar até reduzir pela metade. Bater a redução do vinagre e a Maionese Hellmann's durante 3 minutos. Servir frio.

## INGREDIENTES

**300 g** Maionese Hellmann's

**50 g** açúcar

**100 g** vinagre balsâmico

# MOLHO BOURBON



.....

Em uma panela, esquentar o óleo e refogar a cebola e o alho. Acrescentar os demais ingredientes e cozinhar até conseguir o ponto do sabor e da consistência desejada. Deixar esfriar na geladeira. Servir.

## INGREDIENTES

**400 g** Ketchup Hellmann's

**300 ml** uísque Bourbon

**250 g** açúcar mascavo

**150 g** cebola picada

**50 g** alho picado

**40 g** Mostarda Hellmann's

**150 ml** vinagre de vinho tinto

**30 ml** óleo

Sal a gosto

# MAIONESE DE GORGONZOLA



.....

Bater a Maionese Hellmann's e o queijo gorgonzola por 3 minutos. Deixar 1 hora na geladeira. Servir.

## INGREDIENTES

**500 g** Maionese Hellmann's  
**250 g** queijo gorgonzola

# MAIONESE DE MAÇÃ VERDE



.....

Cortar a maçã verde em quadrados, picar a salsa e misturar tudo com a Maionese Hellmann's e com o Ketchup Hellmann's. Acrescentar a páprica e misturar bem.

## INGREDIENTES

**500 g** Maionese Hellmann's  
**200 g** Ketchup Hellmann's  
**300 g** maçã verde  
**50 g** salsa  
**20 g** páprica

# MAIONESE DE MANGA E CURRY



Descascar e cortar a manga em quadrados, picar a cebola e derreter a margarina em uma frigideira. Acrescentar a cebola, refogar e acrescentar a manga cortada. Colocar o curry amarelo, a canela em pau, o suco de limão e misturar com a Maionese Hellmann's. Apagar o fogo, misturar bem e deixar descansar por 5 minutos.

## INGREDIENTES

**500 g** Maionese Hellmann's  
**200 g** manga madura  
**100 g** cebola  
**30 g** curry amarelo

**10 g** canela em pau  
**10 ml** suco de limão  
**100 g** margarina

# MAIONESE DE NOZES



Bater a Maionese Hellmann's e as nozes por 3 minutos. Deixar 1 hora na geladeira antes de servir.

## INGREDIENTES

**100 g** Maionese Hellmann's  
**250 g** nozes

# MAIONESE DE PIMENTÃO VERMELHO



Assar o pimentão com a cebola no forno a 180 °C durante 10 minutos. Triturar o pimentão e a cebola e acrescentar a páprica. Misturar tudo com a Maionese Hellmann's.

## INGREDIENTES

- 500 g** Maionese Hellmann's
- 400 g** pimentão vermelho
- 100 g** cebola
- 20 g** páprica

# MAIONESE DE ERVAS



Em um bowl, misturar todas as ervas e acrescentar o azeite. Misturar com a Maionese Hellmann's e o creme de leite e servir frio.

## INGREDIENTES

- 700 g** Maionese Hellmann's
- 100 ml** creme de leite
- 10 g** tomilho
- 5 g** alecrim
- 10 g** pimentas moídas
- 10 g** alho frito
- 10 g** louro em pó
- 1 colher** Mostarda Hellmanns
- 10 g** salsa
- 50 ml** azeite extravirgem

# MOLHO DE MANGA



Picar as mangas em cubos pequenos (aproximadamente 0,5cm). Misturar com Maionese Hellmann's, Ketchup Hellmann's, molho inglês e Molho de pimenta jalapeño original Hellmann's.

## INGREDIENTES

**200 g** Maionese Hellmann's

**50 g** Ketchup Hellmann's

**20 g** manga

Molho inglês a gosto

Molho de Pimenta Jalapeño Original Hellmann's a gosto

# MOLHO PESTO



Picar as nozes e ralar o queijo parmesão. Misturar todos os ingredientes e deixar esfriar durante 30 minutos.

## INGREDIENTES

**200 g** Maionese Hellmann's

**50 ml** creme de leite

**40 g** queijo parmesão

**20 g** nozes

**20 g** manjeriço fresco picado

# MAIONESE POMODORO



Descascar o tomate, tirar as sementes, picar em cubos e assar. Picar a cebola e misturar todos os ingredientes, incluindo o tomate assado já frio, com a Maionese Hellmann's. Resfriar e servir.

## INGREDIENTES

- 200 g** Maionese Hellmann's
- 1** tomate
- 1/2** cebola
- 30 g** salsa

# MOSTARDA DE CERVEJA ESCURA



Em uma panela, colocar a cerveja escura, o dente de alho amassado e o tomilho. Cozinhar até reduzir a cerveja, quase no ponto de caramelização. Acrescentar a Maionese Hellmann's na redução, misturar bem e reservar até esfriar. Acrescentar a Mostarda Hellmann's, o Molho de Pimenta Jalapeño Original Hellmann's e o açúcar mascavo. Bater tudo até ficar uma consistência homogênea. Servir.

## INGREDIENTES

- 600 g** Mostarda Hellmann's
- 200 g** Maionese Hellmann's
- 700 ml** cerveja escura
- 70 ml** Molho de Pimenta Jalapeño Original Hellmann's
- 10 g** tomilho
- 1** dente de alho
- 40 g** açúcar mascavo

# TEX-MEX



Misturar todos os ingredientes, resfriar e servir.

## INGREDIENTES

**100 g** Ketchup Hellmann's

**100 g** Molho Barbecue Hellmann's

**10ml** de Molho de Pimenta Jalapeño Original Hellmanns

# MOLHO BARBECUE COM GERGELIM E CERVEJA ESCURA



Reduzir a cerveja escura e deixar esfriar. Acrescentar os outros ingredientes, resfriar e servir.

## INGREDIENTES

**250 g** Molho Barbecue Hellmann's

**33 ml** cerveja escura

**20 g** gergelim

**20 ml** de azeite

# KETCHUP DE MAÇÃ



.....

Descascar e picar as maçãs e cozinhá-las em uma panela com o Ketchup Hellmann's. Acrescentar a canela em pó e o mel e cozinhar por mais 3 minutos. Bater a mistura e deixar esfriar na geladeira 2 horas antes de servir.

## INGREDIENTES

- 500 g** Ketchup Hellmann's
- 600 g** maçã
- 4 g** canela em pó
- 40 g** mel

# KETCHUP DE FRAMBOESA



.....

Em uma panela, esquentar o óleo e refogar a cebola e o alho. Acrescentar as framboesas e cozinhar tudo por 3 minutos. Despejar o Ketchup Hellmann's e cozinhar mais 15 minutos. Bater a mistura e deixar na geladeira 2 horas antes de servir.

## INGREDIENTES

- 600 g** Ketchup Hellmann's
- 400 g** framboesa
- 50 g** alho
- 150 g** cebola
- 30 ml** óleo

# MOSTARDA DE ERVAS FRESCAS



.....

Picar a cebola e cozinhar com o vinho branco até reduzir.  
Acrescentar ervas e a Mostarda Hellmann's e cozinhar por 2 minutos. Bater a mistura, acrescentar a Maionese Hellmann's e voltar a bater. Deixar na geladeira 2 horas. Servir.

## INGREDIENTES

- 600 g** Mostarda Hellmann's
- 200 g** Maionese Hellmann's
- 10 g** dill
- 300 ml** vinho branco
- 20 g** manjeriçã
- 200 g** cebola



# O AUTÊNTICO SABOR DOS BURGERS



AS POSSIBILIDADES

ENTRE OS **DOIS**  
**PÃES**  
SÃO  
INFINITAS.



OS **MOLHOS** SÃO  
ELEMENTOS IMPORTANTES  
E QUE DARÃO UMA

CARA NOVA AOS SEUS PRATOS!  
DE O SEU TOQUE ESPECIAL PARA  
DIFERENCIAR O SEU MENU COM  
MOLHOS INOVADORES.



## HAMBURGER DE VITELA, MOLHO BARBECUE E ANÉIS DE CEBOLA

- 01.** Fazer bolas com a carne e dar forma de hambúrguer.
- 02.** Derreter o queijo cheddar e o queijo brie na panela, junto com creme de leite, com a ajuda de uma espátula e em fogo baixo, fazendo um molho de queijos.
- 03.** Untar o pão com o Molho Barbecue Hellmann's e colocar o hamburger pronto. Sobre o hamburger, colocar o tomate maduro, alface, molho de queijos e os anéis de cebola.

### ANÉIS DE CEBOLA

Cortar a cebola em anéis, empanar utilizando o Preparo de Milanesa Knorr e fritar.

## INGREDIENTES

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| <b>1,2 kg</b> carne bovina picada      | <b>4</b> cebolas             |
| <b>200 g</b> Molho Barbecue Hellmann's | <b>15 g</b> sal              |
| <b>180 g</b> queijo cheddar            | <b>180 g</b> queijo brie     |
| <b>8</b> tomates maduros               | <b>250 g</b> alface-romana   |
| Preparo de Milanesa Knorr              | <b>10</b> pães de hambúrguer |
| Creme de leite                         |                              |





## HAMBÚRGUER DE FRANGO COM PIMENTA-DOCE E TOMATE TEMPERADO COM MOSTARDA

- 01.** Misturar a carne picada de frango, temperar a gosto e fazer hambúrgueres.
- 02.** Descascar e cortar os tomates em quadrados iguais e misturar com azeite, cebolinha, sal, pimenta-preta e a Mostarda Hellmann's.
- 03.** Recheiar o pão com hambúrguer e colocar espinafre fresco e o tomate temperado com mostarda.

### INGREDIENTES

- 1,2 kg** carne picada de frango
- 150 g** Mostarda Hellmann's
- 10** pães de hambúrguer
- 200 g** tomates maduros
- 60 g** cebolinha
- 10 g** pimenta-preta
- 10 ml** azeite de oliva
- 3 g** sal
- 180 g** espinafre fresco





## SANDUÍCHE DE PASTRAMI COM MOLHO BARBECUE E COENTRO FRESCO

- 01.** Picar o pastrami e misturar com o Molho Barbecue Hellmann's.
- 02.** Untar o pão de forma com Maionese Hellmann's e rechear com rúcula, coentro, tomate maduro em rodela e o pastrami.
- 03.** Cortar na metade o pão e servir com molho Barbecue Hellmann's a parte.

## INGREDIENTES

- 300 g** Molho Barbecue Hellmann's
- 700 g** pastrami
- 20** pães de forma
- 30 g** coentro
- 200 g** Maionese Hellmann's
- 200 g** rúcula
- 200 g** tomate maduro



# O AUTÊNTICO SABOR DAS SALADAS

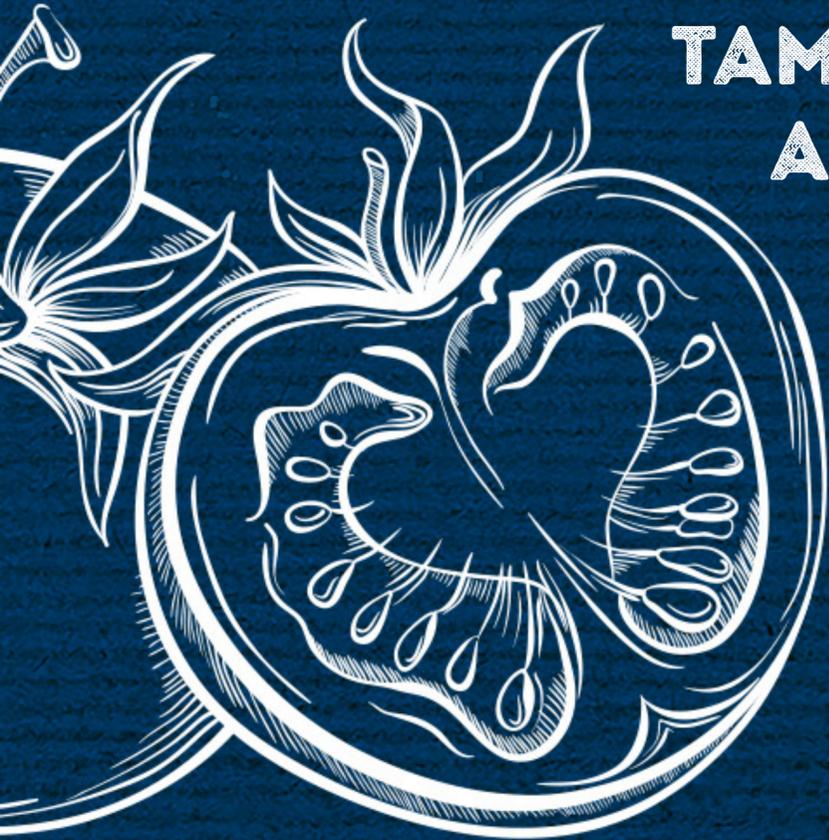
NOVOS AROMAS,  
TEXTURAS E CORES



**AS SALADAS PODEM SER  
MAIS QUE SÓ ALFACE.**

DIFERENTES VEGETAIS,  
FRUTAS OU FRUTAS SECAS,  
QUANDO INCORPORADOS À  
SUA RECEITA, DÃO UM TOQUE  
ESPECIAL AOS PRATOS. ALÉM  
DISSO, OS **MOLHOS**

TAMBÉM AJUDAM  
A DIFERENCIAR  
OS PREPAROS  
E OFERECEM  
VÁRIAS  
OPÇÕES PARA  
DEIXÁ-LOS  
AINDA MAIS  
**GOSTOSOS.**





## TIMBALE DE TOMATE E QUEIJO FRESCO COM PÃO CROCANTE E VINAGRETE COMPOSTO DE MOSTARDA

- 01.** Descascar e cortar o tomate em rodelas de 1 mm de largura e reservar.
- 02.** Cortar o queijo fresco de 1 mm de largura e reservar.
- 03.** Fazer um vinagrete com o molho de Mostarda Hellmann's, o vinagre e o azeite.

### EMPRATADO

Intercalar o tomate com o queijo fresco até conseguir a altura desejada. Alinhar com o vinagrete e decorar com hortelã fresco

### PÃO CROCANTE

Cortar o pão antes de descongelar em fatias e esquentar no forno por 2 minutos a 180 °C.

## INGREDIENTES

**300 g** Mostarda Hellmann's  
**1** queijo fresco  
**1,5 kg** tomate maduro  
**10 g** pão  
**400 ml** vinagre de Jerez

**200 ml** azeite de oliva  
**6 g** sal  
**120 g** pimenta





## SALADA DE CAMARÃO E AZEITONA COM MOLHO ROSÉ E FLOCOS DE SAL

**01.** Misturar os camarões com ovo duro picado e acrescentar o gengibre ralado e o tomate picado.

### MOLHO ROSÉ

Misturar Maionese Hellmann's com o Ketchup Hellmann's e o conhaque e misturar com os camarões.

## INGREDIENTES

- 700 g** camarões sem casca cozido
- 150 g** azeitonas
- 300 g** Maionese Hellmann's
- 180 g** Ketchup Hellmann's
- 80 ml** conhaque
- 10 g** flocos de sal
- 300 g** ovo duro cozido e descascado
- 100 g** gengibre
- 200 g** tomate maduro picado



# O AUTÊNTICO SABOR DOS PETISCOS E PRATOS PRINCIPAIS



MOLHOS  
**MARCANTES**  
E DE ALTA

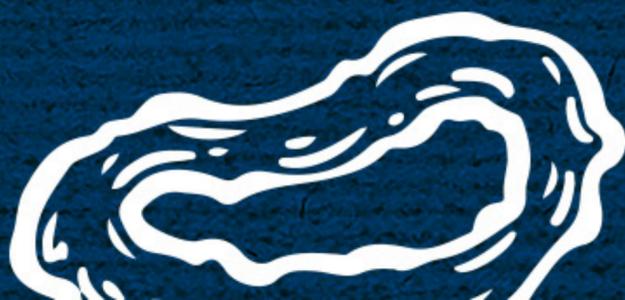


**QUALIDADE**

DÃO UM **TOQUE ESPECIAL**  
AOS PRATOS E PETISCOS.  
QUE TAL AGREGAR SABOR

E SOFISTICAÇÃO AO SEU

MENU COM MOLHOS  
PROFISSIONAIS?





## ASAS DE FRANGO CROCANTES COM MOLHO BARBECUE

- 01.** Colocar em um bowl o azeite de oliva, o cominho, o limão e o sal.
- 02.** Fazer uma mistura para acrescentar as asas e marinar durante 12 horas.
- 03.** Escorrer as asas e fritá-las com Maizena para que fiquem crocantes.
- 04.** Acrescentar o Molho Barbecue Hellmann's sobre as asas.

## INGREDIENTES

- 100 g** asa de frango
- 40 g** Molho Barbecue Hellmann's
- 200 g** Maizena
- 100 ml** azeite de oliva
- 20 g** cominho
- 10 g** sal
- 120 ml** suco de limão
- 3 g** cebolinha fresca





## BOLINHOS DE SIRI

### INGREDIENTES

**150 ml** Maionese

Hellmann's

**10 g** pimenta caiena

**30 g** pimentão verde em  
pedaços

**10 ml** Mostarda Hellmann's

**40 g** manjeriço

**20 g** cebola roxa picada

**10 g** Caldo de Frango Knorr

**500 g** Polpa de caranguejo  
limpa

Preparo para Milanesa Knorr

### PARA FRITAR

Preparo para Milanesa Knorr

**1 l** óleo vegetal

### PARA O MOLHO

**200 g** Maionese Hellmann's

**80 g** tomate limpo em pedaços

Molho de pimenta jalapeño  
original Hellmann's a gosto

**3 g** raspas de limão

**1 g** cominho

### PARA SALADA

**250 g** tomate-cereja cortados

**10 ml** azeite de oliva

**2 g** Caldo de frango Knorr

## PREPARO

### PARA O BOLINHO DE SIRI

Em uma tigela, misturar todos os ingredientes e levar à geladeira por uma hora. Tirar da geladeira e fazer os bolinhos de 35 g cada.

### PARA FRITAR

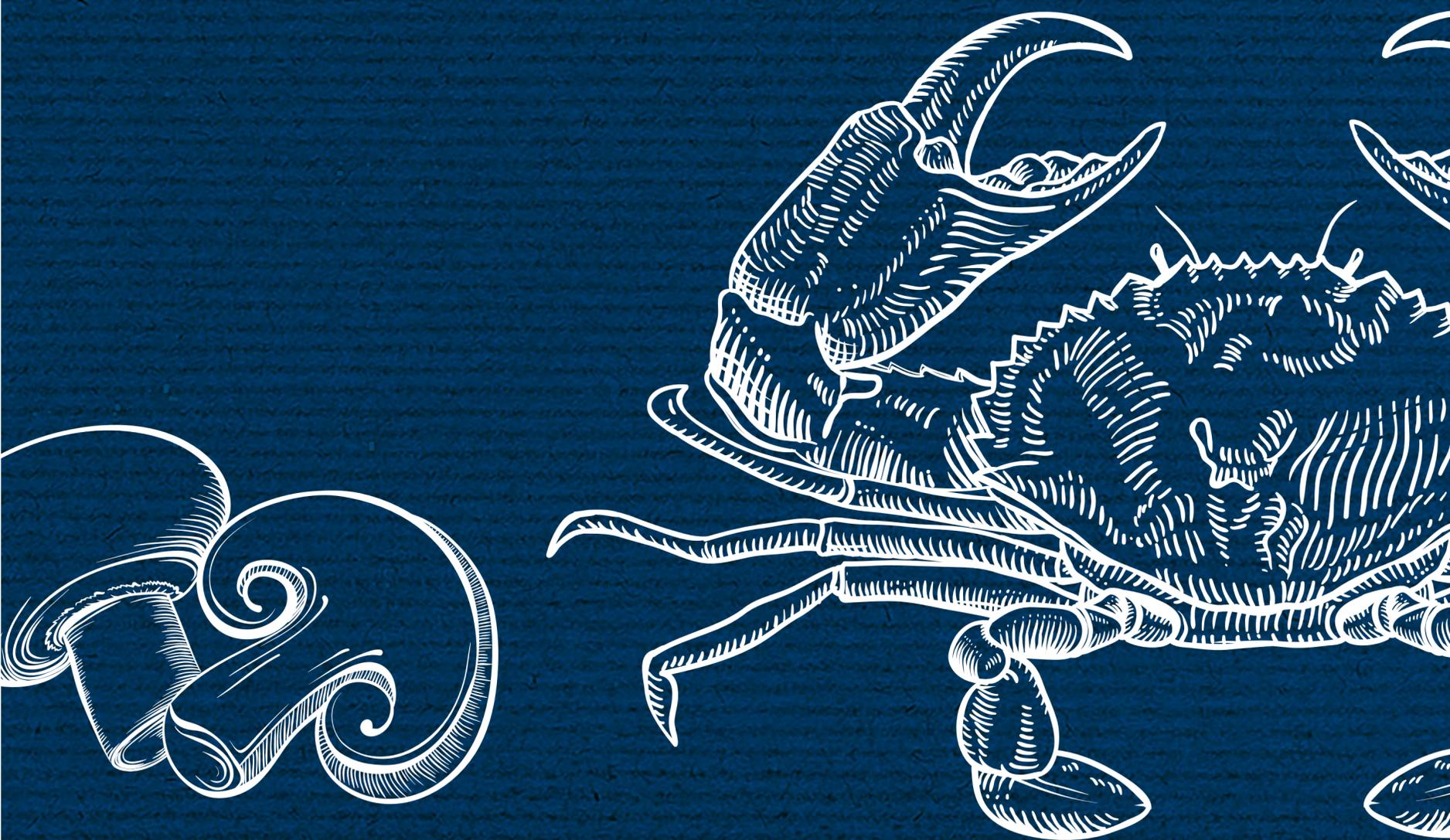
Aquecer o óleo até atingir uma temperatura de 170 °C; passar os bolinhos pela massa de empanar e fritar. Retirar do óleo e colocar em papel absorvente para remover o excesso de gordura. Reserve.

### PARA O MOLHO

Misture todos os ingredientes e reserve na geladeira.

### PARA A SALADA

Misture todos os ingredientes e reserve na geladeira.





## STROGONOFF DE FRANGO

- 01.** Em um panela média, aqueça a margarina em fogo médio até derreter.
- 02.** Junte o frango e refogue em fogo alto por 5 minutos ou até secar o líquido.
- 03.** Adicione os cogumelos, o ketchup Hellmann's Professional, o molho de mostarda Hellmann's Professional, o molho inglês e o conhaque.
- 04.** Adicionei 10g de caldo de galinha Knorr na água fervente e acrescente ao frango. Cozinhe em fogo médio, com a panela parcialmente tampada por 10 minutos.
- 05.** Junte o creme de leite e misture até ficar homogêneo e cremoso. Sirva acompanhado de arroz e batata palha.

## INGREDIENTES

- 4** colheres de sopa azeite
- 1,2 kg** filé de frango cortado em cubos médios
- 1** xícara de cogumelo em conserva cortado ao meio
- 6** colheres de sopa Ketchup Hellmann's Professional
- 2** colheres de sopa Molho de mostarda Hellmann's Professional
- 2** colheres de sopa molho inglês
- 4** colheres de sopa conhaque
- 20 g** de caldo de galinha Knorr
- 2** caixas de creme de leite





## FRANGO COM MOLHO DE MOSTARDA E MEL

- 01.** Em uma tigela média, coloque o frango, temperado com sal e Mais sabor Tempero Alho, Cebola e Páprica Knorr
- 02.** Misture
- 03.** Aqueça uma frigideira grande (18 cm de diâmetro) em fogo médio, adicione o óleo e doure o peito de frango
- 04.** Coloque o frango em uma travessa e reserve
- 05.** Na mesma frigideira onde foi dourado o frango, coloque o molho de mostarda Hellmann's Profissional e a Maionese Hellmann's
- 06.** Aqueça em fogo médio, mexendo sempre por 5 minutos ou até obter um molho cremoso.
- 07.** Misture o mel e cubra o frango com o molho
- 08.** Sirva com legumes

## INGREDIENTES

- |  |   |
|--|---|
| <b>1 kg</b> de frango  | <b>1</b> xícara de Maionese Hellmann's                      |
| <b>2</b> colheres de sopa de óleo                                      | <b>2</b> colheres de sopa mel                               |
| <b>2</b> colheres de sopa suco de limão                                | <b>2</b> colheres de chá cebolinha picada                   |
| <b>1</b> colher de chá de sal  | <b>25 g</b> Mais sabor Tempero Alho, Cebola e Páprica Knorr |
| <b>2</b> colheres de sopa de Molho de Mostarda Hellmann's Profissional |   |





## COSTELINHA COM MOLHO BARBECUE

- 01.** Em uma tigela, temperar a costela com o Mais sabor Tempero Alho, Cebola e Mais sabor Tempero Alho, Cebola e Páprica Knorr e deixar por 2 horas
- 02.** Em forno pré aquecido a 180°C, colocar para assar a costela forrada com papel alumínio por 45 minutos
- 03.** Retirar o papel alumínio e cobrir com o molho barbecue e assar por mais 40 minutos, pincelar o molho mais algumas vezes durante o processo

## INGREDIENTES

- 2 kg** de costela suína
- 40g** Mais sabor Tempero Alho, Cebola e Páprica Knorr
- 500g** de Molho Barbecue Hellmanns Profissional





## VEGETAIS ASSADOS COM MOSTARDA

- 01.** Pré-aqueça o forno em temperatura alta (200° C)
- 02.** Em uma assadeira grande, disponha a cenoura, a batata-doce, a batata-bolinha e os dentes de alho
- 03.** Disponha sobre os vegetais a Mostarda Hellmann's, o azeite e o alecrim
- 04.** Cubra com papel-alumínio e leve ao forno por 20 minutos, ou até os legumes estarem cozidos
- 05.** Retire o papel e volte ao forno por mais 20 minutos, ou até os legumes dourarem. Retire do fogo e sirva em seguida

## INGREDIENTES

- 2** cenouras cortadas em cubos
- 3** batatas doces com casca cortadas em cubos
- 200 g** batata bolinha com casca
- 6** dentes alho sem casca
- 5** colheres de sopa Mostarda Hellmann's
- 4** colheres de sopa azeite de oliva
- 2** galhos de Alecrim





## FRANGO À RUSSA

- 01.** Comece pelos filés. Recheie-os com o bacon e os enrole prendendo com palitos como se fossem braciola.
- 02.** Reserve. Numa caçarola coloque a manteiga e a cebola e leve ao fogo para murchar. Assim que a cebola ficar transparente, coloque a Base de Tomate, o Ketchup Hellmann's e a Mostarda
- 03.** Tempere com a pimenta e a noz-moscada, ferva por 5 minutos
- 04.** Dilua a Maizena no leite e junte à mistura mexendo sem parar, para diluir e engrossar. Coloque os rolinhos de frango no molho e deixe cozinhar até ficarem macios. Se o molho ficar muito grosso nesse tempo, acrescente um pouco de água ou mais leite. Se for o caso, acerte o tempero
- 05.** Sirva com batatas fritas e arroz branco

## INGREDIENTES

- |                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| <b>1 kg</b> filé de frango     | <b>20 g</b> Mostarda Hellmann's |
| <b>200 g</b> bacon             | <b>10 g</b> pimenta-do-reino    |
| <b>30 g</b> manteiga           | <b>3 g</b> noz moscada          |
| <b>100 g</b> cebola em cubos   | <b>50 g</b> Amido de Milho      |
| <b>150 g</b> Base de Tomate    | Maizena                         |
| Desidratado Knorr              | <b>200 ml</b> leite             |
| <b>30 g</b> Ketchup Hellmann's |                                 |





## ASINHAS DE FRANGO PICANTES

- 01.** Misture as coxinhas e as asinhas de frango com o cominho, a Mostarda Hellmann's e o sal
- 02.** Coloque em uma assadeira untada com óleo, cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido (200 °C) por 20 minutos
- 03.** Retire o papel alumínio e asse por mais 30 minutos ou até que o frango esteja bem dourado. Enquanto isso, derreta a manteiga em uma panela pequena
- 04.** Adicione o Ketchup Hellmann's, o molho inglês, o molho de pimenta e o vinagre
- 05.** Mexa até aquecer e obter um molho homogêneo. Retire o frango do forno, pincele o molho e sirva a seguir

## INGREDIENTES

- 2 kg** coxa de frango
- 500 g** asa de frango
- 2 g** cominho
- 36 g** Mostarda Hellmann's
- 10 g** sal
- 15 g** manteiga
- 100 g** Ketchup Hellmann's
- 15 ml** molho inglês
- 10 ml** Molho de Pimenta Hellmann's Jalapeño Original
- 15 ml** vinagre branco de maçã





## PURE DE CENOURA COM MOLHO BARBECUE

- 01.** Numa panela coloque as cenouras, o tomilho, o Tempero Alho e Sal e cubra com água
- 02.** Leve ao fogo alto e cozinhe até ficarem bem macias e a água secar pela metade
- 03.** Retire o tomilho e triture tudo com um mixer até obter um creme
- 04.** Misture a Maizena com um pouco de água fria
- 05.** Junte essa mistura ao creme sem parar de mexer e volte ao fogo até engrossar e ganhar corpo
- 06.** Acrescente o Molho Barbecue e bata novamente com o mixer. Sirva quente com peixes, aves, carnes ou vegetais

## INGREDIENTES

- 400 g** cenoura sem casca cortada em cubos
- 10 g** tomilho
- 10 g** Tempero Completo Alho e Sal Arisco
- 50 g** Amido de Milho Maizena
- 30 ml** Molho Barbecue Hellmann's





## FILE DE TILÁPIA A PARMEGIANA COM MOLHO BECHAMEL

### INGREDIENTES MOLHO DE MOSTARDA

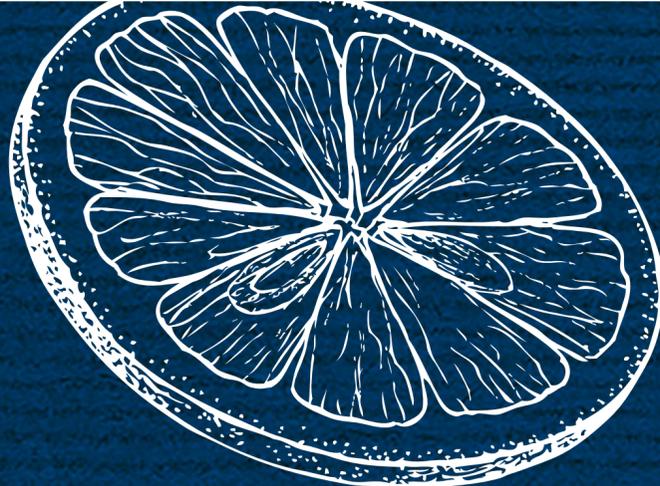
- 80 g** Molho Branco Bechamel Knorr
- 1 l** leite
- 150 ml** creme de leite
- 100 g** Mostarda Hellmann's

### TILÁPIA EM CROSTA DE CASTANHA

- 150 g** castanha-do-pará moída
- 250 g** Preparo para Milanese Knorr
- 1.5 kg** Filé de tilápia
- 1 maço** salsinha fresca (somente folhas)
- 800 ml** óleo de soja

### MONTAGEM DO PRATO

Salsinha fresca (somente folhas)



## PREPARO

### MOLHO DE MOSTARDA

Aquecer o leite, adicionar o Molho Branco Bechamel Knorr, misturar com o auxílio de um fuê até engrossar, colocar a Mostarda Hellmann's e o creme de leite, deixar ferver e desligar.

### TILÁPIA EM CROSTA DE CASTANHA

- 01.** Em um bowl, misturar a castanha-do-pará moída e a salsinha fresca finamente fatiada com o Mistura para Preparo "À Milanese" Knorr.
- 02.** Empanar os filés de tilápia (150 g cada) nessa mistura e fritar em óleo quente a 180 °C até dourar.
- 03.** Colocá-los sobre um papel-toalha.
- 04.** Reservar.

### MONTAGEM DO PRATO

- 01.** Colocar os filés de tilápia empanados e cobri-los com o molho de mostarda.
- 02.** Finalizar com salsinha fresca sobre o molho.

### BOM APETITE!





## KETCHUP DE GOIABA E CHACAÇA

- 01.** Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.
- 02.** Adicionar a goiabada e refogar. Deixar cozinhar por 3 minutos. Adicionar a cachaça e flambar ou cozinhar por mais 3 minutos
- 03.** Acrescentar o Ketchup Hellmann's e cozinhar por mais 15 minutos ou até obter a consistência desejada.
- 04.** Processar em um liquidificador ou triturar com ajuda de um mixer. Levar ao fogo e cozinhar por 5 minutos. Servir.

## INGREDIENTES

- 600 g** Ketchup Hellmann's
- 30 ml** azeite
- 150 g** cebola picada
- 50 g** alho picado
- 150 ml** cachaça
- 400 g** goiabada





**PARA MAIS RECEITAS, ACESSE  
[UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM.BR](http://UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM.BR)**



**CONHEÇA TAMBÉM:  
[COMPRAFOODSERVICE.COM.BR](http://COMPRAFOODSERVICE.COM.BR)**