



Receitas de Inverno





O INVERNO CHEGOU...

...E neste período, a procura por pratos quentinhos aumenta. Já pensou em servir um delicioso menu de sopas, uma bela carne de panela ou até mesmo uma quiche gostosa?

Aproveite este receituário para aprender com Knorr como fazer pratos saborosos e simples, com baixo custo e alta praticidade para seu negócio.

Aqueça seu restaurante e seu bolso!

Tati Lanna

Chef Executiva da
Unilever Food Solutions

Saiba mais em [ufs.com](https://www.ufs.com)



Sopa Caprese



INGREDIENTES



400 g
Tomate desidratado
Knorr



4,2 L
Água



50 g
Alho



100 g
Manjeriço



100 ml
Azeite extravirgem



Sal
A gosto



Pimenta preta
A gosto



200 ml
Muçarela de Búfala

MODO DE PREPARO

1. Aqueça a água;
2. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho, em seguida, acrescente a água e a Base de Tomate Desidratado Knorr e misture até homogeneizar. Aguarde ferver e desligue;
3. Acrescente o manjeriço fresco, a pimenta e acerte o sal;
4. Sirva com fatias de muçarela de búfala e manjeriço sobre a sopa.



Sopa Creme de Abóbora com Carne-Seca



INGREDIENTES



60 g
Caldo de
Carne
Knorr



250 g
Purê de
Batatas
Knorr



1 kg
Abóbora
descascada e
cortada em cubos



50 g
Manteiga



500 g
Carne-seca
dessalgada
desfiada



200 g
Cebola
picada



2 unid.
Anis estrelado



5 L
Água



300 ml
Vinho branco

MODO DE PREPARO

1. Prepare o caldo usando o Caldo de Carne Knorr e os cinco litros de água morna. Reserve;
2. Derreta a manteiga em uma panela grande e refogue a cebola, com cuidado para não deixar dourar. Coloque o vinho e deixe evaporar quase completamente. Junte a abóbora, o anis e o caldo. Deixe cozinhando até a abóbora ficar bem macia, em fogo brando. Deixe esfriar;
3. Depois de frio, retire o anis e bata tudo no liquidificador até ficar liso;
4. Retorne ao fogo para aquecer e adicione o Purê de Batatas Knorr e a carne-seca desfiada;
5. Mexa bem para dissolver corretamente o purê e engrossar a sopa. Caso necessário, acerte o tempero.



Creme de Abóbora, Cenoura e Curry



INGREDIENTES



+



1,5 L
Água

+



300 g
Cenoura
sem casca
em cubos

+



400 g
Abóbora
sem casca
em cubos

+



20 g
Curry



30 g
Alho
picado

+



Cebolinha picada
A gosto

+



100 g
Requeijão

+



30 ml
Azeite

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça a água e dilua o Caldo de Legumes Knorr. Reserve;
2. Em outra panela, aqueça o azeite e refogue o alho. Acrescente os legumes e refogue. Adicione o curry e misture bem;
3. Coloque o caldo de legumes nos legumes. Tampe a panela e deixe cozinhar até os vegetais ficarem macios.

Em um liquidificador, processe o caldo até ficar um creme liso. Adicione mais caldo de legumes caso esteja muito grosso;

4. Leve a panela, acrescente o requeijão e mexa em fogo baixo até incorporar completamente no caldo. Salpique cebolinha e sirva.



Sopa Creme de Batata e Alho-Poró



INGREDIENTES



50 g
Caldo de
Legumes
Knorr



300 g
Purê de Batata
Knorr



800 g
Alho-poró
(somente a parte branca)



80 g
Manteiga



200 g
Queijo parmesão
ralado



500 ml
Creme de leite



2,5 L
Água



100 ml
Vinho branco

MODO DE PREPARO

1. Prepare o caldo usando o Caldo de Legumes Knorr e os dois litros e meio de água morna. Reserve. Corte o alho-poró em rodela finas. Reserve;
2. Em uma panela grande, derreta a manteiga e refogue o alho-poró, com cuidado para não deixar dourar. Adicione o vinho branco e deixe reduzir a um terço do volume;
3. Junte o caldo e misture. Retire do fogo e deixe esfriar.
4. Bata no liquidificador até ficar bem liso. Retorne ao fogo e, quando estiver morno, adicione o Purê de Batatas Knorr;
5. Misture muito bem para dissolver o purê e retorne ao fogo para ferver e engrossar o caldo. Adicione o creme de leite. Finalize com o queijo ralado.



Sopa Creme de Beterraba



INGREDIENTES



30 g
Caldo de Galinha
Knorr



200 g
Purê de Batata
Knorr



500 g
Beterraba
descascada e cortada em
cubos



50 g
Manteiga



100 g
Cebola
picada



2 L
Água

MODO DE PREPARO

1. Prepare o caldo usando o Caldo de Galinha Knorr em dois litros de água morna. Reserve;
2. Derreta a manteiga em uma panela grande e refogue a cebola, com cuidado para não deixar dourar. Junte a beterraba e o caldo. Deixe cozinhando até a beterraba ficar bem macia, em fogo brando. Deixe esfriar;
3. Depois de frio, bata tudo no liquidificador até ficar liso;
4. Retorne ao fogo para aquecer e adicione o Purê de Batatas Knorr.



Ossobuco



INGREDIENTES



250 g
Tomate desidratado
Knorr



30 g
Caldo de Carne
Knorr



1,5 kg
Ossobuco



200 g
Tomate
picado em cubos



200 g
Pimentão verde
em cubos



200 g
Pimentão amarelo
em cubos



30 ml
Azeite



100 g
Cebola
em cubos



2 L
Água

MODO DE PREPARO

1. Tempere o ossobuco com Caldo de Carne Knorr e reserve;
2. Em uma panela de pressão, aqueça o azeite, refogue rapidamente a cebola, os pimentões, o tomate e o ossobuco;
3. Adicione a água e a Base de Tomate Desidratado Knorr. Mexa bem e tampe a panela de pressão. Deixe em fogo

4. Excelente opção para servir com purê de batatas.



Quiche Lorraine com Base de Tomate



INGREDIENTES

MASSA



RECHEIO



MODO DE PREPARO

MASSA

- Misture o Tomate Desidratado Knorr, o Purê Knorr e a farinha de trigo, depois acrescente a manteiga e misture com a ponta dos dedos até que vire uma farinha úmida. Acrescente o ovo e depois a gema e trabalhe a massa até dar o ponto. Deixe-a descansar por 30 min.
- Aqueça o forno a 170 °C e asse a massa em uma assadeira por 10 minutos. Reserve;

RECHEIO

- Em uma tigela, junte a Maionese Hellmann's, o Molho Branco Bechamel Knorr (pronto), o leite e o ovo batido,

misture com um batedor de arame fazendo um creme homogêneo. Reserve;

- Frite o bacon na própria gordura e depois, nessa mesma gordura, refogue o alho-poró;
- Junte o queijo Gruyere, o bacon e o alho poró ao creme, misture bem e coloque-o na assadeira forrada com a massa;
- Leve ao forno seco a 175 °C por 40 minutos.



Carne de Panela



INGREDIENTES



MODO DE PREPARO

1. Coloque a carne em uma tigela e acrescente o Caldo de Carne Knorr. Misture até envolver toda a carne e reserve por 5 minutos;
2. Em uma panela de pressão, aqueça o óleo e doure a cebola e a carne. Adicione os pimentões e refogue por mais 2 minutos. Acrescente parte da Base do Tomate Desidratado Knorr e misture bem;
3. Junte a água fervente e o resto da Base do Tomate Desidratado Knorr. Tampe a panela e cozinhe por 30 minutos, contados a partir do início da pressão;
4. Retire do fogo, aguarde sair todo o vapor e abra a panela. Verifique o cozimento e, se necessário, cozinhe por mais 10 minutos com a panela destampada, até a carne ficar macia e o caldo engrossar;
5. Passe para uma travessa, cubra com o caldo, salpique a salsinha picada e sirva em seguida.



Escondidinho Vegetariano



INGREDIENTES



+



+



+



200 g
Cogumelo Paris
fatiado

+



200 g
Saitake
fatiado

+



40 g
Cebola
picada



15 g
Alho
picado

+



25 g
Salsinha

+



100 g
Espinafre
baby

+



20 ml
Azeite

+



10 g
Manteiga

+



1,2 L
Água

+



200 g
Parmesão

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o azeite em uma frigideira, refogue o alho e a cebola. Adicione os cogumelos. Cozinhe por 6 minutos;
2. Coloque a salsa, o espinafre baby e a manteiga. Cozinhe por 1 minuto;
3. Tempere com Caldo de Legumes Knorr e finalize com Molho Shoyo. Reserve;
4. Em uma panela, aqueça a água, adicione o Purê de Batatas Knorr, misture até hidratar todo o purê;
5. Em um refratário, faça uma cama de purê, disponha o preparo de legumes e cubra com purê. Salpique queijo parmesão e leve para gratinar.



Bobó de Camarão



INGREDIENTES



40 g
Caldo Delícias do Mar
Knorr



20 g
Tempero de
Pimenta



400 g
Purê de
Batatas
Knorr



2 kg
Camarão
pequeno



350 g
Tomate
(sem pele e sementes)
picado



120 g
Cebola
picada



100 g
Pimentão
picado



2 L
Água



80 ml
Azeite de oliva



70 ml
Azeite de
dendê



30 g
Alho
picado



600 ml
Leite de coco



10 g
Coentro
picado



Sal
a gosto

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o azeite de oliva e o azeite de dendê e refogue a cebola e o alho;
2. Adicione o pimentão e em seguida o camarão e o tomate. Cozinhe por 3 minutos e reserve;
3. Em uma panela, adicione a água. Assim que começar a ferver, dilua o Caldo Delícias do Mar Knorr. Em seguida, prepare o Purê de Batatas Knorr;
4. Acrescente o refogado de camarão e adicione o coentro e o leite de coco;

5. Tempere com sal (a gosto) e o Tempero de Pimenta Knorr. Deixe cozinhar por mais 5 minutos;

SUGESTÃO DE APRESENTAÇÃO:

- Sirva quente, em cumbucas individuais, e decore com coentro, pimenta vermelha e camarão.

