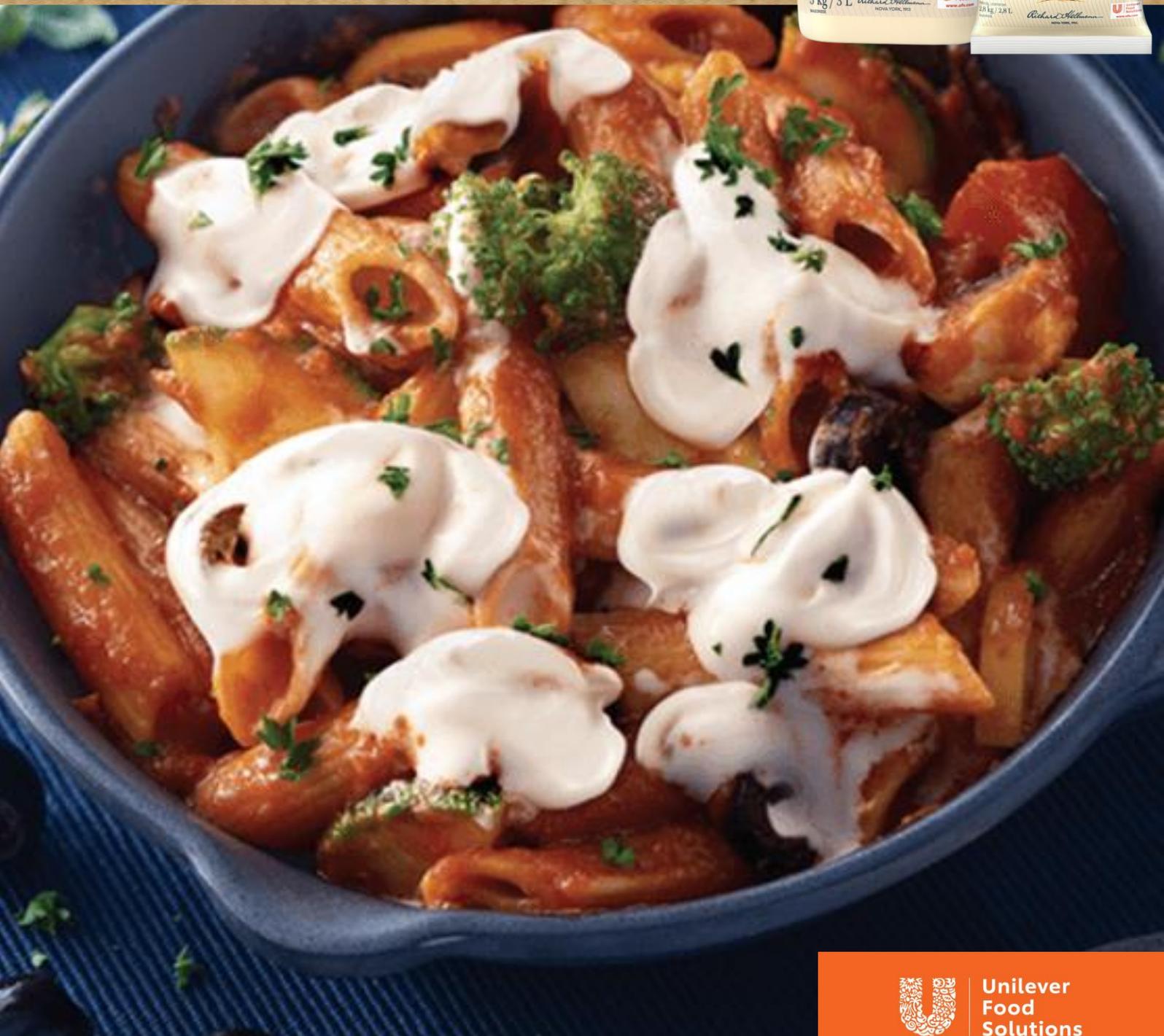


TRAGA MAIS CLIENTES NO
DIA DAS MÃES



INOVE NO SEU MENU COM
HELLMANN'S!



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

INSPIRAÇÕES PARA CONQUISTAR E FIDELIZAR CLIENTES NO DIA DAS MÃES



WHATSAPP

Aproveite os contatos, comunique o menu, envie fotos e combos exclusivos.



MENU EM CASA

Que tal um box para finalizar o menu em casa?



VALOR DOS PRATOS

Pense em preparos mais simples, com valores acessíveis e pratos mais sofisticados, para quem quer desembolsar mais.



DELIVERY E TAKE AWAY

Dê preferência a preparos que viajam bem no delivery ou que garantam a qualidade em suas embalagens para viagem.



PARA COMPARTILHAR

Disponibilize opções de pratos que possam ser compartilhadas.



SOBREMESAS

Que tal versões exageradas das sobremesas para compartilhar?



ÍNDICE

Arroz Cremoso Frango com Limão Siciliano e Alho Poró	3
Canelone de Frango com Molho Parmesão	5
Polpettine ao Molho de Tomate	6
Lagosta Gratinada com Molho Cítrico	7
Frango Empanado Recheado	8
Quiche de Frango de Shitake	9
 Gratinado Cremoso de Camarão	10
Strogonoff de Carne	11
Escondidinho de Batata Doce com Bacalhau	12



Arroz Cremoso com Frango, Limão Siciliano e Alho Poró

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela coloque o azeite, doure a cebola e adicione as folhas verdes do alho poró.
2. Em seguida, acrescente a cenoura em rodela grossas e o Caldo de Galinha Knorr.
3. Misture bem e deixe ferver.
4. Abaixar o fogo e adicione as folhas de louro.
5. Deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 30 minutos. Feito isso, com ajuda de uma peneira, coe o caldo e reserve.
6. Corte o alho poró em rodela fininhas e reserve.
7. Em uma panela funda, adicione um fio de azeite e coloque o alho poró.
8. Misture bem e, em seguida, acrescente o arroz.
9. Logo após, adicione o caldo e misture bem.
10. Após 20 minutos de cozimento, adicione os cubos de frango temperados com pimenta do reino e sal.

INGREDIENTES

- 500g de Arroz Branco
- 200g de Maionese Hellmann's
- 120g de Alho Poró
- 1,5L de Água
- 1 Cenoura Média
- 2 Folhas de Louro
- 400g de Peito de Frango em Cubos
- 40g de Caldo de Galinha Knorr
- Pimenta do Reino
- 200g de Cebola Picada
- 1 Limão Siciliano
- 40ml de Azeite
- Sal



Arroz Cremoso com Frango, Limão Siciliano e Alho Poró

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

11. Cozinhe por mais 5 minutos. Feito isso, confira se os grãos já estão ao dente e adicione a Maionese Hellmann's.

12. Mantendo um pouco de caldo no cozimento, finalize com queijo parmesão e raspas de ½ limão siciliano.

INGREDIENTES

- 500g de Arroz Branco
- 200g de Maionese Hellmann's
- 120g de Alho Poró
- 1,5L de Água
- 1 Cenoura Média
- 2 Folhas de Louro
- 400g de Peito de Frango em Cubos
- 40g de Caldo de Galinha Knorr
- Pimenta do Reino
- 200g de Cebola Picada
- 1 Limão Siciliano
- 40ml de Azeite
- Sal



Canelone de Frango com Molho Parmesão

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela cozinhe o peito de frango com o Caldo de Galinha Knorr. Após o seu cozimento, desfie e reserve.
2. Aqueça uma panela com azeite. Doure a cebola, acrescente os tomates em cubos, o peito de frango desfiado e tempere com pimenta do reino. Em seguida, refogue por 3 minutos.
3. Acrescente a Maionese Hellmann's e deixe esfriar para usar como recheio.
4. Adicione o leite em uma panela, misture o Molho Branco Knorr e deixe ferver por 1 minuto (até ficar cremoso e aveludado). Além disso, acrescente o queijo parmesão ralado e desligue o fogo.
5. Em um refratário forneável, despeje uma concha do molho. Em seguida, monte o canelone com a massa de lasanha, recheando com o frango.
6. Use toda massa e recheio e cubra com o molho parmesão. Leve ao forno por cerca de 20 minutos.

INGREDIENTES

- 600g de Massa Fresca para Lasanha
- 90g de Molho Branco Knorr
- 1L de Leite
- 120g de Maionese Hellmann's
- 350g de Queijo Parmesão
- 500g de Frango
- 15g de Caldo de Galinha Knorr
- 80g de Tomate em Cubos
- 50ml de Azeite
- 50g de Cebola
- Pimenta do Reino



Polpettine ao Molho de Tomate

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente com a carne moída, tempere com Caldo de Carne Knorr e pimenta do reino. Misture bem e molde bolinhas com 50g.
2. Aperte ao centro e adicione uma porção do recheio feito com Maionese Hellmann's e queijo muçarela ralado e modele novamente. Faça isso com toda a carne moída.
3. Aqueça a água e assim que estiver fervendo, adicione a Base de Tomate Knorr e misture bem, cozinhando por mais 1 minuto. Acrescente as folhas de manjericão e o ramo de alecrim.
4. Em uma assadeira/panela forneável, adicione uma concha do molho e disponha os polpettines em cima, cubra com restante do molho e polvilhe queijo parmesão. Em seguida, leve ao forno para assar, por cerca de 25 minutos.

INGREDIENTES

- 1kg de Carne Moída
- 200g de Queijo Muçarela Ralado
- 100g de Maionese Hellmann's
- 125g de Base de Tomate Knorr
- 1L de Água
- 10 Folhas de Manjericão
- 25g de Caldo de Carne Knorr
- Pimenta do Reino
- 1 Ramo de Alecrim
- 100g de Queijo Parmesão



Cozinhe a massa de sua preferência e sirva acompanhando dos polpettines e do molho.



Lagosta Gratinada com Molho Cítrico

Rendimento: 1 Pessoa

MODO DE PREPARO

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

INGREDIENTES

- 1 Lagosta Média
- Raspas de Limão Siciliano
- 20g de Caldo Delícias do Mar
- 3g de Tempero Limão em Pó Knorr
- 20ml de Leite
- 70g de Maionese Hellmann's
- 20ml de Leite
- 40g de Manteiga



Frango Empanado Recheado

Rendimento: 5 Porções de 180g

MODO DE PREPARO

1. Separe os 400g de Filé de Peito de frango em 2 partes iguais.
2. Abra cada uma das partes ao meio, sem separar os lados totalmente.
3. Se possível, achate um pouco os filés com ajuda de um batedor de carne ou um rolo de massa.
4. Tempere os filés com Caldo de Galinha Knorr e pimenta do reino.
5. Prepare 4 rolinhos de presunto com queijo e use 2 rolinhos em cada peito de frango.
6. Envolve bem o recheio e com ajuda de palito de dente, feche as laterais.
7. Espalhe a Maionese Hellmann's envolvendo os peitos de frango e empane no preparo milanesa.
8. Leve para fritar em óleo quente até dourar.

INGREDIENTES

- 400g de Peito de Frango sem Osso
- 10g de Caldo de Galinha Knorr
- 60g de Maionese Hellmann's
- Pimenta do Reino
- 4 Fatias de Presunto Cozido
- 4 Fatias de Queijo Muçarela
- 100g de Preparo Milanesa Knorr
- Óleo para Fritura
- 12 Palitos de Dente



Quiche de Frango de Shitake

Rendimento: 10 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente misture, farinha de trigo, Purê Knorr, manteiga e uma gema, até se tornar uma massa homogênea e lisa.
2. Deixe descansar na geladeira por 10 minutos. Se necessário, adicione 30ml de água para ajudar a dar o ponto na massa.
3. Adicione o leite, a Maionese Hellmann's, 2 ovos e 2 gemas em um recipiente e misture tudo com ajuda de um batedor aramado/fouet. Reserve.
4. Em uma frigideira, adicione o azeite, doure a cebola e em seguida adicione o frango desfiado.
5. Refogue por 2 minutos, acrescente o shitake e refogue, novamente, por mais 3 minutos. Reserve.
6. Abra a massa em uma forma para quiche e adicione o frango.
7. Acrescente o creme branco já batido em cima do recheio e finalize com queijo parmesão ralado.
8. Leve para assar em forno pré-aquecido, por cerca de 35/30 minutos, até que esteja dourado.

INGREDIENTES

- 200g de Farinha de Trigo
- 180g de Manteiga
- 130g de Shitake
- 180 de Base para Purê Knorr
- 250g de Maionese Hellmann's
- 200ml de Leite
- 2 Ovos
- 350g de Frango Desfiado
- 3 Gemas
- Pimenta do Reino
- 50g de Azeite
- 50g de Cebola
- 100g de Queijo Parmesão Ralado



Gratinado Cremoso de Camarão

Rendimento: 4 Porções de 300g

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola.
2. Acrescente os pimentões coloridos, alho poró e em seguida os camarões.
3. Tempere com Caldo Delícias do Mar Knorr, pimenta do reino e o champignon.
4. Refogue por 3 minutos.
5. Adicione o creme de leite e 300g de Maionese Hellmann's.
6. Misture tudo e leve para um refratário forneável.
7. Faça uma camada final com a Maionese Hellmann's restante e leve para gratinar.

INGREDIENTES

- 500g de Camarão Limpo
- 450g de Maionese Hellmann's
- 180g de Creme de Leite
- 180g de Champignon
- 120g de Alho Poró
- 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



Strogonoff de Carne

Rendimento: 10 Porções de 160g

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o azeite e a cebola, doure por 1 minuto.
2. Acrescente os cubos de carne e tempere com Caldo de Carne Knorr. Em seguida, ajuste o sabor com pimenta do reino.
3. Adicione o Molho Shoyu Knorr, acrescente o creme de leite, a Mostarda Hellmann's e o Ketchup Hellmann's.
4. Misture bem e inclua a Maionese Hellmann's.
5. Misture novamente e deixe cozinhar por mais 5 minutos.
6. Finalize adicione o champignon.

INGREDIENTES

- 1kg de Alcatra/Filé Mignon em Cubos
- 20g de Caldo de Carne Knorr
- 450g de Maionese Hellmann's
- 350ml de Creme de Leite
- 250g de Champignon
- 100g de Cebola
- 80g de Ketchup Hellmann's
- 50g de Mostarda Hellmann's
- 40ml de Shoyu Knorr
- Pimenta do Reino
- 50 ml de Azeite



Escondidinho de Batata Doce com Bacalhau

Rendimento: 10 Porções de 250g

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola.
2. Em seguida adicione os pimentões o bacalhau desfiado e dessalgado e misture tudo. Ajuste o sabor com pimenta do reino, Caldo Delícias do Mar e ao final o coentro picado. Reserve.
3. Amasse as batatas e leve para uma panela aquecida.
4. Adicione o leite e misture bem. Cozinhe por 2 minutos até que se torne uma massa lisa e homogênea.
5. Adicione a Maionese Hellmann's e misture novamente.
6. Em um refratário forneável, monte uma primeira camada de purê, adicione todo bacalhau e cubra com mais uma camada de purê.
7. Finalize com queijo parmesão e leve para o forno. Gratine por 10 minutos.

INGREDIENTES

- 450g de Bacalhau Desfiado e Dessalgado
- 1.2kg de Batata Doce Cozida
- 80g de Pimentão Amarelo
- Pimentão Vermelho
- 20g de Coentro
- 10g de Caldo Delícias do Mar
- 700ml de Leite
- 300g de Maionese Hellmann's
- 100g de Cebola Picada
- 50ml de Azeite
- 100g de Queijo Parmesão Ralado
- Pimenta do Reino

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:**

