



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 coxinha de costela?

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!
Um abraço.*

Tati Lanna

Chef Executiva de Knorr

Saiba mais em ufs.com



Unilever
Food
Solutions



Uma linha **completa** de produtos
Feitos com ingredientes selecionados
Para ressaltar o sabor dos seus pratos



Saiba mais em ufs.com





Sopa Caprese



Sopa Creme de Abóbora com Carne Seca



Creme de Abóbora, Cenoura e Curry



Sopa Creme de Batata e Alho-poró



Sopa Creme de Beterraba



Ossobuco



Quiche de Tomate e Recheio Lorraine



Carne de Panela



Escondidinho Vegetariano



Bobó de Camarão



Coxinha de Costela



Gnocchi Tomate



Feijão Carioca



Fricassê de Frango



Brandade de Bacalhau

Sopa Caprese

Gabriel Campos

RENDIMENTO 20 porções de 250 ml

\$ Custo final porção R\$ 1,32



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 fervura 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

Vinicius Sales

RENDIMENTO 20 porções de 250 ml

\$ Custo final porção R\$ 1,68



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

Catherine Ferreira

RENDIMENTO 10 porções de 200 ml

\$ Custo final porção R\$ 0,80



INGREDIENTES



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.

4. 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

Pollyanna Campos

RENDIMENTO 20 porções de 250 ml

\$ Custo final porção R\$ 1,38



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 rodelas 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

Lucas Canalis

RENDIMENTO 10 porções de 200 ml

\$ Custo final porção R\$ 0,82



INGREDIENTES



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.





INGREDIENTES



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 alto até iniciar a pressão. Após o início da pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 50 minutos. Desligue a panela, espere a pressão sair e sirva ainda quente;
4. Excelente opção para servir com purê de batatas.



Quiche Lorraine com Base de Tomate

Pollyanna Campos

RENDIMENTO 10 porções de 150 g

\$ Custo final porção R\$ 2,28



INGREDIENTES

MASSA



50g
Tomate desidratado
Knorr



150g
Purê de Batata
Knorr



370 g
Farinha de trigo
integral ou normal



125 g
Manteiga



1 unid.
Ovo



1 unid.
Gema

RECHEIO



50 g
Maionese
Hellmann's



30 g
Molho Branco
Bechamel
Knorr



300 ml
Leite



3 unid.
Ovo
batido



150 g
Alho-poró
em meia
lua fina



150 g
Bacon
em cubos



100 g
Queijo
Gruyere
ralado

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

Lucas Canalis

RENDIMENTO 10 porções de 200 g

\$ Custo final porção R\$ 3,47



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 de Cogumelos Salteados e Espinafre Baby

Ricardo Bétolin

RENDIMENTO 10 porções de 200 g

\$ Custo final porção R\$ 5,55



INGREDIENTES



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

Vinicius Sales

RENDIMENTO 20 porções de 150 g

\$ Preço por porção R\$ 5,35



INGREDIENTES



40 g
Caldo Delícias do Mar
Knorr



20 g
Tempero de Pimenta
Knorr



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.



Coxinha de Costela

Ricardo Bertolin

RENDIMENTO 50 und. de 40g

Preço por und. R\$ 0,60



INGREDIENTES

MASSA DA COXINHA



200 g
Purê de Batata
Knorr



20 g
Caldo de Legumes
Knorr



370 g
Farinha
de trigo



30 g
Manteiga



1 L
Água

RECHEIO DE COSTELA



1,5 kg
Costela suína



Sal
a gosto



Pimenta-do-reino
a gosto



2 L
Água



30 ml
Azeite



50 g
Cebola
em cubos



30 g
Alho
pasta

EMPANAMENTO



300 g
Preparo
à Milanesa



300 ml
Água

MODO DE PREPARO

MASSA COXINHA

- Em uma panela, aqueça a água. Adicione o Caldo de Legumes Knorr, mexa bem até ele se dissolver;
- Adicione a manteiga na água, quando ela derreter, adicione o Purê de Batatas Knorr e a farinha de trigo. Mexa bem até começar a soltar do fundo da panela. Reserve até esfriar.

RECHEIO DE COSTELA

- Tempere a costela suína com sal e pimenta-do-reino a gosto. Em uma panela de pressão, coloque a costela e água. Cozinhe por 25 minutos depois que der pressão. Espere esfriar e desfie toda a costela;
- Em uma frigideira, aqueça o azeite, refogue a cebola e o alho. Adicione a costela desfiada e cozinhe por 5 minutos. Corrija sal e pimenta se necessário. Reserve;
- Abra a massa da coxinha, recheie com a costela desfiada. Feche a massa e modele a coxinha.

EMPANAMENTO

- Umedeça as coxinhas rapidamente na água e empane com o Preparo à Milanesa Knorr. Frite em óleo bem quente.



Gnocchi de Tomate

Catherine Ferreira

RENDIMENTO 10 porções de 130 g

\$ Custo final porção R\$ 1,41



INGREDIENTES



400 g
Purê de Batata
Knorr



100 g
Tomate desidratado
Knorr



600 ml
Água



1 unid.
Ovo



200 g
Farinha de trigo



Sal
A gosto

MODO DE PREPARO

1. Ferva a água e junte o Purê de Batatas Knorr e a Base de Tomate Desidratado Knorr, trabalhe a massa até que fique homogênea;
2. Espere a massa esfriar e adicione o ovo, trabalhe a massa até ficar uniforme;
3. Aos poucos, agregue a farinha até o final;
4. Modele a massa e corte em bolinhas;
5. Ferva a água e cozinhe os gnocchis até boiar.



Feijão Carioca

Goiabeiras Gourmet

RENDIMENTO 30 porções de 116 g

RECEITA
FINALISTA
DO CONCURSO

MELHORES
QUILOS DO BRASIL



INGREDIENTES



40 g
Caldo de
Carne
Knorr



1 kg
Feijão



10 g
Alho
fatiado fino



50 ml
Óleo de
soja



2 unid.
Folhas de
louro



5 g
Sal



1 L
Água



1 kg
Tomate
triturado



5 unid.
Minicebola
descascada

MODO DE PREPARO

1. Deixe o feijão cozinhar até ficar macio;
2. Refogue meia cabeça de alho fatiado fino em 3 colheres de óleo;
3. Adicione o alho dourado e acrescente 2 colheres de sopa de Caldo de Carne Knorr dissolvido em 1/2 copo de água;
4. Coloque 5 unidades de minicebolas descascadas, folhas de louro e tomate triturado;
5. Deixe ferver, mexendo sempre por mais 15 minutos aproximadamente. Por último, experimente o sal.



Fricassê de Frango

Churrascaria Porteira Itapuã

RENDIMENTO 20 porções de 50 g

RECEITA
FINALISTA
DO CONCURSO

MELHORES
QUILOS DO BRASIL

INGREDIENTES



30 g
Caldo de Galinha
Knorr



500 g
Peito de frango



2 unid.
Cebola
ralada



3 unid.
Dentes de
alho



QB.
Colorau



1,4 L
Creme
de leite



40 g
Margarina



40 g
Farinha de
trigo



1 L
Leite



100 g
Queijo parmesão



400 g
Requeijão

MODO DE PREPARO

1. Refogue uma cebola ralada e o alho. Adicione o peito de frango já desfiado, o Caldo de Galinha Knorr e o colorau;
2. Prepare o molho branco com 1 cebola ralada, margarina, leite, farinha de trigo, 400 ml de creme de leite e o requeijão cremoso. Reserve;

COBERTURA:

3. Bata no liquidificador 1 litro de creme de leite, 400 gramas de requeijão cremoso, 1 colher de queijo parmesão e o Caldo de Galinha Knorr;
4. Forre toda a fôrma com o molho branco, em seguida coloque o recheio de peito de frango, cubra o frango com a cobertura que foi batida no liquidificador e leve ao forno deixando assar por 20 minutos a 180 °C. Após assado, decore com batata palha.



Brandade de Bacalhau

Porto da Ilha

RENDIMENTO 20 porções de 100g

RECEITA
FINALISTA
DO CONCURSO

MELHORES
QUILOS DO BRASIL



INGREDIENTES

RECHEIO



40 g
Caldo Delícias
do Mar
Knorr



200 g
Purê de
Batata
Knorr



1 kg
Bacalhau



1 unid.
Cebola



150 g
Azeitonas
verdes



250 ml
Azeite de
oliva



6 unid.
Ovos
cozidos



Sal
A gosto

COBERTURA



100 g
Queijo gouda



100 g
Nata

MODO DE PREPARO

1. Refogue a cebola sem dourar, o bacalhau desfiado e dessalgado e as azeitonas. Reserve;
2. Prepare o Purê de Batatas Knorr com o Caldo Delícias do Mar Knorr aplicado na água. Reserve;
3. Coloque no refratário uma camada de purê e, em seguida, uma camada da refoga de bacalhau;
4. Adicione uma camada de ovos, queijo, nata e azeitonas, finalize com uma camada de purê. Asse a 180 °C por aproximadamente 10 minutos;
5. Sirva quente.





GANHE UM RECHAUD*

e sirva deliciosas receitas de inverno para seus clientes!

Ação válida para os meses de julho, agosto e setembro



* Limitado a 2 rechaud por operador

Na compra do kit composto por 3 caixas de Caldos Knorr + 3 caixas de Purê Knorr + 3 caixas de Tomate Knorr, você ganha!



3 caixas de Caldos



3 caixas de Purê



3 caixas de Tomate

Ao comprar qualquer um dos itens acima, você ganha o **dobro de UNI\$** no Tá no Ponto!



Ação válida de 1/07/16 a 30/9/16 ou até durarem os estoques.
Limite máx de ganho de 2 rechaud por CNPJ.

 Unilever
Food
Solutions



ACELERE NESTE INVERNO!

São 3 formas de ganhar UNI\$ ilimitados!

1 CATEGORIA ÚNICA: Vendeu **uma caixa** para o operador de alguma das categorias participantes, ganhou **20 UNI\$ por caixa**

 **ou**  **ou**  **=** **20 UNI\$**
(por caixa)

1 caixa de Caldos (qualquer sabor) 1 caixa de Purê 1 caixa de Tomate

Sem limite de caixas por operador

2 DUPLA DE CATEGORIAS: Vendeu **uma caixa** para o operador de **duas categorias** participantes, ganhou **30 UNI\$ por caixa**

 **ou**  **ou**  **=** **60 UNI\$**
(30 UNI\$ por caixa)

1 caixa de Caldos (qualquer sabor) + 1 caixa de Purê 1 caixa de Caldos (qualquer sabor) + 1 caixa de Tomate 1 caixa de Tomate + 1 caixa de Purê

*Sem limite de duplas por operador

3 TRIO DE CATEGORIAS: Vendeu **uma caixa** para o operador de cada uma das **três categorias** participantes, ganhou **40 UNI\$ por caixa**

 **+** **+** **=** **120 UNI\$**
(40 UNI\$ por caixa)

1 caixa de Caldos (qualquer sabor) 1 caixa de Purê 1 caixa de Tomate

*Sem limite de trio por operador

E ainda tem mais: ganhe um bônus no final do trimestre

Positive sua meta acumulada de trios e ganhe um bônus adicional de 1.000 UNI\$ no final do trimestre.

1.000 UNI\$