

Knorr

PARA **PROFISSIONAIS**



RECEITAS PRÁTICAS COM LIMÃO EM PÓ



**Unilever
Food
Solutions**

Inspiração todo dia





O SEU LIMÃO AGORA EM PÓ

25 g
de Limão
em Pó

1 colher
de sopa cheia



equivalem a
5 limões*

✓ O substituto perfeito do limão.

- O **sabor** e a **acidez** autênticos do limão.
- Tão **versátil** como a fruta:



Pode ser usado em	Para
Aves	Temperar
Carnes	Marinar
Peixes	Polvilhar
Risotos	
Sobremesas	Diluir em líquido

✓ Elimina os problemas da **sazonalidade**.

- Garantia de **preço** e **qualidade** o ano inteiro.

✓ Melhora a **eficiência** na sua cozinha.

* Valores estimados para 1 limão médio, que pode variar de acordo com as condições do limão.

02



PEITO DE FRANGO Grelhado

Ingredientes

• 25 g	Limão em Pó Knorr
• 1000 g	Peito de frango
• A gosto	Sal
• A gosto	Pimenta-do-reino
• 20 ml	Azeite

25 g de
Limão em Pó
1 colher
de sopa cheia



5 limões

Modo de Preparo

- 1 Temperar os filés de frango polvilhando o **Limão em Pó Knorr** sobre eles.
- 2 Adicionar sal e pimenta-do-reino a gosto.
- 3 Aquecer o azeite e grelhar os filés.
- 4 Servir com os acompanhamentos de sua preferência.

Rendimento: 8 porções

03



FILE DE PEIXE ao Limão

Ingredientes

• 25 g	Limão em Pó Knorr
• 1000 g	Filé de peixe (Pescada, Merluza, St. Peter e outros)
• A gosto	Sal
• A gosto	Pimenta-do-reino
• 20 ml	Azeite

25 g de
Limão em Pó
1 colher
de sopa cheia



=



5 limões

Modo de Preparo

- 1 Temperar os filés de peixe polvilhando o **Limão em Pó Knorr** sobre eles.
- 2 Adicionar sal e pimenta-do-reino a gosto.
- 3 Aquecer o azeite e grelhar os filés.
- 4 Servir com os acompanhamentos de sua preferência.

Rendimento: 8 porções

04



LEGUMES Gratinados ao Limão

Ingredientes

• 20 g	Limão em Pó Knorr	• 500 g	Brócolis cozidos
• 40 g	Molho Branco Bechamel Knorr	• 250 ml	Leite
• 500 g	Couve-flor cozida	• 50 g	Queijo parmesão ralado

20 g de
Limão em Pó
1 colher de
sopa rasa



=



4 limões

Modo de Preparo

- 1 Preparar o **Molho Branco Bechamel Knorr** com o leite, conforme as instruções da embalagem.
- 2 Adicionar o **Limão em Pó Knorr** e misturar até que ele se dissolva no molho.
- 3 Colocar os legumes em uma travessa e cobrir com o molho de limão.
- 4 Salpicar o queijo parmesão ralado e levar ao forno a 160°C, para gratinar, por aproximadamente 10 minutos.

Rendimento: 10 porções

05



LOMBO DE PORCO ao Limão e Alecrim

Ingredientes

• 25 g	Limão em Pó Knorr	• 500 g	Cebola baby
• 30 g	Molho Escuro Demi Glace Knorr	• ½ maço	Alecrim
• 800 ml	Água	• A gosto	Sal
• 1000 g	Lombo de porco	• A gosto	Pimenta-do-reino
• 500 g	Batata-bolinha	• 100 ml	Vinho branco
		• 100 ml	Óleo

25 g de
Limão em Pó
1 colher
de sopa cheia



=



5 limões

Modo de Preparo

- 1 Preparar uma marinada diluindo o **Limão em Pó Knorr** em 300 ml de água, misturar as folhas de alecrim, o óleo, o vinho, o sal e a pimenta-do-reino a gosto. Deixar o lombo marinando por no mínimo 2 horas.
- 2 Preparar o **Molho Escuro Demi Glace Knorr** com 500 ml de água, conforme as instruções da embalagem, reservar.
- 3 Retirar o lombo da marinada e dispor em uma assadeira untada com óleo. Colocar as batatas e as cebolas sem casca em volta e levar ao forno a 180°C, coberto com papel-alumínio, por 40 minutos.
- 4 Retirar o papel-alumínio e regar o lombo com o **Molho Escuro Demi Glace Knorr** reservado. Levar ao forno novamente, por mais 20 minutos ou até que o lombo esteja assado.
- 5 Retirar da assadeira e passar para uma travessa. Servir o lombo fatiado, com o molho por cima e os acompanhamentos em volta.

06

Rendimento: 10 porções



RISOTO Primavera ao Limão

Ingredientes

• 25 g	Limão em Pó Knorr	• 200 g	Cenoura em cubos
• 40 g	Caldo de Galinha Knorr	• 200 g	Vagem em cubos
• 2000 ml	Água	• 200 g	Brócolis
• 500 g	Arroz para risoto	• 200 g	Queijo parmesão ralado
• 100 g	Cebola picada	• 50 g	Manteiga
• 200 g	Abobrinha em cubos	• 100 ml	Vinho branco

25 g de
Limão em Pó
1 colher
de sopa cheia



=



5 limões

Modo de Preparo

- 1 Preparar o **Caldo de Galinha Knorr** com a água, conforme as instruções da embalagem.
- 2 Branquear os legumes cortados em cubos e reservar.
- 3 Em uma panela grande, refogar a cebola na manteiga, adicionar o arroz de risoto e refogar. Adicionar o vinho e, quando ele secar, iniciar o preparo do risoto adicionando o caldo quente aos poucos, mexendo sempre.
- 4 Quando o risoto atingir o ponto, adicionar o **Limão em Pó Knorr** e mexer bem. Adicionar os legumes branqueados e misturar.
- 5 Finalizar com o parmesão ralado e servir imediatamente.

Rendimento: 10 porções de 200 g

07



PEDXE à Baiana

Ingredientes

• 20 g	Limão em Pó Knorr	• 100 g	Pimentão verde em rodela
• 1000 g	Cação em postas	• 15 ml	Azeite de dendê
• 200 ml	Leite de coco	• A gosto	Coentro picado
• 100 g	Tomate em rodela	• A gosto	Sal
• 100 g	Cebola em rodela	• A gosto	Pimenta-do-reino

20 g de
Limão em Pó
1 colher de
sopa rasa



=



4 limões

Modo de Preparo

- 1 Temperar as postas de cação com o **Limão em Pó Knorr**, sal e pimenta-do-reino a gosto.
- 2 Em uma panela ou moquequeira, dispor as rodela de cebola no fundo.
- 3 Por cima, dispor as postas de cação, em seguida, as rodela de tomate e o pimentão.
- 4 Regar tudo com o leite de coco e com o dendê e levar ao fogo, por aproximadamente 25 minutos ou até o peixe ficar macio.
- 5 Desligar o fogo, polvilhar o coentro picado e servir acompanhado de arroz branco e pirão de peixe.

Rendimento: 10 porções

08



SALPICÃO com Maçã Verde ao Molho de Iogurte e Limão

Ingredientes Molho

• 20 g	Limão em Pó Knorr
• 200 g	Maionese Hellmann's
• 400 g	Iogurte natural
• 100 ml	Azeite
• ½ maçã	Hortelã picada
• A gosto	Sal
• A gosto	Pimenta-do-reino

Ingredientes Salpicão

• 1000 g	Peito de frango desfiado
• 500 g	Maçã verde cortada em cubos
• 200 g	Cenoura ralada
• 200 g	Salsão fatiado
• 200 g	Erva-doce fatiada
• 300 g	Batata cozida em cubos

20 g de
Limão em Pó
1 colher de
sopa rasa



=



4 limões

Modo de Preparo

- 1 Para o molho, misturar em uma tigela a **Maionese Hellmann's**, o iogurte, o azeite e o **Limão em Pó Knorr**.
- 2 Bater com um batedor de arame para emulsionar, até formar um molho homogêneo. Adicionar a hortelã picada e os temperos.
- 3 Misturar o frango desfiado, a maçã verde, o salsão, a erva-doce, a cenoura e a batata.
- 4 Adicionar o molho de iogurte e misturar delicadamente para que ele envolva todos os ingredientes.
- 5 Levar para resfriar por 1 hora antes de servir.

Dica: este molho pode ser usado em diversas saladas.

Rendimento: 20 porções

09



SALMÃO ao Limão e Molho de Alcaparras

Ingredientes

• 20 g	Limão em Pó Knorr	• A gosto	Salsa picada
• 1000 g	Salmão em postas	• 300 g	Creme de leite fresco
• 80 g	Alcaparra picada	• 20 ml	Azeite
		• A gosto	Sal

20 g de
Limão em Pó
1 colher
de sopa rasa



=



4 limões

Modo de Preparo

- 1 Temperar as postas de salmão com o **Limão em Pó Knorr** e sal a gosto.
- 2 Levar ao forno em uma assadeira untada com azeite (180°C, por 15 minutos).
- 3 Em uma panela, aquecer o creme de leite e as alcaparras picadas. Desligar e adicionar a salsinha.
- 4 Servir as postas de salmão com o molho por cima.

Rendimento: 10 porções

10



SOBRECOXA Assada ao Molho Cítrico

Ingredientes

• 20 g	Limão em Pó Knorr	• 150 g	Cebola em rodelas
• 1000 g	Sobrecoxa de frango	• 1 pau	Canela
• 1000 ml	Suco de laranja	• 80 ml	Vinho branco
• 2 unid	Laranja	• A gosto	Sal
• 20 g	Açúcar	• 20 ml	Azeite

20 g de
Limão em Pó
1 colher
de sopa rasa



=



4 limões

Modo de Preparo

- 1 Levar o suco de laranja com a canela e o açúcar para ferver até reduzir pela metade.
- 2 Temperar as sobrecoxas com o **Limão em Pó Knorr** e sal a gosto. Dispor em uma assadeira untada com azeite sobre as rodelas de cebola e regar com o suco de laranja.
- 3 Levar ao forno a 180°C, por 30 minutos.
- 4 Retirar do forno, retirar as sobrecoxas da assadeira e deglaçar a assadeira com o vinho branco.
- 5 Servir as sobrecoxas com o molho por cima. Decorar com gomos de laranja.

Rendimento: 10 porções

11



SPAGHETTI

ao Limão, Parmesão e Manjericão

Ingredientes

• 20 g	Limão em Pó Knorr	• 200 g	Queijo parmesão ralado
• 80 g	Molho Branco Bechamel Knorr	• ½ maço	Manjericão
• 1000 ml	Leite	• 20 ml	Azeite
		• 1000 g	Spaghetti

20 g de
Limão em Pó
1 colher de
sopa rasa



=



4 limões

Modo de Preparo

- 1 Preparar o **Molho Branco Bechamel Knorr** com o leite, conforme as instruções da embalagem.
- 2 Adicionar o **Limão em Pó Knorr** ao molho pronto e misturar bem.
- 3 Cozinhar o spaghetti em água abundante, escorrer e regar com azeite.
- 4 Misturar a massa cozida ao molho, adicionar o parmesão ralado.
- 5 Servir quente, com as folhas de manjericão por cima.

Rendimento: 5 porções



BISTECA

Grelhada

Ingredientes

• 25 g	Limão em Pó Knorr
• 1000 g	Bisteca de porco
• A gosto	Sal
• A gosto	Pimenta-do-reino
• 20 ml	Óleo

25 g de
Limão em Pó
1 colher
de sopa cheia



=



5 limões

Modo de Preparo

- 1 Temperar as bistecas polvilhando o **Limão em Pó Knorr** sobre elas.
- 2 Adicionar sal e pimenta-do-reino a gosto.
- 3 Aquecer o óleo e grelhar.
- 4 Servir com os acompanhamentos de sua preferência.

Rendimento: 8 porções



TORTA DE LIMÃO

Ingredientes

• 25 g	Limão em Pó Knorr	• 100 g	Clara de ovo
• 790 g (2 latas)	Leite condensado	• 200 g	Açúcar
• 1 lata	Creme de leite	• 2 unid	Base para torta pronta

25 g de
Limão em Pó
1 colher de
sopa cheia



=



5 limões

Modo de Preparo

- 1 Em uma tigela, misturar o leite condensado com o creme de leite, adicionar o **Limão em Pó Knorr** e misturar até ele se dissolver no creme. Reservar.
- 2 Para o merengue, misturar as claras e o açúcar e levar ao fogo, mexendo sempre, por cerca de 3 minutos.
- 3 Retirar do fogo e bater em batedeira, por cerca de 5 minutos ou até dobrar de volume e formar "picos".
- 4 Recheiar as bases de torta com o creme de limão e cobrir com o merengue. Se desejar, levar a torta ao forno (180°C), por cerca de 10 minutos, para dourar o merengue (isso também pode ser feito com um maçarico).
- 5 Levar para resfriar. Servir gelada.

Rendimento: 16 porções

14



BRIGADEIRO de Limão com Crocante

Ingredientes

• 25 g	Limão em Pó Knorr
• 790 g (2 latas)	Leite condensado
• 30 g	Manteiga
• 100 g	Xerém de castanha-de-caju
• 300 g	Açúcar
para untar	Óleo

25 g de
Limão em Pó
1 colher de
sopa cheia



=



5 limões

Modo de Preparo

- 1 Para o crocante, levar o açúcar ao fogo até derreter e virar um caramelo. Adicionar o xerém e misturar bem.
- 2 Despejar sobre um silpat ou superfície untada com óleo. Deixar esfriar e quebrar em pedaços pequenos. Reservar.
- 3 Em uma panela, colocar o leite condensado, a manteiga e o **Limão em Pó Knorr**. Misturar bem até o limão se dissolver.
- 4 Levar ao fogo baixo, mexendo sempre até atingir ponto de brigadeiro, descolando da panela. Deixar esfriar.
- 5 Enrolar os brigadeiros e passar no crocante. Também pode ser servido em copinhos, com o crocante por cima.

Rendimento: 60 unidades

15



O SEU LIMÃO AGORA EM PÓ



Os produtos Knorr são desenvolvidos de chefs para chefs, com os melhores ingredientes. Para garantir que sua receita saia perfeita, Knorr tem 4 compromissos com você: visite o site e confira!

unileverfoodsolutions.com.br
facebook.com/unileverfoodsolutionsbr

 **Unilever
Food
Solutions**
 Inspiração todo dia



CISC
 centro de informações
 e serviços ao cliente

0800 117766
ufs.cisc@unilever.com