



# RECEITAS COM PURÊ DE BATATAS KNORR





Só quem entende perfeitamente o seu dia a dia pode ajudar a melhorar e rentabilizar o seu negócio.

**Nosso compromisso** é com o sabor autêntico dos pratos que você serve, com a originalidade dos **chefs e cozinheiros**, com o cuidado que você tem em servir **deliciosas refeições** que conquistam o paladar de seus clientes. **Nossos chefs e nutricionistas** estão sempre empenhados em oferecer ideias e inspirações para manter seu **cardápio diversificado**, saudável e ao gosto dos seus clientes, com ingredientes que **economizam um tempo precioso na cozinha** e valorizam **seu toque pessoal**.



Para essas receitas e muito mais: [ufs.com](https://ufs.com)



# MASSA DE PANQUECA

## INGREDIENTES

200 g **Purê de Batatas Knorr®** 1,1 kg

1.200 ml Leite

10 g Sal

180 g Farinha de trigo

4 Ovos

160 g Manteiga

## MODO DE PREPARO

1. Bater o **Purê de Batata Knorr®** com o leite no liquidificador.
2. Adicionar o restante dos ingredientes deixando a manteiga derretida por último. Bater até formar uma massa uniforme.
3. Preparar as panquecas em frigideira antiaderente com um pouco de manteiga para não grudar.
4. Pode ser servida dobrada em diversos formatos (canelone, triângulo, trouxinha e etc.) com o recheio de sua preferência.



# CREME DE ABÓBORA COM CARNE-SECA

## INGREDIENTES

- 100 g **Caldo de Galinha Knorr**® 1,01 kg
- 300 g **Purê de Batatas Knorr**® 1,1 kg
- 1.000 g Abóbora descascada e cortada em cubos
- 50 g Manteiga
- 600 g Carne-seca dessalgada e desfiada
- 200 g Cebola picada
- 2 unidades de Anis estrelado
- 4.000 ml Água
- 300 ml Vinho branco

## MODO DE PREPARO

1. Prepare o caldo usando o **Caldo de Galinha Knorr**® e os quatro 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 e a carne seca desfiada.
5. Mexa bem para dissolver corretamente o purê e engrossar a sopa. Caso necessário, acerte o tempero.



# PURÊ DE BATATAS COM MIX DE QUEIJOS

## INGREDIENTES

800 g de **Purê de Batatas Knorr®** 1,1 kg

3.200 ml de Água

Aparas de queijos variados

## MODO DE PREPARO

1. Preparar o **Purê de Batatas Knorr®** com a água.
2. Adicionar o mix de queijos.
3. Mexer até ficar homogêneo.
4. Servir.





Para essas receitas  
e muito mais: **ufs.com**