

Salada de Pimento

(para 10 pessoas)

Ingredientes

60 ml Knorr Molho Sweet Chili
45 ml Hellmann's Molho Iogurte
20 ml sumo de lima
800 g couve coração em laminado fino
200 g pimento vermelho laminado
100 g coentros em picado grosseiro
250 g tomate em gomos
350 g pepino laminado
150 g cebola roxa laminada
400 g vermicelli (massa de arroz final)
q.b. sal

Preparação

Cortar a couve, pimento e coentros, e envolver.
Preparar à parte o tomate, pepino e cebola roxa.
Demolhar a massa em água a ferver, e depois passar por água fria para parar a cozedura.
Juntar Knorr Molho Sweet Chili, Hellmann's Molho Iogurte, e sumo de lima e mexer.
Servir a massa numa tigela com os primeiros legumes.
Temperar com sumo de lima e sal a gosto.
Regar com o molho preparado e decorar com os legumes.

Arroz Doce de Coco

(para 10 pessoas)



Ingredientes

2 L Knorr leite de Coco preparado
500 g arroz carolino
900 g açúcar amarelo
100 g lima

Preparação

Cozer o arroz em água, casca de lima e pitada de sal grosso até este estar aberto.
Adicionar Knorr Leite de Coco e deixar cozer até à textura desejada.
Juntar o açúcar, deixar levantar fervura, mexer e destigar.
Servir com raspas de lima e canela em pó por cima.

A Francesinha

Ingredientes

Para uma francesinha típica coloque, por ordem:

- 1 fatia de pão de forma tostado
- 1 bife de vaca frito
- 1/2 salsicha fresca e 1/2 linguiça fritas ou grelhadas
- 1 fatia de fiambre ou outras carnes frias
- 1 outra fatia de pão
- Fritas de queijo para cobrir.

O Molho

Este é o momento de preparar o seu molho a gosto e dar à sua francesinha o sabor pelo qual os seus clientes vão voltar! Utilize cerca de 250ml de molho por francesinha.

Dica de chef:

Prepares Knorr Molho de Francesinha em Knorr Caldo de Carne, em vez de água. Assim, potenciará o sabor do molho desde o início da sua confeção.

Bifanas

(para 10 pessoas)



Ingredientes

1500 g Febras de Porco
20 un Pão de Mafra Fatiado
300 ml Cerveja Branca
70 g Knorr tempero desidratado Marinada Vinha d'Álhos
250 g Vaqueiro Profissional 66%
10 g Sal
qb Calvé Piri-Piri
5 g Knorr 1-2-3 Roux

Preparação

Fazer a marinada com Knorr tempero desidratado Marinada Vinha d'Álhos, cerveja e sal.
Marinar as febras de porco durante 20 minutos. Num tacho quente, colocar a Vaqueiro Profissional 66%, adicionar as febras e a marinada.
Por fim, ligar o molho com o Knorr 1-2-3 Roux e colocar o Calvé Piri-Piri a gosto.
Num grelhador, toste o pão.
Colocar as bifanas no meio do pão.

Santos Populares

Tem a cozinha preparada para momentos de convívio de verão?

Sugestões de chefs para Chefs



Caldo Verde

(para 10 pessoas)

Ingredientes

1 L água
125 g couve galega cortada em juliana (caldo verde)
100 g chouriço de carne
25 ml azeite extra-virgem
10 g Knorr Caldo Pasta Legumes 1 kg
40 g Knorr Flocos de Batata 4 kg

Preparação

Ferver a couve e arrefecer em água fria.
Retirar a pele do chouriço e colocá-la em metade do azeite em lume brando.
Colocar ao lume a água, cebola, o chouriço, metade do azeite e Knorr Caldo de Legumes, deixando ferver.
Retirar o chouriço e cortar em rodela.
Adicionar Knorr Flocos de Batata, deixar ferver 5 min. e triturar.
Adicionar a couve, as rodela de chouriço e o azeite de chouriço em redor.

Pasteis de Bacalhau

(para 10 pessoas)

Ingredientes

150 g bacalhau
85 g cebola picada
10 g alho picado
5 g salsa picada
50 g Vaqueiro Profissional 66%
1 unid. ovos
300 g Knorr Flocos de Batata
1 L Vaqueiro Frit

Preparação

Cozer o bacalhau e reservar a água da cozedura.
Refogar o alho e a cebola em Vaqueiro.
Hidratar Knorr Flocos de Batata em litro água da cozedura do bacalhau.
Desfiar o bacalhau e envolver todos os ingredientes, ligando com o ovo.
Moldar os pastéis de bacalhau e fritar em Vaqueiro Frit.

Calamares

(para 10 pessoas)

Ingredientes

1200 g Lulas
4 g Alho em Pó
1 un Limão
7 g Sal
3 g Pimenta Preta do Moinho
600g Hellmann's molho Tártaro
2 Limões
300 ml leite
300 g farinha
1 ovo

Preparação

Temperar as rodela de lulas com sal, pimenta, limão e alho em pó.
Prepare o polme misturando os ovos, a farinha, o leite e o sal.
Pane com a polme as rodela.
Frite em seguida em óleo bem quente.
Sirva com a Hellmann's molho Tártaro e um gomo de limão.

Choco Frito

(para 10 pessoas)

Ingredientes

1,8 kg choco limpo em tiras
50 g alho laminado
100 ml sumo limão
20 g coentros picados
2 lt Vaqueiro Frit óleo vegetal
150g Hellmann's Maionese
400 g farinha de trigo
500 g sêmola de milho
200 g rodela de limão

Preparação

Temperar o choco com o sumo de limão, o alho e os coentros e marinar 10 minutos.
Misturar a farinha com a sêmola e depois panar o choco e fritar em Vaqueiro Frit óleo vegetal.
Servir com rodela de limão e Hellmann's Maionese a acompanhar.

Asas de Frango

(para 10 pessoas)

Ingredientes

1500 g Asas de Frango
200 g Knorr preparado desidratado Panado
1 Limão
10 dl Knorr Molho Sweet Chilli
3 g cebolinho

Preparação

Corte as asas nas articulações/cartilagens, em três partes, rejeitando rejeitando a ponta da asa.
Na extremidade mais fina do osso, corte os ligamentos e arraste a carne de modo a formar uma falsa coxa.
Adicione uma gota de limão às coxas.
Pane as coxas em Knorr preparado desidratado Panado e frite.
Coloque numa molheira o Knorr Molho Sweet Chilli e adicione cebolinho às coxas.

3 receitas com a mesma base

Pica pau

(para 10 pessoas)

Ingredientes

1200 g Bife de Vaca
30 g Alhos
40 ml Vinho Branco
1 un Limão
2 un Folhas de Louro
200 g Vaqueiro Profissional 66%
20 g Maillie mostarda Dijon
200 g Pickles
1L Knorr molho desidratado Demi Glace preparado
10 g Cebolinho
2 g Pimenta Preta do Moinho
10 g Sal

Preparação

Cortar a carne em juliana. Temperar com sal e pimenta preta.
Fritar os bifinhos de vaca em margarina Vaqueiro Profissional 66% com alho, louro e refrescar com vinho branco.
Adicionar o Knorr molho desidratado Demi Glace, deixar ferver até a carne ficar macia.
Juntar Maillie mostarda Dijon e o sumo de limão.
Finalizar o prato com os pickles e cebolinho.

Moelas

(para 10 pessoas)

Ingredientes

1200 g Moelas
50 g Cebola
15 g Alhos
90 ml Azeite
50 ml vinho branco
2 un Folhas de Louro
7 g Sal
1 g Pimenta
qb Calvé Piri-Piri
100 g Knorr molho desidratado Demi Glace

Preparação

Lave e limpe muito bem as moelas.
Cortar em pedaços e colocar as moelas numa panela com azeite, alho e cebola picados.
Adicionar o louro, o sal e o vinho branco.
Juntar o Knorr molho desidratado Demi Glace.
Deixar apurar em lume brando.
Adicionar o Calvé Piri-Piri a gosto.
Finalize o prato, decorando com as pimentas.

Pregos do Mar e da Terra

(para 10 pessoas)

Ingredientes

850 g Bife da Vazia
850 g Bife de Atum
200 g Vaqueiro Profissional 66%
10 g Alho
10 g Sal
2 g Pimenta Preta do Moinho
100 g Knorr molho desidratado Demi Glace
5 bolos do caco
5 pães bijou
40 ml Vinho Branco

Preparação

Frite o bife da Vazia em margarina Vaqueiro Profissional 66% e alho esmagado com casca.
Temperar com sal e pimenta.
Cortar o bolo do caco a meio e colocar o bife.
Repetir o mesmo procedimento para o bife de atum mas com o pão bijou.
Refresque a frigideira com vinho branco e adicione o Knorr molho desidratado Demi Glace.

A base perfeita para todos os MOLHOS



Molho Cogumelos



Molho 3 Pimentas



Molho Mostarda

- Dá Brilho, Textura, Sabor.
- É estável em banho-maria e congelação.
- Fica pronto em 2 minutos.