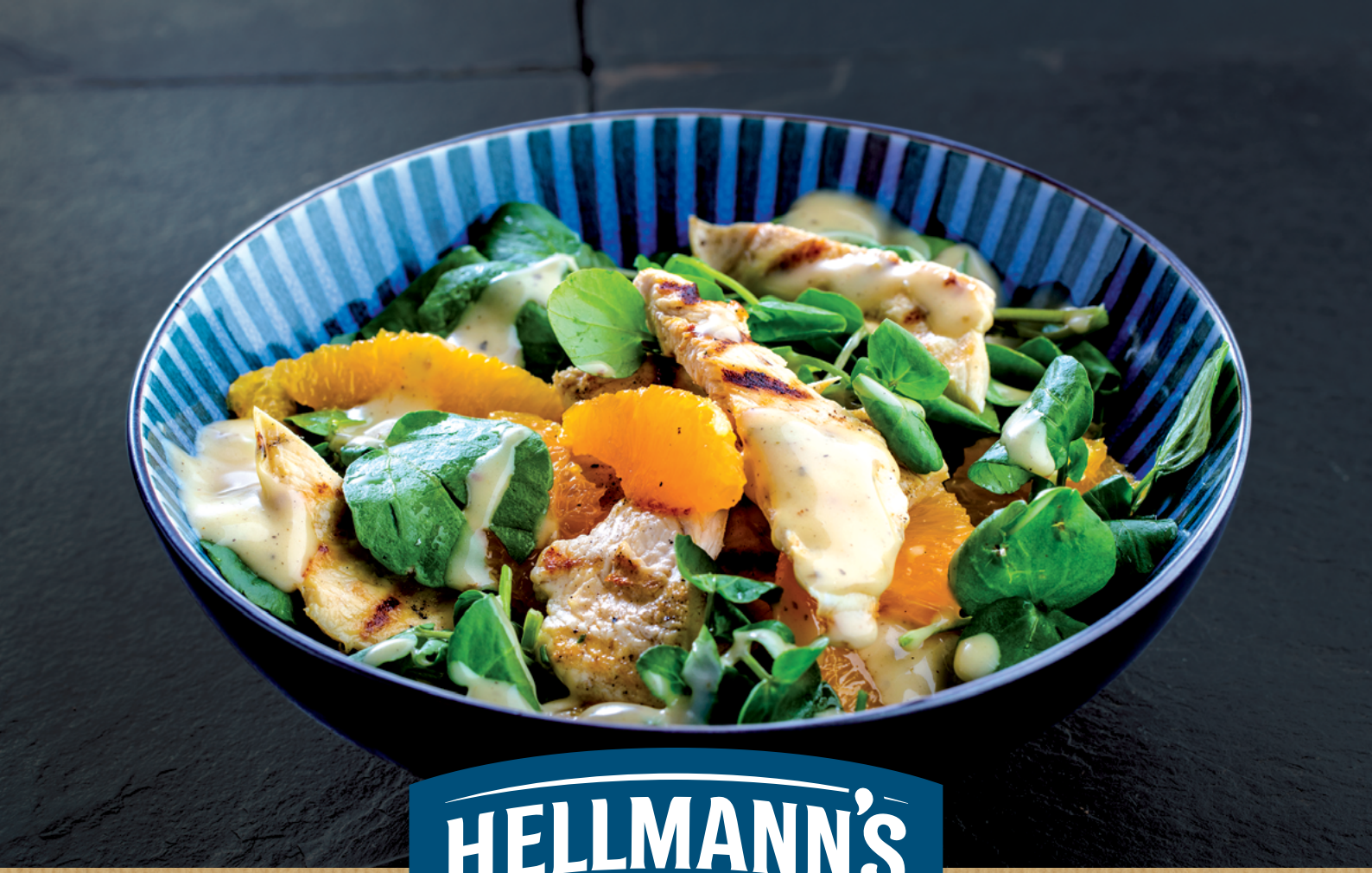

HELLMANN'S
EST.1913

INSPIRAÇÃO DE VERÃO
SALADAS & TAPAS

HELLMANN'S
EST.1913

O VERDADEIRO PRAZER ESTÁ NO SABOR

SALADAS

PAG. 4
SALADA COLORIDA DE ATUM
SALADA DE FRANGO

PAG. 5
SALADA DE FRANGO COM LARANJA E AGRIÃO
SALADA DE MELOA COM PENNE E QUEIJO FRESCO

PAG. 6
SALADA DE RÚCULA COM FUSILI E ATUM
CUSCUZ COM CITRINOS

TAPAS

PAG. 7
CRUDITES COM MOLHO DE IOGURTE
TAPA COM MOLHO DE TOMATE

PAG. 8
TAPA DE CAMARÃO
OVOS RECHEADOS

PAG. 9
ESPETADAS COM FUMADOS E LEGUMES
TAPA DE FRUTOS DO MAR

SALADA COLORIDA DE ATUM

MISE EN PLACE

1kg Atum fresco em cubos, **20g** Sementes de sésamo tostadas, **100ml** Azeite, **5g** Sal, **150g** Bolbo de funcho laminado, **100g** Rúcula, **200g** Gomos de laranja, **200ml Hellmann's Molho 1000 Ilhas**

CONFEÇÃO

Corar o atum em azeite quente e temperar com sal. Envolver nas sementes de sésamo e reservar até ficar à temperatura ambiente. Envolver o funcho e a rúcula e colocar numa taça. Juntar a laranja e depois o atum. Servir com **Hellmann's Molho 1000 Ilhas.**

SALADA DE FRANGO

MISE EN PLACE

300g Cebola roxa em rodelas, **50g** Açúcar **50ml** Vinagre framboesa, **400g** Alface Iceberg, **100g** Rúcula, **1Kg** Peito de Frango grelhado, **100g** Lascas de Parmesão, **200g** Croutons, **250g Hellmann´s Molho César**

CONFEÇÃO

Caramelizar a cebola com o açúcar, deitar o vinagre e mexer bem. Tapar e deixar cozinhar em lume brando.
Numa taça colocar a alface, a rúcula e o frango em pedaços, o queijo, os croutons e o doce de cebola.
Finalizar com **Hellmann's Molho César.**

SALADA DE FRANGO COM LARANJA E AGRIÃO

MISE EN PLACE

350g Agrião em folha, **1,2kg** Bife de frango grelhado, **300g** Laranja em gomos, **200ml Hellmann's Molho Vinagrete**

CONFEÇÃO

Misturar os agriões com os gomos da laranja. Dispor o frango cortado em juliana e servir com o **Hellmann's Molho Vinagrete**.

SALADA DE MELOA COM PENNE E QUEIJO FRESCO

MISE EN PLACE

800g Massa Penne, **50g Knorr Caldo Legumes Pasta,** **300g** Mistura de Alfaces, **50g** Cebola roxa rodelas finas, **500g** Meloa em cubos, **150g** Queijo Fresco em cubos, **250g Hellmann's Molho Iogurte**

CONFEÇÃO

Cozer a massa penne em **Knorr Caldo Legumes Pasta** e deixar arrefecer. Numa taça, colocar as alfaces, o queijo fresco e a meloa e envolver com **Hellmann's Molho Iogurte**. Servir com a cebola por cima.

CUSTO INDICATIVO
1,32€
POR PESSOA

SALADA DE RÚCULA COM FUSILLI E ATUM

MISE EN PLACE

800g Fusilli, **20g Knorr Caldo Peixe Pasta**, **300g** Tomate Chucha, **300g** Mini mozarelas frescos, **300g** Rúcula, **1kg** Atum em lata, **250ml Hellmann's Molho Vinagrete**

CONFEÇÃO

Cozer o Fusilli em **Knorr Caldo Peixe Pasta** e deixar arrefecer. Cortar o tomate em cubos e misturar com o queijo numa taça. Juntar o atum escorrido e a rúcula. Temperar com **Hellmann's Molho Vinagrete**. Dispor por cima da massa e servir.

CUSTO INDICATIVO
1,47€
POR PESSOA

CUSCUZ COM CITRINOS

MISE EN PLACE

350g Cuscuz, **15g Knorr Caldo Marisco Pasta**, **300ml** água, **100g** Cenoura em micro brunesa, **100g** Pepino em micro brunesa, **5g** Raspas de limão, **5g** Raspas de laranja, **1,2kg** Miolo de Camarão cozido, **150g Hellmann's Molho Vinagrete**

CONFEÇÃO

Colocar o cuscuz num tabuleiro envolvendo os legumes e os citrinos. Deitar **Knorr Caldo Marisco Pasta** a ferver, mexer e tapar. Passados 5 min. soltar o cuscuz com a ajuda de um garfo. Envolver os camarões com **Hellmann's Molho Vinagrete** e misturar com o cuscuz.

CUSTO INDICATIVO
0,26€
POR PESSOA

CRUDITES COM MOLHO DE IOGURTE

MISE EN PLACE

100g Cenoura, **100g** Aipo, **100g** Pepino, **100g** Funcho, **100g** Endívia Belga, **150ml Hellmann's Molho de Iogurte**

CONFEÇÃO

Cortar todos os legumes em tiras do mesmo tamanho (3cm de comprimento). Servir acompanhado de **Hellmann's Molho de Iogurte.**

CUSTO INDICATIVO
0,50€
POR PESSOA

TAPA COM MOLHO DE TOMATE

MISE EN PLACE

50g Knorr Molho Tomate, 500g Pão saloio fatiado, **50g Hellmann's Maionese**, **10g Knorr Primerba Manjericão**, 200g Queijo brie tubo, **15ml Hellmann's Molho Vinagrete**

CONFEÇÃO

Preparar o tomate de acordo com as instruções da embalagem. Cortar o queijo em pequenas fatias. Misturar o molho tomate depois de frio com **Hellmann's Maionese**, espalhar sobre o pão e colocar o queijo por cima. Pincelar o queijo com **Knorr Primerba de Manjericão** e levar ao forno a 180° C cerca de 10 min. Riscar com **Hellmann's Molho de Vinagrete**.

TAPA DE CAMARÃO

MISE EN PLACE

200g Miolo de camarão 30/40, **10g** Alho picado, **100g Hellmann's Maionese**, **50g Hellmann's Ketchup**, **50g Vaqueiro Profissional 66%**, **10ml** Brandy, **2 unid.** Pão baguette, **10g** Coentros, **50g** Cebolinho, **50ml Hellmann's Molho 1000 Ilhas**

CONFEÇÃO

Cortar a parte superior do pão em sentido horizontal, retirar o miolo do mesmo e levar ao forno a 180ºC a secar 10 min. Saltear os camarões em **Vaqueiro Profissional** e alho picado. Refrescar com o brandy, flambear e polvilhar com coentros. Misturar **Hellmann's Maionese** com **Hellmann's Ketchup** e rechear o pão com a mistura. Dispor os camarões sobre o molho e napar com **Hellmann's Molho 1000 Ilhas** e um pouco de cebolinho.

OVOS RECHEADOS

MISE EN PLACE

5 unid. Ovo cozido, **100g** Patê de fígado, **100ml Hellmann's Maionese**, 40g Azeitona recheada triturada, **10g Knorr Primerba Ervas do Campo**, **100g Knorr Panado**, **50g** Rúcula, **50ml Hellmann's Molho Iogurte**

CONFEÇÃO

Partir os ovos ao meio, retirar as gemas e misturar as mesmas com **Hellmann's Maionese**, o patê de fígado e **Knorr Primerba de Ervas do Campo.** Rechear os ovos com o preparado. Panar com **Knorr Panado** e levar ao forno a 180ºC cerca de 10 min. Colocar os ovos recheados em cama de rúcula e servir com **Hellmann's Molho Iogurte**.

ESPETADAS COM FUMADOS E LEGUMES

MISE EN PLACE

200g Tomate cherry, **80g** Presunto fatiado, **80g** Queijo da Ilha em cubos, **80g** Fiambre de peru fatiado, **50g** Alface frisada, **20ml Hellmann's Molho de Iogurte**, **10 unid.** Espetos de espetada, **5g** Sementes de papoila

CONFEÇÃO

Fazer a espetada colocando pela seguinte ordem: tomate, presunto, queijo da ilha, alface, fiambre de peru, alface, queijo da ilha, tomate.
Fazer o dipping com **Hellmann's Molho Iogurte** e sementes de papoila. Salpique com sementes de papoila e acompanhe com o molho.

TAPA DE FRUTOS DO MAR

MISE EN PLACE

200g Pão de cereais escuro, **100g Hellmann's Maionese**, **100g Hellmann's Molho César, 150g** Miolo de camarão 30/40 salteado, **60g** Delícias do mar desfiadas, **3 unid.** Ovo cozido raspado, **10g** Coentros picados

CONFEÇÃO

Napar o pão de cereais escuro com a mistura de **Hellmann's Maionese** com **Hellmann's Molho César** e colocar por cima as delícias e o camarão.
Polvilhar com o ovo raspado e os coentros.

HELLMANN'S
VERDADEIRA
MAIONESE
HELLMANN'S
REAL TOMATO
KETCHUP
HELLMANN'S
Mostarda
HELLMANN'S
DRESSING
MET/AU/MOLHO
Yoghurt
Yaourt
Iogurte
3L
HELLMANN'S
Thousand Islands
1000 Ilhas
HELLMANN'S
Dressing Classic
Vinaigrette Maison
Vinagrete
Vinagreta
HELLMANN'S
VERDADEIRA
MAIONESE
HELLMANN'S
ketchup
HELLMANN'S
Mil Islas
Mil Ilhas
1L
HELLMANN'S
César
1L
HELLMANN'S
Sabor Yogur
1L
HELLMANN'S
'BRING OUT THE BEST'™
VERDADEIRA
MAIONESE
HELLMANN'S
MUSTARD
HELLMANN'S
Ketchup
HELLMANN'S
Mayonesa
Maionese
HELLMANN'S
Salsa · Molho
TARTARA

UMA GAMA COMPLETA PARA DAR MAIS SABOR ÀS SUAS VENDAS.

Reconhecida em todo o mundo, a marca Hellmann's é líder na categoria de molhos. Está presente na vida de milhões de pessoas e patrocina as mais variadas experiências gastronómicas.

Hellmann's apresenta-lhe uma gama completa de produtos inovadores, saborosos e de altíssima qualidade para responder às exigências requintadas de cada Chef. Os molhos Hellmann's realçam a qualidade e o sabor das receitas, facilitando o dia a dia na cozinha e oferecendo soluções apetitosas a todos os pratos.

GAMA

HELLMANN'S

Maionese
Ketchup
Molho Tártaro

MOLHOS PARA SALADAS

Mil Ilhas
César
Iogurte
Vinagrete

TOP DOWNS

Maionese
Ketchup
Mostarda

Saiba mais em **www.ufs.com**

Unilever Food Solutions