

# INSPIRAÇÃO AOS MOLHOS



DESCUBRA NO INTERIOR  
20 MOLHOS IRRESISTÍVEIS

**+10**  
VÍDEOS DE RECEITAS  
EM [UFS.COM](http://UFS.COM)





## MOLHO DE MANJERICÃO E SÉSAMO

MOLHO QUE COMBINA O SABOR DE SÉSAMO TOSTADO COM A DELICADEZA DO MANJERICÃO PARA SALADAS   BASE DE CARNE COMO PEITO DE FRANGO.

### INGREDIENTES

50g Hellmann's Maionese Original,  
50ml Hellmann's molho para saladas Vinagrete,  
150ml Azeite, 50g Sésamo,  
5g Knorr Primerba tempero pasta Manjeriço.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Maionese Original, adicione a mistura de Hellmann's molho para saladas Vinagrete com azeite, o sésamo tostado e o Knorr Primerba tempero pasta Manjeriço. Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada.



## MOLHO ROSA

MOLHO INESQUECÍVEL PARA TORNAR CADA HAMBÚRGUER ESPECIAL.

### INGREDIENTES

150g Hellmann's Maionese Original,  
50g Cebola picada refogada,  
50g Hellmann's Mostarda,  
20g Hellmann's Ketchup,  
6 gotas Molho Inglês.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Maionese Original, adicione cebola picada refogada, Hellmann's Mostarda, Hellmann's Ketchup e molho inglês. Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada.



## MOLHO GREGO

MOLHO PARA OS AMANTES DE FORTES SABORES MEDITERRÂNEOS COM UM TOQUE DA GRÉCIA DEDICADO A CARNES GRELHADAS.

### INGREDIENTES

220g Hellmann's Maionese Original,  
5g Alho picado,  
5g Tomilho fresco,  
75g iogurte grego natural.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Maionese Original, adicione o alho picado, o tomilho fresco e o iogurte grego natural. Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada.



## MOLHO KEBAB

MOLHO ÉTNICO MAIS USADO PARA ACOMPANHAR STREET FOOD TENDO COMO BASE A CARNE.

### INGREDIENTES

200g Hellmann's Molho para saladas César,  
50g Hellmann's Mostarda,  
25g Cebola refogada, 5g Knorr Primerba tempero pasta Manjeriço,  
10g Paprika.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's molho para saladas César e Hellmann's Mostarda. Adicione cebola refogada, paprika e Knorr Primerba tempero pasta Manjeriço. Misture os ingredientes até obter a consistência desejada.



## MAIONESE DE GENGIBRE E PIMENTA VERDE

A FRESCURA DO GENGIBRE COMBINADA COM UM TOQUE PICANTE DO PIMENTO VERDE IDEAL PARA CARNES BRANCAS GRELHADAS.

### INGREDIENTES

220g Hellmann's Maionese Original,  
5g Gengibre fresco,  
5g Pimenta verde.

### CONFEÇÃO

Coloque Hellmann's Maionese Original num recipiente. Adicione gengibre ralado e pimenta verde. Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada.







## MOLHO MEDITERRÂNEO

MOLHO COM TOQUE ITALIANO, IDEAL PARA COMBINAR COM PRATOS DE MASSA, PIZZA E PÃO.

### INGREDIENTES

150g Hellmann's Maionese Original,  
50g Hellmann's Ketchup,  
100g Tomate seco, 5g Orégãos,  
10g Queijo Parmesão.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Maionese Original e Hellmann's Ketchup, adicione tomate seco, orégãos e queijo parmesão ralado. Misture todos os ingredientes para obter a consistência desejada.



## MOLHO DE MANGA

MOLHO COM UM TOQUE DOCE E PICANTE, PERFEITO PARA ACOMPANHAR PRATOS DE GAMBAS, SALADAS E TAPAS.

### INGREDIENTES

200g Hellmann's Maionese Original,  
50ml Vaqueiro Creme & Creme,  
20g Manga, q.b. Calvé Piri Piri,  
q.b. Molho Inglês.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Maionese Original, adicione Vaqueiro Creme & Creme meio montando, purê de manga, molho inglês e Calvé Piri Piri. Misture todos os ingredientes para obter a consistência desejada.



## MAIONESE DE BETERRABA E CITRINOS

MOLHO IDEAL PARA ACOMPANHAR PRATOS FRIOS COMO TÂRTARO, CARPACCIO E SALADAS.

### INGREDIENTES

220g Hellmann's Maionese Original,  
30ml Azeite,  
10ml Sumo de limão,  
q.b. Beterraba cozida,  
5 folhas de hortelã.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Maionese Original. Envolve o sumo de limão com o azeite e coloque a mistura no recipiente. Adicione à mistura, purê de beterraba e hortelã picada. Misture todos os ingredientes para obter a consistência desejada.



## MOLHO TAILANDÊS

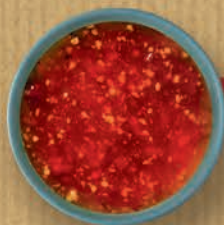
MOLHO PICANTE E VERSÁTIL, COMBINA COM PRATOS QUENTES DE CARNE E PEIXE.

### INGREDIENTES

200g Hellmann's Maionese Original,  
25g Knorr Caril Vermelho.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, junte Hellmann's Maionese Original e Knorr Caril Vermelho. Misture os ingredientes para obter a consistência desejada.



## MAIONESE DE SWEET CHILI

MOLHO IDEAL PARA PRATOS FRITOS E TAPAS.

### INGREDIENTES

200g Hellmann's Maionese Original,  
75g Knorr Sweet Chili.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, junte Hellmann's Maionese Original e Knorr Sweet Chili. Misture os ingredientes para obter a consistência desejada.







## MOLHO DE AÇAFRÃO

MOLHO DELICIOSO À BASE DE SÉSAMO, TÍPICO PARA A COZINHA DO MÉDIO ORIENTE.

### INGREDIENTES

200g Hellmann's Molho para saladas César,  
5g Cominhos, 5g Açafrão,  
1 Limão, q.b. Salsa, 20g Sésamo.

### CONFEÇÃO

Coloque Hellmann's Molho para saladas César num recipiente. Adicione cominhos, açafrão, sumo de limão, salsa picada e sésamo tostado. Misturar todos os ingrediente até obter a consistência desejada.



## MAIONESE DE TOMATE SECO

MOLHO TÍPICO DO MEDITERRÂNEO PARA DAR UM SABOR ESPECIAL AOS SEUS PRATOS.

### INGREDIENTES

200g Hellmann's Maionese Original,  
50g Tomate seco,  
5g Alho picado, 5g Anchovas.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Maionese Original, adicione tomate seco, alho picado e anchovas picadas. Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada.



## MOLHO DE GORGONZOLA E NOZ

UMA DELICIOSA E SABOROSA ALTERNATIVA PARA LEVAR À MESA.

### INGREDIENTES

100g Hellmann's Molho para saladas César,  
150g Gorgonzola doce,  
50g Nozes.

### CONFEÇÃO

Coloque Hellmann's Molho para saladas César, adicione o gorgonzola e as nozes picadas. Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada.



## MOLHO DE ALHO E PIMENTÃO

UMA COMBINAÇÃO CLÁSSICA DA COZINHA ITALIANA NUM MOLHO.

### INGREDIENTES

250g Hellmann's Maionese Original,  
5g Alho picado,  
5g Tomilho fresco,  
10g Pimentão seco.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Maionese Original, adicione alho picado, tomilho fresco e pimentão seco picado. Misture todos os ingredientes até obter a consistência alcançada.



## MAIONESE DE FRAMBOESAS

AS FRAMBOESAS VERMELHAS E O MANJERICÃO VERDE REALÇAM O SABOR DO SEU PRATO.

### INGREDIENTES

220g Hellmann's Maionese Original,  
5g Knorr Primerba tempero pasta Manjericão,  
10 Framboesas,  
q.b. Manjericão fresco picado.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Maionese Original, adicione Knorr Primerba tempero pasta Manjericão e o purê de framboesas. Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada. Adicionar manjericão fresco picado ao molho depois de pronto.







## MAIONESE DE ANANÁS

MOLHO DELICIOSO PARA DAR UM SABOR EXÓTICO AOS SEUS PRATOS.

### INGREDIENTES

200g Hellmann's Maionese Original,  
1 Iogurte de Ananás,  
5g Gengibre ralado,  
q.b. Pimenta preta.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Maionese Original, adicione o iogurte de ananás e o gengibre ralado. Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada. Adicionar pimenta preta ao molho depois de pronto.



## MOLHO SICILIANO

OS AROMAS E SABORES DA SICÍLIA ENVOLVIDOS NUM MOLHO.

### INGREDIENTES

220g Hellmann's molho para saladas César,  
20g Anchovas em óleo,  
20g Pistácios,  
q.b. Erva-doce.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's molho para saladas César, anchovas picadas, pistácios picados e erva-doce. Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada.



## MAIONESE DE CÔCO E LIMA

A MISTURA PERFEITA ENTRE O DOCE DO CÔCO E O ÁCIDO DA LIMA PARA EMBELEZAR SEUS PRATOS DE PEIXE.

### INGREDIENTES

200g Hellmann's Maionese Original,  
10ml Vaqueiro Creme & Creme,  
8g Knorr leite de côco desidratado,  
1 Limão, 10g Côco ralado,  
q.b. Coentros frescos.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, colocar Hellmann's Maionese Original. Adicione o Knorr Leite de Côco desidratado preparado, o sumo de limão, o côco ralado, Vaqueiro Creme & Creme e coentros frescos ralados. Misture todos os ingredientes para obter a consistência desejada.



## MAIONESE DE CITRINOS

UM TOQUE CÍTRICO PARA OS SEUS PRATOS FRITOS.

### INGREDIENTES

220g Hellmann's Maionese Original,  
30ml Azeite,  
10ml Sumo de limão,  
5g Vinagre balsâmico.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Maionese Original. Envolve o sumo de limão com o azeite e coloque-o no recipiente. Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada. Decore com vinagre balsâmico.



## MAIONESE DE MAÇÃ VERDE

MOLHO COM UM TOQUE DE FRESCURA, PERFEITO PARA ACOMPANHAR PRATOS DE PEIXE E MOLUSCOS.

### INGREDIENTES

220g Hellmann's Maionese Original,  
20ml Sumo de maçã verde,  
1 Limão,  
6 folhas Hortelã.

### CONFEÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Maionese Original, adicione a hortelã picada, o sumo de maçã verde e o de limão. Misture todos os ingredientes para obter a consistência desejada.







# MOLHOS PROFISSIONAIS



ASSISTA A 10 RECEITAS DE MOLHOS  
HELLMANN'S EXCLUSIVAS EM UFS.COM

Saiba mais em [ufs.com](http://ufs.com)

