



Knorr
PROFESSIONAL



Unilever
Food
Solutions



Molhos prontos *sem complicações*

**Preparar molhos de qualidade nunca foi
tão fácil: sabor, textura e prontos a utilizar.**

Descubra a gama completa de Molhos Líquidos Knorr Professional
e delicie-se com as nossas receitas.

Descubra os nossos produtos na loja online
em **ufs.pt**

Os molhos líquidos Knorr asseguram o início de cada serviço com *molhos perfeitos*.

Garantir diariamente molhos de alta qualidade, com consistência e textura ideais, pode ser caro e complexo. Mas nós temos a solução: com 4 variedades atuais e versáteis, ideais para inúmeras aplicações, tanto em pratos quentes como em preparações frias.

Prontos a utilizar!



PRINCIPAIS BENEFÍCIOS



*Prontos
a aquecer e servir*
(tacho, banho-maria,
micro-ondas, forno...).



*Qualidade
consistente*
garante sempre
o mesmo resultado final.



*Centenas
de derivações*
Molhos clássicos
com inúmeras
utilizações.



Textura cremosa e suave,
adequada para diversas
*aplicações a frio
e diretas.*



*Poupança de tempo
e ingredientes*
de custo elevado
na cozinha.



*Estáveis em
banho-maria*

Molhos líquidos *Knorr Professional*

MAIS *versatilidade*
MAIS *sabor*
MAIS *conveniência*



Molho líquido
Demi-Glace



Molho líquido
Bechamel



Molho líquido
Holandês



Molho líquido
Bearnês

Aplicações dos molhos *Knorr Professional*

Para utilizar numa infinidade de pratos

APLICAÇÕES A FRIO

- 1 Aplicação direta em sanduíches, baguetes e petiscos.
- 2 Aplicação como recheio de sanduíches, baguetes e petiscos.
- 3 Aplicação com biberão (precisão e rapidez).
- 4 Aplicação direta como dip.



Knorr Professional

APLICAÇÕES A QUENTE

- 5 Servir diretamente a partir do tacho.
- 6 Aplicação no forno para efeito gratinado, no grill, micro-ondas e banho-maria.



CRIE VARIAÇÕES DE MOLHOS

- 7 Derivação com outros ingredientes a quente.
- 8 Derivação com Primerbas Knorr Professional a frio.



As nossas sugestões culinárias com molhos *Knorr Professional*

Ideais

Aconselháveis

	Legumes e hortícolas cozidos	Ovos	Massas	Peixes Assados Fritos Escalfados/Cozidos	Vitela e vaca Assados Fritos Cozidos / Estufados / Guisados	Carnes de caça Assados Fritos Cozidos / Estufados / Guisados	Borrego Assados Fritos Cozidos / Estufados / Guisados	Porco Assados Fritos Cozidos / Estufados / Guisados	Aves Assados Fritos Cozidos / Estufados / Guisados
Molho líquido <i>Holandês</i>									
Molho líquido <i>Bearnês</i>									
Molho líquido <i>Bechamel</i>									
Molho líquido <i>Demi-Glace</i>									

Outras aplicações com *Knorr Professional*

MOLHO BASE	MOLHO DERIVADO	ACRESCENTAR
Molho líquido <i>Bearnês</i>	Choron	Concentrado ou puré de tomate
	Foyot	Demi-glace
	Paloise	Hortelã em vez de estragão
	Rachel	Tomate + glace de carne
	Picante	Pimenta ou piri-piri

MOLHO BASE	MOLHO DERIVADO	ACRESCENTAR
Molho líquido <i>Demi-Glace</i>	Bordelês	Chalota picada, tomilho e louro, redução de vinho de Bordéus
	Madeira	Vinho Madeira seco
	Cogumelos	Natas e cogumelos frescos laminados
	Mostarda	Mostarda e natas
	Diabo	Concentrado de tomate e piri-piri

MOLHO BASE	MOLHO DERIVADO	ACRESCENTAR
Molho líquido <i>Holandês</i>	Maltaise	Sumo e raspa de laranja
	Mousseline	Natas montadas
	Ervas	Salsa, cebolinho e estragão picados
	Trufado	Pasta ou óleo de trufa
	Limão	Sumo e raspa de limão adicionais
	Tomate (ligeiro)	Pequena quantidade de concentrado de tomate

MOLHO BASE	MOLHO DERIVADO	ACRESCENTAR
Molho líquido <i>Bechamel</i>	Mornay	Queijo gruyère ou emmental e gemas de ovo
	Creme	Natas frescas
	Indiano	Cebola picada e pasta de caril



RECEITAS *cheias de sabor*

Cozinhar de forma prática permite oferecer maior variedade com menos esforço.

Os *Molhos Líquidos Knorr Professional*, prontos a servir, são a solução ideal para uma infinidade de pratos.

Desfrute destas receitas e enriqueça a sua carta ou menu.



OVOS BENEDICT COM *Molho Holandês*



Ingredientes



Ovos	10 unid.
Muffins ingleses (ou pãezinhos)	10 unid.
Fatias de queijo	10 unid.
Fatias de fiambre	10 unid.
Vinagre	30 ml
Sal e pimenta	50 g
Mistura de folhas verdes	60 g
<i>Knorr Molho Líquido Holandês</i>	400 ml



Preparação

1. PARA O MOLHO:

- Coloque *Knorr Molho Líquido Holandês* num tacho e aqueça, mexendo continuamente.

2. PARA OS OVOS:

- Encha uma panela com água e adicione um pequeno fio de vinagre.
- Leve a água à ebulição e depois reduza para lume brando.
- Cozinhe durante cerca de 3-4 min. até a clara estar cozinhada mas a gema permanecer líquida.
- Retire o ovo com uma escumadeira e repita o processo com os restantes ovos.

3. PARA OS MUFFINS E O FIAMBRE:

- Toste os muffins ingleses até ficarem dourados.
- Cozinhe as fatias de fiambre numa frigideira até ficarem estaladiças.

4. SERVIR:

- Coloque uma fatia de fiambre e uma fatia de queijo sobre cada metade do muffin tostado.
- Coloque um ovo escalfado sobre cada fatia de fiambre e queijo.
- Regue o molho holandês quente sobre os ovos.
- Tempere com sal e pimenta a gosto.
- Decore com mistura de folhas verdes.

FILETE DE BACALHAU COM Molho Beurre Blanc



Ingredientes



Bacalhau	2000 g
Sal	80 g
Pimenta	60 g
Azeite	300 ml
Pontas de espargos verdes	600 g
Batata pequena	300 g

PARA O MOLHO BEURRE BLANC:

<i>Knorr Molho Líquido Holandês</i>	800 ml
Vinho branco seco	200 ml
Vinagre de vinho branco	40 ml
Chalotas pequenas finamente picadas	300 g



Preparação

1. PARA O PEIXE:

- Tempere os filetes de bacalhau com sal e pimenta.
- Aqueça o azeite numa frigideira grande em lume médio-alto.
- Cozinhe os filetes durante 3-4 min. de cada lado, até ficarem dourados e cozinhados.
- Retire do lume e mantenha quente.

2. PARA O MOLHO BEURRE BLANC:

- Num tacho pequeno, junte o vinho branco, o vinagre e as chalotas picadas.
- Leve a mistura a ferver e deixe reduzir para metade.
- Adicione *Knorr Molho Líquido Holandês*.
- Ajuste o tempero com sal e pimenta a gosto.
- Escalde os espargos até ficarem *al dente*.
- Cozinhe as batatas.

3. SERVIR:

- Disponha os filetes de bacalhau, as pontas dos espargos e as batatas no prato.
- Regue com o molho Beurre Blanc quente.

BACALHAU COM ESPUMA DE *Molho Holandês*



Ingredientes



Lombos de bacalhau	10 unid.
Bimi	10 unid.
Cenouras baby	20 unid.
<i>Knorr Molho Líquido Holandês</i>	400 ml
Azeite	300 ml
Raminhos de alecrim fresco	1 unid.
Dentes de alho	3 unid.
Raminhos de tomilho fresco	10 unid.



Preparação

- Escalde os legumes e deixe arrefecer rapidamente em água gelada. Reserve.
- Tempere os lombos de bacalhau com sal e pimenta a gosto.
- Coloque cada lombo num saco de vácuo juntamente com 1 dente de alho, 1 ramo de tomilho, 1 ramo de alecrim e 1 colher de sopa de azeite. Sele os sacos em vácuo.

PARA A CONFEÇÃO EM VÁCUO:

- Pré-aqueça o banho-maria a 50°C. Coloque os sacos com o bacalhau em banho-maria e cozinhe durante cerca de 30 a 40 min.
- Depois de cozinhado, retire o bacalhau dos sacos e seque-o delicadamente com papel de cozinha.

PARA A ESPUMA HOLANDESA:

- Encha o sifão até metade com *Knorr Molho Líquido Holandês*, feche e introduza duas cargas de gás.
- Verifique se a textura da espuma está conforme o desejado.

SERVIR:

- Faça uma cama de legumes e coloque o bacalhau por cima.
- Finalize com uma roseta de espuma de molho holandês sobre o bacalhau.

CAMARÃO COM *Molho* *Holandês* E ARROZ DE LIMA E COENTROS



Ingredientes



PARA O ARROZ DE LIMA E COENTROS:

Arroz carolino	700 g
Azeite	100 ml
Knorr Primerba Alho	10 g
Cebola picada	50 g
Coentros frescos	10 g
Lima	100 g
Knorr Caldo de Peixe	10 g

PARA O CAMARÃO:

Camarão 10/20	2,2 kg
Azeite	100 ml
Knorr Molho Líquido Holandês	500 ml
Sal	q.b.



Preparação

1. PARA O ARROZ DE LIMA

- Refogue a cebola com Knorr Primerba Alho em azeite quente.
- Junte o arroz e deixe vitrificar.
- Adicione 1,5 L de água e Knorr Caldo de Peixe.
- Mexa e deixe cozinhar lentamente, mexendo de vez em quando.
- Retifique temperos. Finalize com os coentros picados, raspa e sumo de lima e a manteiga. Sirva de imediato.

2. PARA O CAMARÃO

- Abra os camarões ao meio e tempere com sal e azeite.
- Leve ao forno a cozinhar 20 min. a 180 °C.
- Aqueça Knorr Molho Líquido Holandês e coloque numa taça.

3. SERVIR

- Sirva os camarões com o molho holandês e o arroz cremoso de lima e coentros.

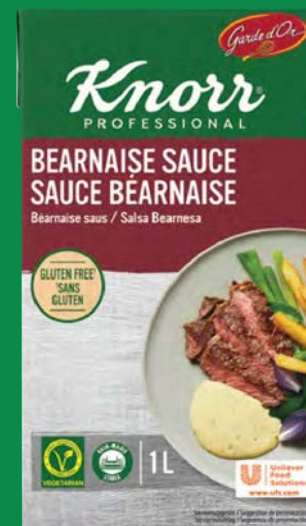
LOMBO DE VITELA COM *Molho Bearnês*



Ingredientes



Medalhões de lombo de vitela	200 g
Cenouras baby	10 unid.
Espargos verdes	10 unid.
Feijão-verde redondo mini	10 unid.
Tomate cherry	10 unid.
<i>Knorr Molho Líquido Bearnês</i>	600 ml



Preparação

1. PARA OS LEGUMES:

- Lave e escale os legumes e, em seguida, deixe arrefecer rapidamente em água fria com gelo.
- Aqueça uma chapa ou frigideira grande com um pouco de azeite.
- Salteie os legumes até ficarem tenros e ligeiramente dourados.
- Tempere com sal e pimenta a gosto.
- Reserve.

2. PARA O LOMBO:

- Deixe os medalhões de lombo à temperatura ambiente.
- Aqueça a chapa em lume forte com um pouco de azeite.
- Tempere com sal e pimenta a gosto e cozinhe os medalhões de lombo durante cerca de 2 a 3 min. de cada lado para um ponto médio. Deixe a carne repousar durante alguns minutos antes de servir.

3. PARA O MOLHO BEARNÊS:

- Aqueça *Knorr Molho Líquido Bearnês* num pequeno tacho, mexendo continuamente.

4. SERVIR:

- Coloque os medalhões de lombo no prato.
- Acompanhe com os legumes grelhados na chapa.
- Verta o molho Bearnês sobre o lombo ou sirva-o à parte.

LEGUMES ASSADOS NO FORNO COM *Molho Bearnês*



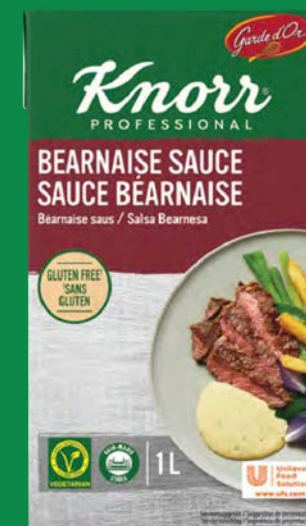
Ingredientes



Mini pimentos tricolor	500 g
Tomate cherry	500 g
Couve flor	400 g
Espargos verdes	500 g
Beterraba	300 g
Grão cozido	600 g
<i>Knorr Molho Líquido Bearnês</i>	0,7 l
Azeite	200 ml
<i>Knorr Primerba Alho</i>	10 g
Sal e pimenta	q.b.
Pimentão fumado	3 g

Preparação

- Corte os legumes em pedaços pequenos e disponha num tabuleiro juntamente com o grão.
- Tempere com sal e pimenta.
- Adicione *Knorr Primerba Alho* diluído em azeite.
- Polvilhe com o pimentão fumado.
- Leve ao forno 40 min. a 180°C.
- Aqueça *Knorr Molho Líquido Bearnês* e sirva juntamente com os legumes assados.



LASANHA COM *Molho Bechamel*



Ingredientes



PARA O MOLHO BOLONHESA:

Carne picada de vitela	2.000 g
Cebola picada	300 g
Alho picado	100 g
Cenoura picada	200 g
Knorr Molho Pomodoro	600 ml
Concentrado de tomate	5 colheres
Vinho tinto	100 ml
Sal, pimenta e orégãos	q.b.
Azeite	150 ml
Knorr Molho Líquido Bechamel	1.500 ml

PARA A LASANHA:

Knorr Placas de Lasanha	
Mozzarella ralada	800 g
Parmesão ralado	400 g



Preparação

1. PARA O MOLHO BOLONHESA:

- Numa frigideira grande, aqueça um pouco de azeite e refogue a cebola, o alho e a cenoura até ficarem macios.
- Adicione a carne picada e cozinhe até ficar dourada.
- Incorpore Knorr Molho Pomodoro já preparado e o vinho tinto.
- Tempere com sal, pimenta e orégãos.
- Cozinhe em lume brando durante cerca de 30 min.

2. PARA O MOLHO BÉCHAMEL:

- Aqueça Knorr Molho Líquido Bechamel num tacho, mexendo continuamente.

3. MONTAR A LASANHA:

- Pré-aqueça o forno a 180°C.
- Num tabuleiro de forno, coloque uma camada de molho bolonhesa no fundo.
- Disponha uma camada de placas de lasanha por cima do molho.
- Adicione uma camada de molho bechamel e polvilhe com queijo mozzarella.
- Repita as camadas até terminar, finalize com uma camada de bechamel e queijo parmesão ralado por cima.

4. LEVAR AO FORNO:

- Leve a lasanha ao forno durante 30-40 min ou até ficar dourada e borbulhante.
- Deixe repousar alguns minutos antes de servir.

GNOCCHI COM Molho Bechamel e trufa



Ingredientes



Batata	1000 g
Farinha	200 g
Ovo	1 unid.
Sal	30 g
<i>Knorr Molho Líquido Bechamel</i>	2000 ml
Azeite de trufa	100 ml
Trufa	40 g



Preparação

1. PARA OS GNOCCHI:

- Coza as batatas com casca em água com sal até ficarem macias.
- Descasque e passe pelo passe-vite.
- Adicione a farinha, o ovo e uma pitada de sal. Misture até obter uma massa homogênea.
- Forme cilindros com a massa e corte-os em pequenos pedaços.
- Marque cada pedaço com um garfo para lhe dar a forma tradicional.
- Coza os gnocchi em água a ferver com sal até subirem à superfície.
- Retire e reserve.

2. BECHAMEL:

- Aqueça *Knorr Molho Líquido Bechamel* mexendo continuamente.

3. SERVIR:

- Coloque os gnocchi num tabuleiro de forno e cubra com o bechamel.
- Leve ao forno a 200°C durante cerca de 20-30 min. até a superfície ficar dourada.
- Regue com um pouco de azeite de trufa.
- Adicione algumas lascas de trufa.

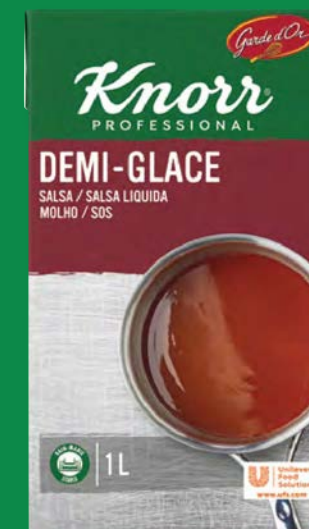
LOMBO DE VITELA COM *Molho Demi-glace*



Ingredientes



Lombo de vitela	2 Kg
Sal e pimenta preta	60 g
Azeite	100 ml
Manteiga	300 g
Alhos esmagados	6 unid.
Tomilho seco	1 colhe
<i>Knorr Molho Líquido Demi-glace</i>	400 ml
Ervilhas-tortas	200 g
Espargos verdes	10 unid.
Brócolos	1 unid.
Cenouras baby	10 unid.



Preparação

1. PARA O LOMBO:

- Corte o lombo em porções e tempere com sal e pimenta-preta.
- Numa frigideira grande, aqueça o azeite em lume médio-alto.
- Adicione o lombo e deixe dourar de todos os lados até ficar bem selado.
- Reduza o lume para médio, adicione a manteiga, os dentes de alho e o tomilho seco. Cozinhe o lombo, regando com a manteiga derretida e os sucos da frigideira.

2. PARA O MOLHO DEMI-GLACE:

- Aqueça *Knorr Molho Líquido Demi-glace* num pequeno tacho.

3. PARA OS LEGUMES:

- Noutra frigideira, aqueça um pouco de azeite em lume médio.
- Junte os brócolos, as ervilhas-tortas e os espargos verdes. Cozinhe tudo junto durante mais cerca de 10 min. até os legumes ficarem tenros mas crocantes.
- Tempere com sal e pimenta a gosto.

4. SERVIR:

- Quando o lombo estiver cozinhado, retire da frigideira e deixe repousar alguns minutos.
- Sirva os medalhões de lombo com os legumes e regue com o molho demi-glace por cima.



Encontre as suas receitas e inspiração
e compre online em: **www.ufs.com**

www.ufs.com