O SEGREDO DO
CHEF
ESTÁ NA
Massa
Unilever
Food
Solutions

De Chef para Chef

ESTE É O NOSSO COMPROMISSO: AJUDÁ-LO A ENCONTRAR A RECEITA DE SUCESSO PARA O SEU NEGÓCIO!

COMO TORNAR OS SEUS PRATOS DE MASSA INFALÍVEIS:

PREPARAR A COZEDURA:

A QUANTIDADE DE REFERÊNCIA É ENTRE 80G E 100G POR PESSOA, A MASSA AUMENTA DE PESO MAIS DE 100% DEPOIS DE COZIDA (EX: 100G = 230G COZIDA).

Utilize um litro de água para cada 100g de massa.

O peso da massa deve ser cerca de 10% da medida de água.

Unilever Food Solutions

DURANTE A COZEDURA:

Pode cozer a massa só com água ou com um **caldo Knorr**, pois induz o sabor do ingrediente principal da refeição (ex: ao preparar um esparguete com molho bolonhesa, deve cozer o esparguete com **caldo de carne Knorr**).

Coloque sal grosso só depois de a água ferver.

A massa fresca demora menos de metade do tempo a cozer.

PARA A MASSA FICAR "AL DENTE" DEVE RETIRAR A MASSA 1 MINUTO ANTES DO TEMPO DE COZEDURA QUE VEM REFERENCIADO NA EMBALAGEM DO FORNECEDOR.

A RELAÇÃO DO MOLHO POR QUANTIDADE DE MASSA (COZIDA) É APROXIMADAMENTE DE 1 PARA 2 (EX: 240ML MOLHO = 450G MASSA).

SERVIR:

SE A UTILIZAÇÃO É POSTERIOR, PASSE POR ÁGUA FRIA E RESERVE PINGANDO COM ALGUM ÓLEO (POUCO PARA QUE A ADERÊNCIA POSTERIOR DE MOLHO SEJA FACILITADA).

Pode reaquecer a pasta de 3 modos:

1. Saltear em azeite

2. Aquecer diretamente com o molho que acompanha a massa

3. Numa panela com **caldo Knorr** do sabor predominante na receita a ferver

CUSTO INDICATIVO

2,62€

POR PESSOA

Tagliatelle com Camarão

MISE EN PLACE

PARA 10 PESSOAS

600g Tagliatelle, **40g Knorr caldo pasta Marisco**, **1,5kg** Miolo de camarão 10/20, **10g** Alho picado, **10g Knorr caldo pasta Marisco**, **10g** Malagueta fresca picada, **100g** Cebola em rodelas, **100g Vaqueiro Profissional 66%**, **0,5l Vaqueiro Profissional Creme Cuisine**.

CONFEÇÃO

Cozer a massa em **Knorr caldo pasta Marisco** até ficar "al dente" e reservar.
Fritar a malagueta juntamente com o alho em **Vaqueiro Profissional 66%**.
Juntar os camarões e saltear. Adicionar a cebola e **Knorr caldo pasta Marisco**.
Finalizar com **Vaqueiro Profissional Creme Cuisine** e deixar ferver durante 2 min.
Envolver a massa e servir com pedaços de manjericão.

CUSTO INDICATIVO

0,99€

POR PESSOA

Tagliatelle com Frango e 3 Pimentas

MISE EN PLACE

PARA 10 PESSOAS

600g Tagliatelle, **40g Knorr caldo pasta Galinha**, **800g** Peito de frango salteado em cubos, **150g** Cebola picada, **0,8l Vaqueiro Profissional Creme Cuisine**, **5 cubos Knorr molho 3 Pimentas**, **100g Vaqueiro Profissional 66%**.

CONFEÇÃO

Cozer a massa em **Knorr caldo pasta Galinha** até ficar "al dente", escorrer e reservar.
No mesmo sauté, refogar a cebola e juntar **Vaqueiro Profissional Creme Cuisine** e **Knorr molho 3 Pimentas**.
Mexer com umas varas e deixar ferver durante 5 min.
Envolver a massa e por fim o frango.
Servir com alecrim a decorar.

CUSTO INDICATIVO
1,00€
POR PESSOA

Linguini com Queijo e Molho de Cogumelos

MISE EN PLACE

PARA 10 PESSOAS

600g Linguini, **40g Knorr caldo pasta Legumes**, **300g** Cogumelos Paris laminados, **100g Vaqueiro Profissional 66%**, **5 cubos Knorr molho Cogumelos**, **0,5l Vaqueiro Profissional Creme Cuisine**, **2dl** Vinho branco, **150g** Queijo parmesão em lascas, **100g** Miolo de noz, **qb** Pimenta preta.

CONFEÇÃO

Cozer a massa em **Knorr caldo pasta Legumes** até ficar "al dente", escorrer e reservar. Saltear os cogumelos em **Vaqueiro Profissional 66%**, refrescar com o vinho branco, juntar **Knorr molho Cogumelos** e **Vaqueiro Profissional Creme Cuisine**. Mexer e deixar ferver 5 min. Envolver a massa no molho anterior e colocar o miolo de noz e o queijo parmesão por cima. Antes de servir colocar também pimenta moída e folhas de manjericão.

CUSTO INDICATIVO

1,42€

POR PESSOA

Tagliatelle com Espargos Verdes, Bacon e Molho de Requeijão

MISE EN PLACE

PARA 10 PESSOAS

600g Tagliatelle, **40g Knorr caldo pasta Carne**, **90g Knorr molho Bechamel**, **1l** Leite, **340g** Requeijão fresco, **100g** Chalotas picadas, **300g** Bacon em juliana, **400g** Espargos verdes bringidos, **100g Vaqueiro Profissional 66%**.

CONFEÇÃO

Cozer a massa em **Knorr caldo pasta Carne** até ficar "al dente", escorrer e reservar. Diluir o preparado de **Knorr molho Bechamel** no leite morno, mexer e deixar ferver durante 5 min. Reservar. Depois de frio, envolver o requeijão. Refogar as chalotas em **Vaqueiro Profissional 66%**, juntar o bacon e saltear até ficar bem dourado. Verter o molho e juntar os espargos e o tagliatelle. Envolver bem e servir com pimenta preta moída no momento.

CUSTO INDICATIVO
2,49€
POR PESSOA

Lasanha de Frango com Espinafres e Cogumelos

MISE EN PLACE

PARA 10 PESSOAS

1,2kg Frango cozido e desfiado, **400g** Cogumelos Marron laminados, **300g** Espinafres em folha, **300g** Cebola em juliana, **20g** Alho picado, **400g Knorr tomate Cubos Lata**, **100g Vaqueiro Profissional 66%**, **0,2l** Vinho branco, **180g Knorr molho Bechamel**, **2l** Leite, **800g Knorr massa Lasanha**, **500g** Queijo Mozarella ralado.

CONFEÇÃO

Refogar o alho e a cebola em **Vaqueiro Profissional 66%**, juntar os cogumelos e saltear. Refrescar com vinho branco e deixar reduzir. Acrescentar **Knorr tomate Cubos** e por fim os espinafres. Juntar o frango e reservar. Diluir o preparado de **Knorr molho Bechamel** no leite morno, mexer e deixar ferver durante 5 min. Reservar.
No fundo do tabuleiro colocar um pouco de **Knorr molho Bechamel**.
Por cima colocar uma folha de **Knorr massa Lasanha,** o recheio de carne, novamente **Knorr molho Bechamel**, e assim por diante.
Finalizar com o queijo por cima e levar ao forno a 180 ºC durante 35 min. Servir.

CUSTO INDICATIVO
1,48€
POR PESSOA

Fusilli com Cogumelos e Verduras

MISE EN PLACE

PARA 10 PESSOAS

600g Fusilli, **40g Knorr caldo pasta Legumes**, **400g** Cogumelos Portobello fatiados, **5 cubos Knorr molho Cogumelos**, **0,2l** Vinho Branco, **100g Vaqueiro Profissional 66%**, **300g** Ervilhas escaldadas, **400g** Espargos verdes bringidos, **50g** Rebentos de ervilha, **qb** Raspas de limão.

CONFEÇÃO

Cozer a massa em **Knorr caldo pasta Legumes** até ficar "al dente", escorrer e reservar. Saltear os cogumelos em **Vaqueiro Profissional 66%**, refrescar com vinho branco e juntar **Knorr molho Cogumelos** e água.
Mexer bem e deixar ferver durante 5 min.
Envolver a massa no molho e juntar os legumes.
Decorar com raspas de limão e os rebentos de ervilha.

CUSTO INDICATIVO

1,23€

POR PESSOA

Esparguete do Mar e do Campo

MISE EN PLACE

PARA 10 PESSOAS

600g Esparguete, **40g Knorr caldo pasta Marisco**, **600g** Red fish cozido e desfiado, **200g** cenoura em brunesa, **200g** Alho francês em brunesa, **0,2l** Vinho branco, **0,7l Vaqueiro Profissional Creme Cuisine**, **200g** Cogumelos Paris laminados, **45g Knorr Creme Marisco**, **100g Vaqueiro Profissional 66%**, **150g** Rabanetes laminados, **qb** Pimenta preta, **0,3l Vaqueiro Profissional Creme Cuisine**.

CONFEÇÃO

Cozer a massa em **Knorr caldo pasta Marisco** até ficar "al dente", escorrer e reservar. Refogar o alho francês, a cenoura e os cogumelos em **Vaqueiro Profissional 66%.** Refrescar com vinho branco e deixar suar tapado. Diluir **Knorr Creme Marisco** em **Vaqueiro Profissional Creme Cuisine**, juntar ao preparado anterior e deixar ferver durante 5 min. Envolver no peixe e retificar temperos.
Envolver a massa no molho e decorar com rabanetes, pimenta preta moída e **Vaqueiro Profissional Creme Cuisine**.

CUSTO INDICATIVO

1,73€

POR PESSOA

Talharim Salteado com Molho de Tomate, Carne e Mostarda

MISE EN PLACE

PARA 10 PESSOAS

600g Talharim, **40g Knorr caldo pasta Carne**, **125g Knorr molho Tomate**, **150g** Cebola picada, **300g** Tomate fresco em brunesa, **0,2l** Vinho branco, **100g Vaqueiro Profissional 66%**, **600g** Lombo de vaca em cubos, **100g Vaqueiro Profissional 66%**, **5 cubos Knorr molho Mostarda**, **100g** Cebola frita, **50g** Alho frito em rodelas, **5g** Tomilho, **3g** Poejo.

CONFEÇÃO

Cozer a massa em **Knorr caldo pasta Carne** até ficar "al dente", escorrer e reservar. Refogar a cebola em **Vaqueiro Profissional 66%** e refrescar com vinho branco. Juntar **Knorr molho Tomate** diluído em água fria, deixar cozinhar e por fim juntar o tomate fresco. Retificar temperos. Envolver a massa no molho e reservar. Saltear a carne em **Vaqueiro Profissional 66%**, juntar **Knorr molho Mostarda** e água, e deixar ferver. Juntar a carne e envolver na massa. Decorar com a cebola, o alho e as ervas aromáticas.

Mais receitas em
www.ufs.com