

tempo de MARISCO



tempo de MARISCO

MASSADA DE MARISCO

MASSADA DE PEIXE

ARROZ DE MARISCO

CREME FRIO DE MARISCO

CESTO DE CAMARÃO COM ESPINAFRES

QUICHE DE MARISCO

MIL FOLHAS DE AMÊIJOA COM CAMARÃO

AÇORDA DE MARISCO

PEIXE FRITO COM AÇORDA DE CAMARÃO

VOL-AU-VENT DE CAMARÃO



MASSADA DE MARISCO



RECEITA PARA 10 PESSOAS



1,17
por pessoa

custo indicativo

MASSADA:

MISE EN PLACE

- 200 g Cebola em cubos
- 250 g **Knorr Tomate em Cubos**
- 20 g Alho picado
- 100 g Pimento verde em cubos
- 100 g Pimento vermelho em cubos
- 100 g **Knorr Creme de Marisco**
- 50 g **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**
- 2 lt Água
- 100 ml Vinho Branco

CONFEÇÃO

- Refogar o alho, a cebola e os pimentos em **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**;
- Refrescar com o vinho;
- Adicionar **Knorr Tomate em Cubos** e o **Creme de Marisco** diluído em água fria;
- Depois de cozinhado triturar bem.

PARA FINALIZAR:

MISE EN PLACE

- 1,5 kg Mistura de marisco congelado
- 500 g Massa conchas
- 10 g Coentros

CONFEÇÃO

- Colocar a massa a cozer;
- A meio da cozedura, juntar a mistura do marisco;
- Finalizar com coentros picados.





MASSADA DE PEIXE



RECEITA PARA 10 PESSOAS



1,54
por pessoa

custo indicativo

MASSADA:

MISE EN PLACE

- 200 g Cebola em cubos
- 250 g **Knorr Tomate em Cubos**
- 20 g Alho picado
- 100 g Pimento vermelho em cubos
- 100 g **Knorr Creme de Marisco**
- 50 g **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**
- 2 lt Água
- 100 ml Vinho Branco

CONFEÇÃO

- Refogar o alho, a cebola e o pimento em **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**;
- Refrescar com o vinho;
- Adicionar **Knorr Tomate em Cubos** e **Knorr Creme de Marisco** diluído em água fria;
- Depois de cozinhado triturar bem.

PARA FINALIZAR:

MISE EN PLACE

- 1,5 kg Perca em pedaços
- 500 g Macarronete
- 10 g Hortelã

CONFEÇÃO

- Colocar a massa a cozer;
- A meio da cozedura, juntar o peixe;
- Finalizar com coentros picados.





ARROZ DE MARISCO



RECEITA PARA 10 PESSOAS

€
1,74
por pessoa

custo indicativo

ARROZ:

MISE EN PLACE

- 200 g Cebola picada
- 250 g **Knorr Tomate em Cubos**
- 20 g Alho picado
- 100 g Pimento verde em brunesa
- 100 g Pimento vermelho em brunesa
- 100 g **Knorr Creme de Marisco**
- 50 g **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**
- 2 lt Água

CONFEÇÃO

- Refogar o alho, a cebola e os pimentos em **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**;
- Adicionar **Knorr Tomate em Cubos** e deixar cozinhar;
- Juntar **Knorr Creme de Marisco** previamente diluído em água.

COZER O ARROZ:

MISE EN PLACE

- 1,5 kg Mistura de marisco congelado
- 600 g Arroz carolino
- 500 g Camarões

CONFEÇÃO

- Depois de levantar fervura, adicionar o arroz e o marisco;
- Mexer e deixar cozer.





CREME FRIO DE MARISCO



RECEITA PARA 10 PESSOAS



0,98
por pessoa

custo indicativo

MISE EN PLACE

CREME DE MARISCO:

- 150 g **Knorr Creme de Marisco**
- 1,5 lt Água
- 200 ml **Vaqueiro Creme Cuisine**

CONFEÇÃO

- Diluir **Knorr Creme de Marisco** em água e levar ao lume;
- Depois de levantar fervura ligar com **Vaqueiro Creme Cuisine**;
- Deitar em copos individuais e deixar arrefecer bem.

MISE EN PLACE

GUARNIÇÃO:

- 500 g Camarão cozido em pedaços
- 100 g Cebola picada
- 100 g Tomate em brunesa
- 5 g Coentros picados
- 50 ml Azeite
- qb Ovo cozido picado

CONFEÇÃO

- Numa taça, colocar todos os ingredientes e misturar tudo;
- Dispor em copos antes de servir.





CESTO DE CAMARÃO



RECEITA PARA 10 PESSOAS

€
2,41
por pessoa

custo indicativo

MISE EN PLACE

CESTOS:

- 200 g Massa filo
- 20 g **Vaqueiro Profissional 66% M.G.** derretida

CONFEÇÃO

- Cortar as folhas de massa filo ao meio;
- Barrar uma tigela com **Vaqueiro Profissional 66% M.G.** e moldar a massa;
- Levar ao forno até ficar dourada;
- Desenformar e reservar.

MISE EN PLACE

RECHEIO:

- 400 g Cebola juliana
- 1,5 kg Miolo de camarão 30/40
- 50 g **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**
- 50 g **Knorr Creme de Marisco**
- 200 ml **Vaqueiro Creme Cuisine**
- 5 g Salsa picada
- 100 ml Vinho branco

CONFEÇÃO

- Refogar a cebola em **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**;
- Acrescentar metade dos camarões e deixar cozinhar;
- Refrescar com vinho branco e deixar reduzir;
- Juntar **Knorr Creme de Marisco** diluído em **Vaqueiro Creme Cuisine** e deixar levantar fervura.





QUICHE DE MARISCO



RECEITA PARA 10 PESSOAS

€
1,20
por pessoa

custo indicativo

MISE EN PLACE

APARELHO:

- 8 Ovos
- 200 ml **Vaqueiro Creme Cuisine**
- 50 g **Knorr Creme de Marisco**

CONFEÇÃO

- Bater os ovos e adicionar **Knorr Creme de Marisco** diluído em **Vaqueiro Creme Cuisine**.

MISE EN PLACE

RECHEIO:

- 700 g Mistura de marisco sem casca
- 200 g Cebola picada
- 100 g **Knorr Tomate em Cubos**

CONFEÇÃO

- Refogar a cebola em **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**;
- Juntar os mariscos e saltear;
- Juntar **Knorr Tomate em Cubos** e reservar;
- Depois de arrefecido deitar para o aparelho e mexer bem.

MISE EN PLACE

FORNO:

- 500 g **Vaqueiro Profissional Massa Folhada**

CONFEÇÃO

- Tender a massa e forrar uma tarteira com a mesma;
- Deitar o preparado no centro e levar ao forno 30m a 180°C.



Nota: Acompanhe com salada verde temperada com Hellmann's Molho Vinagrete.



MIL FOLHAS DE AMÊIJOA COM CAMARÃO



RECEITA PARA 10 PESSOAS



2,42
por pessoa

custo indicativo

MISE EN PLACE

FOLHADO:

- 300 g **Vaqueiro Profissional Massa Folhada**
- 2 Ovos
- qb Paprika

CONFEÇÃO

- Tender **Vaqueiro Massa Folhada** e cortar em retângulos;
- Pincelar com gema de ovo e picar com um garfo;
- Levar ao forno a cozinhar 15min. a 200°C.

MISE EN PLACE

RECHEIO:

- 300 g Cebola em juliana
- 1,5 kg Miolo camarão 30/40
- 200 g Miolo de amêijoas
- 50 g **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**
- 50 g **Knorr Creme de Marisco**
- 200 ml Água
- 5 g Coentros picados

CONFEÇÃO

- Refogar a cebola em **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**;
- Juntar o camarão e a amêijoas e saltear;
- Adicionar **Knorr Creme de Marisco** diluído em água;
- Deixar levantar fervera;
- Terminar com os coentros.

MISE EN PLACE

SERVIÇO:

- 150 g Espinafres frescos
- 30 g **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**
- qb Paprika

CONFEÇÃO

- Saltear os espinafres em **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**;
- Servir, colocando uma camada de espinafres, seguida da cebolada e os camarões;
- Terminar com a massa e polvilhar com paprika.





AÇORDA DE MARISCO



RECEITA PARA 10 PESSOAS



1,64
por pessoa

custo indicativo

AÇORDA DE MARISCO:

MISE EN PLACE

- 200 g Cebola picada
- 250 g **Knorr Tomate em Cubos**
- 20 g Alho picado
- 1,8 kg Miolo de pão em cubos
- 1,5 kg Mistura de marisco sem casca
- 100 g **Knorr Creme de Marisco**
- 50 g **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**
- 1,5 lt Água
- 5 g Coentros picados
- 5 Ovos

CONFEÇÃO

- Diluir **Knorr Creme de Marisco** em água e levar ao lume numa panela;
- Num tacho, refogar o alho e a cebola em **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**;
- Juntar os mariscos e deixar cozinhar um pouco;
- Adicionar o tomate e logo de seguida o pão;
- Verter aos poucos **Knorr Creme de Marisco** mexendo sempre até o pão desfazer;
- Depois de desfeito, finalizar com os coentros e as gemas de ovo.



PEIXE FRITO COM AÇORDA DE CAMARÃO



RECEITA PARA 10 PESSOAS



2,62
por pessoa

custo indicativo

MISE EN PLACE

PEIXE FRITO:

1,6 kg Filetes de Robalinho
200 g **Knorr Panado**
50 ml Sumo de limão
2 lt **Vaqueiro Frit BiB 10 lt.**

CONFEÇÃO

- Temperar o peixe com sumo de limão;
- Passar por **Knorr Panado** retirando o excesso;
- Levar a fritar em **Vaqueiro Frit BiB 10 lt.**;
- Reservar.

MISE EN PLACE

AÇORDA DE CAMARÃO:

200 g Cebola picada
250 g **Knorr Tomate em Cubos**
20 g Alho picado
1 kg Miolo de pão em cubos
400 g Miolo de camarão 30/40
100 g **Knorr Creme de Marisco**
50 g **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**
1,5 lt Água
5 g Coentros picados
5 Ovos

CONFEÇÃO

- Diluir **Knorr Creme de Marisco** em água e levar ao lume numa panela;
- Num tacho, refogar o alho e a cebola em **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**;
- Juntar o miolo de camarão e deixar cozinhar um pouco;
- Adicionar **Knorr Tomate em Cubos** e logo de seguida o pão;
- Verter aos poucos **Knorr Creme de Marisco** mexendo sempre até o pão desfazer;
- Depois de desfeito, finalizar com os coentros e as gemas de ovo.





VOL-AU-VENT DE CAMARÃO



RECEITA PARA 10 PESSOAS



1,94
por pessoa

custo indicativo

VOL-AU-VENT:

MISE EN PLACE

- 400 g **Vaqueiro Profissional Massa Folhada**
- 3 Ovos batidos

CONFEÇÃO

- Tender a **Vaqueiro Massa Folhada** e cortar em 20 quadrados;
- Pincelar com ovo e sobrepor 1 quadrado no outro;
- Dar um golpe em quadrado e pincelar com ovo;
- Levar ao forno 20min. a 200°C.

RECHEIO:

MISE EN PLACE

- 1,2 kg Miolo de camarão 30/40
- 20 g Alho picado
- 200 ml **Vaqueiro Creme & Creme**
- 50 g **Knorr Creme de Marisco**
- 50 ml Vinho branco
- 5 g Salsa picada
- 50 g **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**

CONFEÇÃO

- Saltear os camarões em **Vaqueiro Profissional 66% M.G.**
- Juntar o alho e refrescar com vinho branco;
- Adicionar **Knorr Creme de Marisco** diluído em **Vaqueiro Creme & Creme**;
- Finalizar com a salsa.



Nota: Acompanhe com salada verde temperada com Hellmann's Molho Vinagrete.