

# Natal Lucrativo:

Aumente suas Vendas  
com Receitas Exclusivas



Unilever  
Food  
Solutions



MAIZENA

# Sabia que estamos também no Whatsapp?

Tenha **acesso exclusivo a conteúdos** sobre nossas soluções e produtos e tire suas dúvidas diretamente com um consultor **via chat**.

Clique aqui



(11) 97331-4371



# VOCÊ GANHOU 20% DE DESCONTO!

Acesse  **COMPRA**  
FOOD SERVICE e utilize  
o seu **cupom MF20**

[Clique aqui](#)



Unilever  
Food  
Solutions



MAIZENA

Cupom MF20 válido para uso no site [www.comprafoodservice.com.br](http://www.comprafoodservice.com.br). Não cumulativo com outras promoções. Restrito a um uso por CNPJ. Válido para os produtos selecionados até o dia 31/11/2024. Máximo de 12 itens no carrinho.

# Sumário

Arroz Natalino	4
Bacalhoadada ao Forno	5
Farofa de Banana-da-Terra Caramelizada	6
Gratinado de Batata com Queijo Brie & Damasco	7
Lasanha à Bolonhesa	8
Lombo Fatiado com Molho Agridoce	10
Mousse de Chocolate Branco com Frutas Vermelhas	12
Pernil Assado ao Molho de Maçã, Mostarda & Mel	13
Salada de Batata com Bacon & Maçã Vermelha	15
Salada de Batata com Nozes e Maçã Verde	16
Sobrecoxa de Frango Assada Cítrica	17
Academia UFS	18





# Arroz Natalino



## Ingredientes

10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional  
500g de Arroz Branco Cru  
150g de Cenoura em Cubos  
100g de Presunto em Cubos  
100g de Tomate Picado

75g de Damasco Seco Picado  
75g de Azeitona Verde Picada  
75g de Ervilha Fresca  
Salsinha fresca picada a gosto

## Modo de Preparo

- Em uma panela, misturar arroz com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional.
- Adicionar água suficiente para cozinhar o arroz. Reservar.
- Em uma panela grande, misturar arroz cozido, azeitona, presunto, ervilha, cenoura, tomate, damasco, salsinha e mexer muito bem.
- Transferir para um refratário de servir.



# Bacalhoda ao Forno



## Ingredientes

10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional  
10g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional  
800g de Lascas de Bacalhau Dessalgado

200g de Batatas Cozidas em Rodelas  
150g de Cebola em Pétalas  
100g de Pimentão Amarelo Fatiado  
100g de Pimentão Vermelho Fatiado  
30g de Azeitona Preta Sem Caroço  
150ml de Azeite

## Modo de Preparo

- Preaquecer o forno a 180°C.
- Em uma tigela, misturar bacalhau, batatas, pimentões, cebola, azeitona e temperar com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, Caldo Delícias do Mar Knorr Professional, azeite e mexer muito bem.
- Transferir para um refratário próprio para forno e se necessário adicionar mais azeite.
- Assar a 180°C por 25-30 minutos.





# Farofa de Banana-da-Terra Caramelizada



## Ingredientes

10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional  
500g de Farinha de Mandioca  
200g de Banana-da-Terra em Cubos  
50g de Manteiga Sem Sal

40g de Amêndoas Laminadas e Torradas  
30g de Açúcar Refinado  
Salsinha Fresca Picada

## Modo de Preparo

- Em uma panela, caramelizar a banana na manteiga com açúcar.
- Adicionar amêndoas, farinha de mandioca, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e tostar por 2-3 minutos.
- Finalizar com salsinha picada.
- Transferir para um refratário de servir.



# Gratinado de Batata com Queijo Brie & Damasco



## Ingredientes

45g de Molho Branco Bechamel Knorr Professional  
500ml de Leite  
500g de Batatas Laminadas

150g de Queijo Brie Picado  
150g de Bacon Defumado em Cubos  
150g de Damasco Seco Picado  
100g de Queijo Muçarela Ralado

## Modo de Preparo

- Em uma frigideira, fritar o bacon até ficar crocante e remover o excesso de gordura. Reservar o bacon frito.
- Em uma panela, misturar Molho Branco Bechamel Knorr Professional com leite até ficar homogêneo.
- Levar ao fogo e cozinhar até ficar espesso, cerca de 1-2 minutos.
- Adicionar queijo brie e mexer até derreter. Em seguida, juntar bacon, damasco e misturar muito bem.
- Preaquecer o forno a 180°C.
- Em um refratário, alternar camadas do creme de queijo com a batata laminada. E ao final, finalizar com queijo muçarela.
- Asse a 180°C por cerca de 20-25 minutos ou até ficar dourado e as batatas cozidas.





# Lasanha à Bolonhesa

## Ingredientes

125g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional

15g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional

15g de Caldo de Carne Knorr Professional  
1l de Água

500g de Carne Moída

500g de Massa para Lasanha

300g de Queijo Muçarela Fatiado

50ml de Azeite



# Lasanha à Bolonhesa



## Modo de Preparo

- Em uma panela, refogar a carne com azeite e temperar com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e Caldo de Carne Knorr Professional.
- Adicionar a água, deixar ferver e juntar Base de Tomate Desidratado Knorr Professional e cozinhar por mais 1-2 minutos.
- Preaquecer o forno a 180°C
- Em um refratário próprio para forno, montar a lasanha alternando camadas de molho, massa, molho e queijo. E finalizar com uma camada de queijo.
- Assar a 180°C por 30-35 minutos ou até a massa ficar cozida e ficar bem dourada.





# Lombo Fatiado com Molho Agridoce

## Ingredientes

- 50g de Mostarda Hellmann's
- 50g de Molho Barbecue Hellmann's
- 115g de Molho Escuro Demi Glace Knorr Professional
- 10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 1kg de Lombo de Porco
- 500ml de Água
- 500ml de Suco de Laranja
- 100g de Mini Cebola em Conserva





# Lombo Fatiado com Molho Agridoce



## Modo de Preparo

- Em uma tigela, misturar Mostarda Hellmann's, Molho Barbecue Hellmann's, 20g de Molho Escuro Demi Glace Knorr Professional e Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional até ficar uniforme.
- Espalhar muito bem sobre o lombo. Reservar por pelo menos 30 minutos.
- Preaquecer o forno a 160°C.
- Envolver o lombo no celofane para assados, fechando muito bem as pontas.
- Assar a 160°C por cerca de 30-35 minutos ou até ficar cozido. Remover o celofane.
- Levar novamente ao forno a 180°C por 8-10 minutos para dourar. Reservar.
- Em uma panela, misturar o restante do Molho Escuro Demi-Glace Knorr com água e suco de laranja.
- Levar ao fogo e cozinhar até ficar espesso cerca de 2-3 minutos.
- Adicionar a mini cebola e mexer bem.
- Fatiar o lombo, transferir para um refratário de servir e finalizar com o molho agridoce por cima.



# Mousse de Chocolate Branco com Frutas Vermelhas



## Ingredientes

400g de Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or  
800ml de Leite Gelado  
Frutas Vermelhas a gosto

## Modo de Preparo

- Em uma tigela, misturar Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or com o leite.
- Bater com o batedor tipo arame por 2 minutos em velocidade baixa e mais 6 minutos em velocidade alta. Irá aumentar de volume.
- Transferir para um refratário de servir ou dividir em porções individuais, e decorar com frutas vermelhas.
- Manter na geladeira até a hora de servir.





# Pernil Assado ao Molho de Maçã, Mostarda & Mel

## Ingredientes

- 150g de Mostarda Hellmann's
- 115g de Molho Escuro Demi Glace Knorr Professional
- 10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 10g de Caldo de Carne Knorr Professional
- 2kg de Pernil de Porco
- 500ml de Água
- 500ml de Suco de Maçã
- 30g de Mel
- Abacaxi em Calda a gosto
- Cereja em Calda a gosto





# Pernil Assado ao Molho de Maçã, Mostarda & Mel



## Modo de Preparo

- Em uma tigela, misturar 100g de Mostarda Hellmann's, 20g de Molho Escuro Demi Glace Knorr Professional, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, Caldo de Carne Knorr Professional até ficar uniforme.
- Espalhar muito bem sobre o pernil. Reservar por pelo menos 30 minutos.
- Preaquecer o forno a 160°C.
- Envolver o pernil no celofane para assados, fechando muito bem as pontas.
- Assar a 160°C por cerca de 35-40 minutos ou até ficar cozido. Remover o celofane.
- Levar novamente ao forno a 180°C por 8-10 minutos para dourar. Reservar.
- Em uma panela, misturar o restante do Molho Escuro Demi-Glace Knorr com água e suco de maçã.
- Levar ao fogo e cozinhar até ficar espesso cerca de 2-3 minutos. Então, adicionar o restante da Mostarda Hellmann's, mel e mexer bem.
- Transferir o pernil para um refratário de servir, finalizar com o molho. E se desejar, decorar com rodela de abacaxi com as cerejas em calda.





# Salada de Batata com Bacon & Maçã Vermelha



## Ingredientes

300g de Maionese Hellmann's  
10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional  
500g de Batata Cozida com Casca  
200g de Bacon Defumado Picado  
200g de Maçã Vermelha com Casca em Cubos  
100g de Castanha de Caju Tostada e Picada  
Salsinha Fresca Picada

## Modo de Preparo

- Em uma frigideira, fritar o bacon até ficar crocante e retirar o excesso de gordura.
- Em uma tigela, misturar Maionese Hellmann's, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, batatas, maçã, bacon, castanha, salsinha e mexer bem.
- Transferir para um refratário de servir e finalizar com o restante da castanha.
- Manter sob refrigeração até a hora de servir.



# Salada de Batata com Nozes e Maçã Verde



## Ingredientes

300g de Maionese Hellmann's  
10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional  
500g de Batata Cozida com Casca  
300g de Maçã Verde com Casca Picada  
100g de Nozes Picadas  
50g de Uvas-passas Escuras  
Salsinha Fresca Picada

## Modo de Preparo

- Em uma tigela, misturar batata, Maionese Hellmann's, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, maçã, cerca de 75g das nozes, uvas-passas, salsinha e mexer bem.
- Transferir para um refratário de servir e finalizar com o restante das nozes.
- Manter sob refrigeração até a hora de servir.





# Sobrecoxa de Frango Assada Cítrica



## Ingredientes

200g de Maionese Hellmann's  
10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional  
10g de Caldo de Galinha Knorr Professional  
6 und. de Sobrecoxa de Frango  
100ml de Suco de Laranja

## Modo de Preparo

- Preaquecer o forno a 180°C.
- Em uma tigela, misturar Maionese Hellmann's, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, Caldo de Galinha Knorr Professional com suco de laranja.
- Espalhar a maionese temperada sobre os pedaços de frango para cobrir a pele toda.
- Transferir para uma assadeira e cobrir com papel alumínio.
- Assar a 180°C por 25 minutos coberto, retirar o papel alumínio e continuar a assar por 15 minutos ou até ficar dourado.

# Aprenda mais

## Educação gratuita para chefs, cozinheiros e donos de restaurante na academia UFS

Nossa missão vai muito além de oferecer produtos de qualidade para o mercado. Pensando no futuro do food service, criamos uma plataforma de educação gratuita para profissionais se capacitarem e atualizarem com os temas mais relevantes do mundo da gastronomia.

A ACADEMIA UFS é um portal com treinamentos profissionais, criados por chefs renomados de todo o mundo – incluindo o expert em fermentação Christian Weij, e o Instituto de Gastronomia Internacional (ICCA). Além de dicas de fotografia e marketing, para tornar o seu negócio ainda mais atrativo para o público.

Aulas dinâmicas e objetivas, com vídeos de curta duração, garantem um aprendizado claro e aplicável a sua realidade. Pensando na praticidade, os conteúdos podem ser assistidos offline e garantem certificado ao final das aulas. Se você quiser aprender mais, entre agora mesmo em nossa plataforma.

**Acesse**

**Academia UFS**



*De Chef para Chef*