



RECEITAS COM

SABOR A VITÓRIA





ESTÁ CONVOCADO PARA O EURO 2024

**Hellmann's é o patrocinador Oficial do Euro 2024™
e será o seu melhor aliado neste campeonato.**

**A estratégia para ir a jogo e ganhar vantagem é muito simples:
receitas de snacks irresistíveis e de petiscos deliciosos
que não podem falhar num dia de jogo.**

Mas o segredo do sucesso está nos molhos!
Hellmann's marca sempre pontos e finaliza cada jogada,
ou dentada, com o verdadeiro sabor a vitória.

**Inspire-se nas nossas sugestões e surpreenda os adeptos,
que vão encher o seu estabelecimento nos dias de jogos.
E não se admire se todos quiserem ir para prolongamento
só para pedirem mais uma rodada.**

**Preparado para vencer
nesta época?**

RECEITAS PARA
GANHAR
EM TODAS AS FASES



PASTÉIS DE BACALHAU



CROQUETES DE BATATA



CALAMARES



CHOCO FRITO



BATATA DOCE, CASCAS DE BATATA
E VIDE FRIGO



BATATAS CARNITAS & BARBECUE



NACHOS VEGAN



BARBECUE CHICKEN BITES



BIFANAS



PREGOS DO MAR E DA TERRA



FRANCESINHA



HOT DOG VEGAN



HAMBÚRGUER DE CEBOLA CONFITADA
E CHEDDAR



HAMBÚRGUER CROCANTE DE PÃO NAAN



BOWL CROCANTE



SALADA DE FRANGO COM LARANJA
E AGRIÃO



SALADA DE MELOA COM PENNE
E QUEIJO FRESCO



NO FINAL, VAI SER TUDO AOS MOLHOS

Pastéis de Bacalhau

Custo indicativo por pessoa

0,72€

para 10 pessoas



INGREDIENTES

150 g bacalhau	5 g salsa picada
85 g cebola picada	50 g margarina
10 g alho picado	1 ovo
300 g Knorr Flocos de Batata	1 l óleo

MODO DE PREPARAÇÃO

Cozer o bacalhau e reservar a água da cozedura. Refogar o alho e a cebola em margarina. Hidratar **Knorr Flocos de Batata** em 1 litro de água da cozedura do bacalhau. Desfiar o bacalhau e envolver todos os ingredientes, ligando com o ovo. Moldar os pastéis de bacalhau e fritar em óleo.

Croquetes de Batata

INGREDIENTES

300 g Knorr Flocos de Batata
1 l água
150 g Maizena
150 g ovos
100 g pão ralado
1 l óleo
q.b. Hellmann's Maionese
q.b. Knorr Molho Sweet Chilli

MODO DE PREPARAÇÃO

Misturar Knorr Flocos de Batata com a água quente (a cerca de 85° C). Mexer bem.
Arrefecer e adicionar a Maizena, mexendo bem.
Deixar arrefecer completamente.
Amassar e moldar em formato de croquete.
Panar passando por Maizena, ovo e o pão ralado e fritar em óleo. Servir com Knorr Sweet Chili e Hellmann's Maionese.

Custo indicativo por pessoa

0,62€
para 10 pessoas



Calamares

Custo indicativo por pessoa

1,56€

para 10 pessoas



INGREDIENTES

1,2 kg lulas	2 limões
4 g alho em pó	300 ml leite
1 limão	300 g farinha
7 g sal	1 ovo
3 g pimenta preta do moinho	
600 g Hellmann's Molho Tártaro	

MODO DE PREPARAÇÃO

Temperar as rodela de lulas com sal, pimenta, limão e alho em pó. Prepare o polme misturando os ovos, a farinha, o leite e o sal. Pane com o polme as rodela. Frite em seguida em óleo bem quente. Sirva com **Hellmann's Molho Tártaro** e um gomo de limão.



Choco Frito

INGREDIENTES

1,8 kg choco limpo em tiras
50 g alho laminado
100 ml sumo de limão
20 g coentros picados
2 l óleo vegetal
150 g Hellmann's Maionese
400 g farinha de trigo
500 g sêmola de milho
200 g rodela de limão

MODO DE PREPARAÇÃO

Temperar o choco com o sumo de limão, o alho e os coentros e marinar 10 minutos. Misturar a farinha com a sêmola e depois panar o choco e fritar em óleo vegetal. Servir com rodela de limão e **Hellmann's Maionese** a acompanhar.

Custo indicativo por pessoa

2,19€

para 10 pessoas



Batata Doce, Cascas de Batata e Vide Frigo

Custo indicativo por pessoa

0,81€

para 10 pessoas



INGREDIENTES

1,2 kg batata doce laranja

300 ml Molho Tártaro Hellmann's

1 kg cascas de batata de fritar

300 g Hellmann's Maionese

30 g molho sriracha

300 g cogumelos marron

100 g cenoura ralada

2 g alho descascado

2 g salsa picada

200 g Hellmann's Maionese

MODO DE PREPARAÇÃO

Descascar e cortar em palitos a batata doce. Fritar e servir com **Hellmann's Molho Tártaro**. Demolhar as cascas de batata em água e sal. Escorrer e fritar bem. Misturar **Hellmann's Maionese** com o molho sriracha e servir com as cascas. Para o vide frigo, colocar os cogumelos, a cenoura, a salsa e o alho num robot de cozinha e triturar tudo bem. Envolver com **Hellmann's Maionese** e servir acompanhado com tostas.



Batatas Carnitas & Barbecue

INGREDIENTES

2 kg pernil de porco desossado
20 g paprica
20 g pimenta preta moída
20 g cominhos
15 g açúcar amarelo
0,5 l cidra
250 g Hellmann's Molho Barbecue
200 g pickles de cebola roxa
1,2 kg batata frita
5 g cebolinho

MODO DE PREPARAÇÃO

Misturar todas as especiarias e esfregar na peça de carne. Colocar num tabuleiro e deitar a cidra. Voltar a misturar e deixar a pele para cima. Levar ao forno durante 6 a 8 horas a 120° C. Depois de sair do forno, a carne deve ser retirada e colocada numa rede a repousar durante 15 minutos. Juntar **Hellmann's Molho Barbecue** ao molho que ficou no tabuleiro do forno e reservar. Voltar a colocar a carne dentro deste molho para absorver o sabor. Para servir, desfazer a carne com o garfo e colocar sobre as batatas fritas juntamente com o molho. Por cima, colocar os pickles de cebola roxa e **Hellmann's Molho Barbecue**. Finalizar com cebolinho picado.

Custo indicativo por pessoa

3,70€

para 10 pessoas



Nachos Vegãan

Custo indicativo por pessoa

3,21€

para 10 pessoas



INGREDIENTES

1 kg nachos pré-fritos de sabor neutro

400 g TVB Pedações de "Frango"

600 g feijão manteiga cozido

6 g coentros

3 g cominhos moídos

25 ml Azeite Gallo

2 g chili em pó

2 g sal

300 g tomate maduro

10 ml óleo

20 g pimento verde picante

80 g cebola

3 g alho em pó

3 g coentros

3 g sal

563 g abacate

68 g sumo de lima

135 g tomate

5 g cominhos em pó

5 g sal

5 g alho em pó

3 g chili em pó

113 g cebola

5 g coentros

320 g Hellmann's Mostarda

80 g mel

500 g cheddar vegan ralado

150 g jalapeños em conserva

15 g cebolinho

MODO DE PREPARAÇÃO

Saltear os cominhos, chili, sal e coentros em **Azeite Gallo**. Adicionar o feijão e depois reservar. Para o pico de gallo, picar a cebola, pimentos picantes frescos e coentros. Cortar o tomate em cubos pequenos e temperar com sal e um fio de óleo. Juntar tudo e reservar. Para o guacamole, picar a cebola e os coentros finamente e cortar o tomate em cubos pequenos. Retirar a casca e centro do abacate e esmagar a polpa para uma tigela. Juntar a cebola, coentros, sumo de limão, sal, cominhos, alho e chili e no final, adicionar o tomate. Reservar o guacamole. Fritar **TVB Pedações de "Frango"** numa frigideira com sal e pimenta e um pouco de azeite. Colocar os nachos num prato e colocar o feijão temperado e **TVB Pedações de "Frango"** por cima. Polvilhar com pico de gallo e acrescentar mais nachos. Polvilhar com cheddar vegan ralado e levar a gratinar. Decorar com pico de gallo, cebolinho picado grosseiramente e rodela de jalapeño em conserva. Misturar **Hellmann's Mostarda** e mel numa taça para acompanhamento. Servir com guacamole e o molho de mostarda e mel à parte.

Barbecue Chicken Bites

Custo indicativo por pessoa

1,82€

para 10 pessoas



INGREDIENTES

1,5 kg frango cortado
à passarinho
400ml Hellmann's Molho Barbecue
q.b. sal
30 g cebolete em rodela
200 g Hellmann's Maionese
300 ml Knorr Molho Sweet Chili

MODO DE PREPARAÇÃO

Temperar o frango com sal. Envolver em **Hellmann's Molho Barbecue**.
Levar ao forno a 180° C durante 40 minutos. Mexer de vez em quando.
No final colocar o cebolete por cima.
Misturar **Hellmann's Maionese** com **Knorr Molho Sweet Chili** e servir à parte.

DICAS DO CHEF:

Corte à passarinho é um corte em pequenos pedaços que cabem na boca de uma vez só.

Pregos do Mar e da Terra

INGREDIENTES

850 g bife da vazia
850 g bife de atum
200 g margarina
10 g alho
10 g sal
2 g pimenta preta de moinho
5 bolos do caco
5 pães bijou
40 ml vinho branco
100 g Knorr molho desidratado Demi Glace

MODO DE PREPARAÇÃO

Frite o bife da vazia em margarina e alho esmagado com casca. Tempere com sal e pimenta. Corte o bolo do caco ao meio e colocar o bife. Repita o mesmo procedimento para o bife de atum mas com o pão bijou. Refresque a frigideira com vinho branco e adicione **Knorr molho desidratado Demi Glace**. Servir com o molho **Knorr molho desidratado Demi Glace** e **Hellmann's Mostarda** a gosto.

Custo indicativo por pessoa

3,32€

para 10 pessoas



Bifanas

Custo indicativo por pessoa
0,58€
para 10 pessoas



INGREDIENTES

1,5 kg febras de porco
10 carcaças/papo-secos
300 ml cerveja branca
70 g marinada vinha d'alhos
250 g margarina
q.b. Hellmann's Mostarda
10 g sal
q.b. Calvé Piri-Piri
5 g Knorr Roux

MODO DE PREPARAÇÃO

Fazer a marinada com vinha d'alhos, cerveja e sal. Marinar as febras de porco durante 20 minutos. Num tacho quente, colocar a margarina, adicionar as febras e a marinada. Por fim, ligar o molho com Knorr Roux e colocar Calvé Piri-Piri a gosto. Num grelhador, toste o pão. Colocar as bifanas no meio do pão. Servir com Hellmann's Mostarda a gosto.

Francesinha

INGREDIENTES

2 un. fatia de pão de forma tostado
1 un. bife de vaca
2 un. salsicha fresca
2 un. linguiça
1 fatia de fiambre ou outras carnes frias
5 un. fatias de queijo
25,80 g Knorr Molho Pasta Francesinha

MODO DE PREPARAÇÃO

Coloque por ordem: bife de vaca frito, salsicha fresca, linguiça frita ou grelhada, fatia de fiambre ou outras carnes frias e outra fatia de pão. Cubra com fatias de queijo. Dissolva **Knorr Molho Pasta Francesinha** em cerca de 250 ml de água fria e levar à ebulição, mexendo bem com uma vara de arames. Deixar ferver durante 2 a 3 minutos, mexendo de vez em quando. Derramar sobre a francesinha o molho preparado.

DICAS DO CHEF:

1. Combine ou substitua os ingredientes da sua francesinha a gosto e diferencie-a!
2. Prepare **Knorr Molho Pasta Francesinha** em **Knorr Caldo de Carne**, em vez de água. Assim, potenciará o sabor do molho desde o início da sua confeção.
3. Confeccione molho suficiente para ter disponível caso os seus clientes peçam mais quantidade à parte.

Custo indicativo por pessoa
1,04€
para 10 pessoas



Hot Dog Vegão

Custo indicativo por pessoa

2,14€

para 10 pessoas



INGREDIENTES

10 un. pão de cachorro vegão	210 g cebola
10 un. TVB "Salsicha" Vegan	Azeite Gallo
60 g Knorr Molho Sweet Chili	Hellmann's Ketchup
60 g batata palha pré-frita	Hellmann's Maionese Vegan
q.b. sal	

MODO DE PREPARAÇÃO

Refogar a cebola em **Azeite Gallo** até ficar translúcida e suave. Adicionar **Knorr Molho Sweet Chili**. Aquecer as **Salsichas Vegan TVB** e o pão. Montar o hot dog com cebola, a salsicha, batata palha, **Hellmann's Maionese Vegan** e **Hellmann's Ketchup**.

Hambúrguer de Cebola Confitada e Cheddar

INGREDIENTES

250 g cebola roxa caramelizada
q.b. margarina
220 g queijo Cheddar fundido
1,2 kg carne de novilho picada
200 g Hellmann's Molho Tártaro
10 un. pão de hambúrguer
5 g pimenta preta de moinho
10 g sal
600 g batatas fritas
150 g Hellmann's Molho Batatas

MODO DE PREPARAÇÃO

Temperar a carne com sal e pimenta.
Moldar em hambúrgueres e fritar de ambos os lados com margarina. Cortar o pão de hambúrguer em metades e torrar ligeiramente. Colocar no pão **Hellmann's Molho Tártaro**, o hambúrguer, o queijo e a cebola roxa caramelizada.
Servir com batatas fritas e **Hellmann's Molho Batatas**.

Custo indicativo por pessoa

2,92€

para 10 pessoas



Hambúrguer Crocante Pão Naan

Custo indicativo por pessoa

2,17€
para 10 pessoas



INGREDIENTES

PÃO NAAN

500 g iogurte grego natural
1 kg farinha trigo com fermento
q.b. sal fino

HAMBÚRGUER

10 un. TVB Crocante de "Frango"
250 ml Hellmann's Maionese
50 ml Hellmann's Ketchup
50 g folhas de espinafres
50 g folhas de beterraba

MODO DE PREPARAÇÃO

Numa tigela, amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea. Fazer um rolo e cortar em 10 pedaços. Esticar até formar um círculo e levar ao forno a 180° C por 15 minutos até começarem a empolar. Misturar a **Hellmann's Maionese** com **Hellmann's Ketchup**. Abrir o pão ao meio e barrar de ambos os lados com o molho anterior. Colocar folhas de espinafres e beterraba na base e por cima o **TVB Crocante de "Frango"**. Servir como sandwich.

Bowl Crocante

INGREDIENTES

200 g pepino cortado em quartos
100 ml água
100 ml Gallo Vinagre Vinho Branco
10 g açúcar
10 un TVB Crocante de "Frango"
1 kg arroz basmati cozinhado
400 g tomate cherry em quartos
600 g abacate laminado
150 g espinafres em folha
300 g cenoura em rodela cozida
200 g pickles de pepino
600 ml Hellmann's Molho para Saladas Mil Ilhas
para saladas Mil Ilhas
20 g sementes mix

MODO DE PREPARAÇÃO

Para o picle de pepino, colocar a água, **Gallo Vinagre Vinho Branco** e o açúcar num tacho. Levar ao lume e depois de levantar fervura, desligar. Colocar o pepino num frasco e deitar o líquido por cima até ficar totalmente submerso. Deixar arrefecer e reservar. Colocar o arroz no fundo da bowl. Envolver os restantes ingredientes. Temperar com **Hellmann's Molho para Saladas Mil Ilhas**. Por cima, colocar **TVB Crocante de "Frango"** cortado em tiras, previamente preparado no forno. Finalizar com o mix de sementes.

DICAS DO CHEF

TVB Crocante de "Frango" pode também ser preparado em fritura rasa ou de imersão.

Custo indicativo por pessoa

3,19€

para 10 pessoas



Salada de Frango com Laranja e Agrião

Custo indicativo por pessoa

1,34€

para 10 pessoas



INGREDIENTES

350 g agrião em folha
1,2 kg bife de frango grelhado
300 g laranja em gomos
200 ml Hellmann's Molho Vinagrete

MODO DE PREPARAÇÃO

Misturar os agriões com os gomos da laranja.
Disponer o frango cortado em juliana e servir com
Hellmann's Molho Vinagrete.



Salada de Meloa com Penne e Queijo Fresco

INGREDIENTES

800 g massa penne
50 g Knorr Caldo Legumes Pasta
300 g mistura de alfaces
50 g cebola roxa rodela finas
500 g meloa em cubos
150 g queijo fresco em cubos
250 g Hellmann's Molho logurte

MODO DE PREPARAÇÃO

Cozer a massa penne em **Knorr Caldo Legumes Pasta** e deixar arrefecer. Numa taça, colocar as alfaces, o queijo fresco e a meloa e envolver com **Hellmann's Molho de logurte**. Servir com a cebola por cima.

Custo indicativo por pessoa

0,79€

para 10 pessoas



MOLHOS OS CRAQUES DA NOSSA SELEÇÃO



Molho Manjericão e Sésamo



INGREDIENTES

- 50 g Hellmann's Maionese
- 50 ml Hellmann's Molho Vinagrete
- 150 ml Azeite Gallo
- 50 g sésamo
- 5 g Knorr Primerba Manjericão

MODO DE PREPARAÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Maionese e adicione a mistura de Hellmann's Molho Vinagrete com Azeite Gallo, o sésamo tostado e Knorr Primerba Manjericão. Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada.



Molho Rosa

INGREDIENTES

- 150 g Hellmann's Maionese
- 50 g cebola picada refogada
- 50 g Hellmann's Mostarda
- 20 g Hellmann's Ketchup
- 6 gotas molho inglês

MODO DE PREPARAÇÃO

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



Maionese Gengibre e Pimenta Verde



INGREDIENTES

220 g Hellmann's Maionese
5 g gengibre fresco
5 g pimenta verde

MODO DE PREPARAÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Maionese e adicione gengibre ralado e pimenta verde. Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada.



Molho Açafrão

INGREDIENTES

220 g Hellmann's Molho César
5 g cominhos
5 g açafrão
1 un. limão
20 g sésamo
q.b. salsa

MODO DE PREPARAÇÃO

Coloque Hellmann's Molho César num recipiente e adicione os cominhos, açafrão, sumo de limão, salsa picada e o sésamo tostado. Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada.



Molho Grego



INGREDIENTES

220 g Hellmann's Maionese
5 g alho picado
5 g tomilho fresco
75 g iogurte grego natural

MODO DE PREPARAÇÃO

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



Molho Kebab

INGREDIENTES

220 g Hellmann's Molho César
50 g Hellmann's Mostarda
25 g cebola refogada
5 g Knorr Primerba Manjericão
10 g paprica

MODO DE PREPARAÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Molho César e Hellmann's Mostarda e adicione a cebola refogada, a paprica e Knorr Primerba Manjericão. Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada.



Maionese de Tomate Seco



INGREDIENTES

200 g Hellmann's Maionese

50 g tomate seco

5 g alho picado

5 g anchovas

MODO DE PREPARAÇÃO

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



Molho Gorgonzola e Noz

INGREDIENTES

100 g Hellmann's Molho César

150 g queijo gorgonzola doce

50 g nozes

MODO DE PREPARAÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Molho César e adicione o queijo gorgonzola e as nozes picadas.

Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada.



Molho Alho e Pimentão



INGREDIENTES

250 g Hellmann's Maionese

5 g alho picado

5 g tomilho fresco

10 g pimentão seco

MODO DE PREPARAÇÃO

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



Maionese Sweet Chili

INGREDIENTES

200 g Hellmann's Maionese

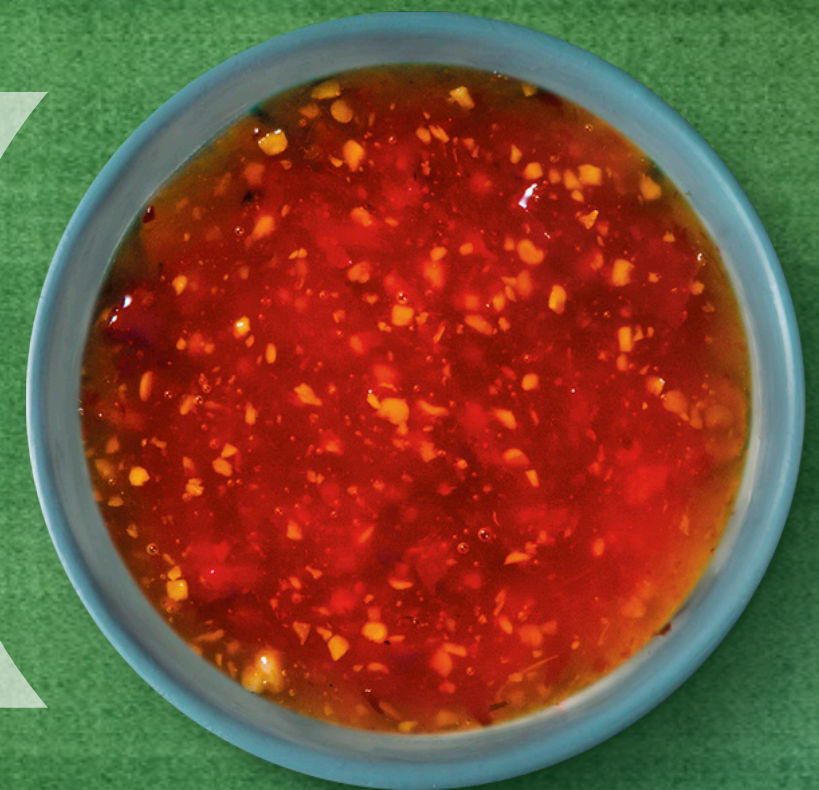
75 g Knorr Sweet Chili

10 g pimentão seco

MODO DE PREPARAÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Maionese e Knorr Sweet Chili.

Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada.



Molho Mediterrâneo



INGREDIENTES

150 g Hellmann's Maionese
50 g Hellmann's Ketchup
100 g tomate seco
5 g orégãos
10 g queijo parmesão

MODO DE PREPARAÇÃO

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



Molho de Manga

INGREDIENTES

200 g Hellmann's Maionese
50 ml natas
20 g manga
q.b. Calvé Piri Piri
q.b. molho inglês

MODO DE PREPARAÇÃO

Num recipiente, coloque Hellmann's Maionese e adicione as natas meio montadas, o puré de manga, o molho inglês e Calvé Piri Piri. Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada.



Maionese de Beterraba e Citrinos



INGREDIENTES

220 g Hellmann's Maionese

30 ml Azeite Gallo

10 ml sumo de limão

q.b. beterraba cozida

5 un. folhas de hortelã

MODO DE PREPARAÇÃO

Num recipiente, coloque **Hellmann's Maionese**.

Envolva o sumo de limão com **Azeite Gallo** e coloque a mistura no recipiente. Adicione à mistura o puré de beterraba e a hortelã picada.

Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada.



Molho Tailandês

INGREDIENTES

200 g Hellmann's Maionese

25 g caril vermelho

MODO DE PREPARAÇÃO

Num recipiente, junte **Hellmann's Maionese** e o caril vermelho. Misture todos os ingredientes até obter a consistência desejada.



ENTRE EM CAMPO COM A EQUIPA FAVORITA

