

# MANTEIGA CAFÉ DE PARIS (PARA PREPARO DE MOLHO)

## INGREDIENTES

250 g de manteiga  
1 colher de ketchup  
1 colher de chá de mostarda  
1 punhado de alcaparras  
3 colheres de chalotas picadas bem finas  
3 colheres de salsinha picadas bem pequenas  
3 colheres de cebolinha picadas bem pequenas  
1 pitada de orégano  
1 pitada de endro  
1 pitada de tomilho  
1 colher de chá de estragão  
1 pitada de alecrim  
1 pitada de alho moído  
2 anchovas moídas  
1 colher de chá de conhaque  
1 colher de chá de vinho seco  
1/2 colher de chá de molho inglês  
1/2 colher de chá de pimentão doce  
1/4 colher de chá de curry  
1 pitada de pimenta caiena  
2 g de pimenta preta triturado  
1 colher de chá suco de limão (sem açúcar)  
1/4 colher de chá de laranja raspada  
1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Para preparar a manteiga.

Pique todos os ingredientes que podem ser cortados e misturar bem com o resto, exceto a manteiga.

Mexa bem, cubra e deixe marinar 24 horas fora da geladeira.

Depois, triture em um liquidificador, até que se torne uma pasta lisa.

Agora bata a manteiga bem, que deverá estar na temperatura ambiente.

Misture com a pasta lentamente, até ela se integrar bem.

A manteiga pode ser armazenada em recipientes, ou num rolo envolvido em plástico filme.

Usaremos conforme o necessário, uma vez que está frio e endurecido.

Pode ser congelado em porções pequenas, sem problema.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28420-manteiga-cafe-de-paris-para-preparo-de-molho.html>