

# 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>