

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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