

MANTEIGA DE ALHO TORRADO AROMATIZADA COM MEL E DIJON

INGREDIENTES

Processador de alimentos

Uma panela de diâmetro pequeno

O quanto baste de azeite para cobrir generosamente o fundo da panela

1 cabeça e 1/2 de alho

Grãos de pimenta-do-reino

Mel

Mostarda Dijon

Manteiga

Sal

MODO DE PREPARO

Ligue o forno a 180°C.

Cubra, generosamente, o fundo da panela com azeite. Com uma faca, corte as cabeças de alho inteiras na metade(não precisa descascar), e posicione as superfícies cortadas em contato com o azeite e em seguida coloque a panela no forno por 20 minutos, ou ate que o alho fique ligeiramente tostado na base em contato com o azeite (cuidado para não queimar o alho). Após cozido, retire do forno e espere esfriar. Com cuidado, tire as cascas dos dentes de alho e reserve-os junto com o azeite do cozimento. No processador, junte alguns poucos grãos de pimenta-do-reino e processe-os (eles não ficarão finos como se tivessem sido moídos, portanto cuidado com a quantidade. Em todo caso processe alguns, retire-os e ajuste a quantidade de pimenta no decorrer da receita). Adicione ao processador o alho, o azeite do cozimento, o mel, a mostarda e o sal. Processe-os. Adicione a manteiga e processe novamente. Ajuste os temperos (sal, mel e Dijon). Leve a geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46394-manteiga-de-alho-torrado-aromatizada-com-mel-e-dijon.html>