MANTEIGA TEMPERADA PARA CARNES

INGREDIENTES

200 g de manteiga sem sal

3 dentes de alho assados

orégano a gosto

tomilho a gosto

alecrim a gosto

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Asse os dentes de alho com a casca embrulhados em papel alumínio com azeite por cerca de 10 minutos (assim ele perde o ardido característico).

Em um processador, coloque os demais ingredientes juntamente com o alho sem a casca,

misture bem.

Sirva em cima de uma carne já assada ou grelhada, fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54663-manteiga-temperada-para-carnes.html