

# Manteiga com alho e salsa

## Ingredientes:

SALSA 350 G  
SEM OS CAULES, LAVADA E SECADA NUM PANO  
CHALOTAS X 6 150 G  
ALHO NOVO SEM O GERME 120 G

MANTEIGA EM POMADA 1000 G  
SAL 40 G  
PIMENTA  
PIMENT D'ESPELETTE

	Ingredientes	Peso	Ação	🔥	⚡	⏱	Orifício Tampa	Observações
				Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo		
<b>1</b>	Salsa Alho Chalotas Sal Pimenta Piment d'Espelette	350 g 120 g 150 g - - -	Picar finamente	-	Pulse 1500 rpm	5 impulsos	Fechado	
<b>2</b>	Manteiga em pomada	1000g	Misturar	-	1300 rpm	1min30		Provar e retificar o tempero.
<b>3</b>				-	Turbo	10 a 15 s		



### DICA DO CHEFE

Pode variar as ervas aromáticas (manjeriço, estragão, coentros, funcho) conforme as preparações que pretende elaborar em seguida. Pode acrescentar mostarda a l'ancienne e amêndoa em pó, para tornar a preparação mais intensa e com um toque estaladiço.