



# Manteiga de lagostim

## Ingredientes:

|                              |       |                                  |    |                       |      |
|------------------------------|-------|----------------------------------|----|-----------------------|------|
| MANTEIGA NATURAL OU MEIO SAL | 1 KG  | CABEÇAS E PINÇAS DE              |    | CONCENTRADO DE TOMATE |      |
| AZEITE                       | 1 FIO | LAGOSTINS GRANDES 9/12           | 10 | 1 COLHER DE SOPA      |      |
|                              |       | OU SEJA, CERCA DE 500 G PARTIDAS |    | SAL                   | 12 G |

|          | Ingredientes   | Peso                             | Ação                                       | Regulação de aquecimento | Velocidade           | Tempo          | Orifício Tampa | Observações                   |
|----------|--|----------------------------------|--|--------------------------|----------------------|----------------|----------------|-------------------------------|
| <b>1</b> | <b>Azeite</b><br><b>Carcaças</b>                                   | 1 fio<br>500 g                   | Inserir na cuba                            | —                        | Pulse<br>2500 rpm    | 3 a 4 impulsos | Aberto         |                               |
| <b>2</b> |  |                                  |  | 110°C                    | Intermitente<br>OIOI | 10 min.        |                |                               |
| <b>3</b> | <b>Manteiga</b><br><b>Piripiri</b><br><b>Concentrado de tomate</b> | 1 kg<br>Q.B.<br>1 colher de sopa | Incorporar                                 | 110°C                    | Intermitente<br>OIOI | 15 min.        | Fechado        | Provar e retificar o tempero. |
| <b>4</b> | <b>Preparação</b>  |                                  | Passar pela gaze para recuperar a manteiga | —                        |                      |                |                |                               |



### DICA DO CHEFE

Pode utilizar esta manteiga para aquecer lagostins, para ligar um molho ou ainda como gordura num roux, por exemplo. Pode também utilizar carcaças de lavagante para realizar esta manteiga.