

MANTEIGA TEMPERADA PARA CHURRASCO

INGREDIENTES

200 g de manteiga com sal

1 pimenta dedo de moça picada sem sementes

100 g de parmesão ralado

cheiro verde picado

3 dentes de alho picados

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes até formar uma pasta uniforme

Modele a manteiga temperada em forma de um tablete e guarde no congelador embrulhada em filme

Com ajuda de uma faca, corte uma porção da manteiga e coloque sobre as carnes ainda quentes quando tirar da churrasqueira

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8227-manteiga-temperada-para-churrasco.html>