



MANTEIGA DE GARRAFA

Para mesa, forno e fogão. O segredo do chef!

A Manteiga de Garrafa Sertanorte traz a qualidade e o sabor da gastronomia do Norte e Nordeste para a sua mesa!

- Consumir em estado pastoso ou líquido
- Ótima combinação com ervas e temperos
- Realça o sabor de cada ingrediente da receita
- Ótima para grelhados, frituras e refogados
- Fonte de gordura saudável

NÃO CONTÉM

GLÚTEN

LACTOSE

GORDURA TRANS

CONSERVANTES

ADIÇÃO DE SAL

ADIÇÃO DE AÇÚCAR



Ingredientes:

- 500 g de mandioca cozida
- 50 ml do caldo do cozimento da mandioca
- 03 colheres (sopa) de **MANTEIGA DE GARRAFA**

SERTANORTE

- 01 dente de alho picado
- 200 ml de creme de leite fresco
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Salsa e/ou carne seca desfiada a gosto

Preparo:

PURÊ: Cozinhe a mandioca em água com sal. Assim que estiver cozida, retire as linhas e leve ao liquidificador (ainda quente) com a água do cozimento e metade do creme de leite. Bata para obter um creme não muito homogêneo (se necessário, coloque mais água do cozimento). Reserve.

MONTAGEM: Em uma panela, coloque uma colher de manteiga de garrafa Sertanorte e o alho, e leve ao fogo. Assim que o alho começar a dourar, acrescente o purê de mandioca e duas colheres de manteiga de garrafa Sertanorte. Deixe ferver, acrescente o restante do creme de leite, retifique o sal e acrescente pimenta-do-reino moída. Sirva com carne seca.

Dica: Se preferir, regue com manteiga de garrafa para finalizar.

OBS: A temperatura e o tempo de cozimento variam de acordo com o seu equipamento.

PURÊ DE MANDIOCA RÚSTICO COM Manteiga de Garrafa



sertanorte.com



/Sertanorte



@sertanorte

