



# 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](http://sertanorte.com)

 /Sertanorte  @sertanorte

