



Fotos de Cris Leite/ Divulgação



Sal de ervas

Ingredientes

• **1/4 de molho** de alecrim fresco • **250g** de sal grosso • **1/4 de molho** de manjeriço fresco • **1/4 de molho** de tomilho fresco.

Modo de preparar

Lave e higienize todas as ervas. Seque bem. Coloque o sal e as ervas no liquidificador. Bata até obter um sal homogêneo.

Rendimento: 250g



tempo de
preparo
10
min

Azeite de alecrim

Ingredientes

• **1 molho** de alecrim fresco • **250ml** de azeite extravirgem

Modo de preparar

Lave e higienize o alecrim e seque bem. Pique metade da erva. Bata no liquidificador metade do alecrim com metade do azeite. Coe e deixe descansar. Numa panela, aqueça o azeite coado com o restante do azeite e a outra metade do alecrim picado. Deixe em fogo baixo por dez minutos sem ferver. Deixe esfriar e envase.

Rendimento: 250ml.



tempo de
preparo
20
min

Manteiga de ervas

Ingredientes

• **1/4 de molho** de cebolinha fresca • **1/4 de molho** de manjeriço fresco • **200g** de manteiga com sal • **1/2 de molho** de salsa fresca • **1/4 de molho** de sálvia fresca • **1/4 de molho** de tomilho fresco.

Modo de preparar

Higienize, seque e pique as ervas. Deixe a manteiga ficar em temperatura ambiente. Misture bem com todos os ingredientes. Faça um rolo com a manteiga no filme plástico e amarre as pontas. Leve à geladeira por duas horas. Porcione e sirva.

Rendimento: 200g



tempo de
preparo
120
min