

 <b>TURISMO DE PORTUGAL</b>	<b>Tecnologia de cozinha</b>
	<b>Cozinha Fria</b>
	<b>Manteigas compostas</b>
	<b>Unidade nº 7</b>

## Manteigas compostas

→ As manteigas compostas são preparações à base de manteiga, elementos aromáticos e corantes, crus ou cozidos, com vários temperos e são destinadas a:

- ☞ Acompanhar carnes e peixes grelhados.
- ☞ Dar um sabor característico, dar cor e brilho a algumas preparações (molhos, sopas, etc...).
- ☞ Guarnecer canapés e tostas para cocktails.
- ☞ Decorar algumas preparações frias.

## Classificação das manteigas

- ✚ Manteigas compostas realizadas a frio, a partir de ingredientes crus;
- ✚ Manteigas compostas realizadas a frio, a partir de ingredientes cozidos;
- ✚ Manteigas compostas realizadas a quente e de seguida arrefecidas

## Exemplos

### **Manteiga Mordomo**

#### Ingredientes

Manteiga  
Sumo de limão  
Salsa picada  
Sal  
Pimenta de moinho

#### Preparação

Misturar todos os ingredientes com a manteiga em pomada.

## Cozinha Fria I

### Manteiga de paprika

#### Ingredientes

Manteiga  
Cebola  
Vinho branco  
paprika  
Sal  
Pimenta de moinho

#### Preparação

Fazer suar as cebolas picadas com um pouco de manteiga, adicionar a paprika e refrescar com o vinho branco, reduzir e misturar com a manteiga, passar pelo peneiro)

### Manteiga de anchovas

#### Ingredientes

Manteiga  
Filetes de anchovas  
Sal  
Pimenta de moinho

#### Preparação

Misturar todos os ingredientes com a manteiga em pomada.

### Manteiga de queijo

#### Ingredientes

Manteiga  
Queijo creme, fresco, etc...  
Sal

#### Preparação

Misturar todos o queijo com a manteiga em pomada.

## Cozinha Fria I

### Manteiga de queijo

#### Ingredientes

Manteiga  
Carapaças  
Coral  
Ovas  
Sal  
Pimenta de moinho

#### Preparação

Esmagar as carapaças com manteiga, derreter em banho-maria, passar pela estamena, decantar e deixar arrefecer.

### Manteiga Bercy

#### Ingredientes

Manteiga  
Chalotas  
Vinho branco  
Salsa picada  
Sal  
Pimenta de moinho

#### Preparação

Reduzir o vinho branco com as chalotas, arrefecer, misturar com a manteiga e adicionar a salsa picada.