

MOLHOS DE MANTEIGA PERFUMADA (Para trutas quentes)

1) Com cebolinha

- 50 g de manteiga
- 2 colheres de chá de cebolinha picada
- Gotas de limão
- Pimenta do reino e noz-moscada

2) Com laranja e hortelã

- 50 g de manteiga
- Raspas da casca e suco de uma laranja pequena
- 1 colher de chá de hortelã picadinha
- Pimenta-do-reino e noz moscada

3) Com limão

- 50 g de manteiga
- Suco de 1 limão pequeno
- 1 pitada de açúcar
- Sal e pimenta-do-reino
- Uma colher de chá de estragão e salsa picadas
- Raspas de limão

Nas três opções, coloque todos os ingredientes em fogo baixo, misture e sirva quente.