



Verde brinde do alho
Melissa Clark - Minutos Time15
Porções Yield8

Alho verde é colhido enquanto ainda imaturo, antes que o bulbo tem a chance de desenvolver plenamente os dentes que conhecemos tão bem.

Ela se parece muito com uma cebolinha, com um sabor de alho suave que é degustação brilhante e fresca.

Você pode usar tanto os encargos partes verdes branco e verde do caule, aparando afastado quaisquer partes amareladas ou lenhosas perto do topo.

Nesta receita, alho cru verde picada é misturada com manteiga, parmesão e cebolinha, em seguida, utilizado para o início brinde.

É pungente, ervas e doces com uma mordida dos flocos de pimentão.

Sirva estes simples, ou superior, com qualquer número de enfeites - abacate cortado, fatias de tomate, dollops de queijo ricota, filetes de anchovas ou sardinhas.

Eles fazem um excelente mordidela com bebidas, ou servir uma grande parte com uma salada para um almoço leve.

Se você não estiver usando-o imediatamente, a manteiga de alho verde irá congelar bem por até 3 meses.

E a manteiga picante também pode ser usado para cozinhar ovos, ou jogou com espargos, massas ou arroz.

Destaque em:

Verde brinde do alho Oferece Uma sugestão do primavera.

ingredientes

Fatias de pão duro

½ xícara de manteiga sem sal (1 stick), amolecida

½ xícara de parmesão ralado

2 ½ colheres de sopa de talos jovens garlic, peças brancas e verdes

Colher de sopa de cebolinha picada 1

¼ colher de chá de pimenta preta

Pitada grande flocos de pimentão vermelho

1 normal (não verde) dente de alho, cortados ao meio

Informação nutricional

Preparação

Aqueça o forno.

Coloque as fatias de pão em uma assadeira e assar-los, lançando-os no meio tempo de cozimento, até dourar dos dois lados.

Continue aquecido.

Em uma tigela, misture a manteiga, o queijo, alho verde, cebolinha, pimenta, sal e chile.

Esfregue o brinde com o lado do corte do dente de alho regular, em seguida, espalhar com a manteiga de alho verde.

Grelhe brinde novamente por 30 segundos a 2 minutos, até que derrete os topos levemente marrom e manteiga.

Sirva quente ou morna.

<http://cooking.nytimes.com/recipes/1017437>

São Paulo, SP, 29 Fevereiro de 2016

Mkmouse