



Ghee - Manteiga clarificada

Ingredientes:

500 gr de manteiga sem sal

uma pitada de sal

Modo de Preparo:

1- Coloque a manteiga e o sal numa panela com fundo grosso e leve-a ao fogo médio.

2- Reduza a temperatura quanto a manteiga derretida começar a borbulhar. Mantenha em fogo baixo, mexendo constantemente, por cerca de 15 minutos, até que o resíduo fique levemente marrom e esteja bem aromático.

3- Deixe descansar por 10 minutos. Coe e armazene em uma garrafa.

4- Descarte o resíduo. Conserve em geladeira.

OBS: A *ghee* é a manteiga clarificada indiana, utilizada para fritar e como condimento. É uma manteiga que aguenta altas temperaturas por não conter os resíduos de proteínas do leite que queimariam se aquecidos demais.

O segredo para se fazer um *ghee* aromático é dourar a manteiga cuidadosamente, em fogo baixo, mexendo constantemente. Quanto mais escuro o resíduo ficar, mais aromático o *ghee* será.