

MAÇAROCAS DE MILHO COM AZEITE DE ERVAS



Revista
Fev. | Mar. 10

Fotos: Melanie Maps
Chef: Jonnie Pratt

PARA 4 PESSOAS

INGREDIENTES

2 embalagens (de 2) de maçarocas de milho • 80 ml de azeite virgem extra (Jóia do Sul) • 1 pé de alecrim fresco
• 1 folha de louro • Pimenta preta moída na hora (5 voltas)

PREPARAÇÃO

Aqueça o azeite, tendo o cuidado de não o deixar ferver, com a pimenta preta moída, o alecrim e a folha de louro
• Misture e deixe em infusão durante pelo menos 15 minutos • Coza o milho durante 10 minutos em água com sal a ferver • Sirva com o azeite coado ao lado para temperar

ALMANCIL: Av. 5 de Outubro 271 • Almancil • Tel.: 289 351 440
GALÉ: Sítio Vale do Rabelho • Guia • Albufeira • Tel.: 289 583 950
WWW.APOLONIA.COM

Ápolónia
SUPERMERCADOS