



Milho Cozido com Manteiga Composta



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

MANTEIGA COMPOSTA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	1 xícara (chá)	200 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	1 colher (chá)	5 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Pimenta calabresa	meia colher (chá)	0,3 g
Suco de limão	1 colher (chá)	5 ml
Raspas de limão siciliano	1 colher (sopa)	3 g

MILHO COZIDO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Espiga de milho (sem palha)	10 unidades	2 kg
Sal	meia colher (chá)	2,5 g

Modo de Preparo

- 1.** Prepare a manteiga composta: em um bowl pequeno, coloque a manteiga, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, a pimenta calabresa, o suco de limão e as raspas de limão, e misture. Transfira a manteiga para um pedaço de filme-plástico, enrole e reserve na geladeira.
- 2.** Em uma panela grande, coloque as espigas de milho e cubra com água fervente. Junte o sal e cozinhe por 30 minutos, ou até que os grãos estejam macios.
- 3.** Retire o milho da panela e sirva quente com fatias da manteiga composta por cima.