



MOLHOS

pronagar®

Molho *BECHAMEL*

INGREDIENTES

- ¼ l de leite
- 15 g de manteiga
- 1 g de Pronagar®
- Noz moscada
- Pimenta branca
- Sal

PREPARAÇÃO:

1. Aquece-se o leite, polvilhando-se com o Pronagar® logo que comece a ferver.
2. À parte aquece-se a manteiga que se incorpora no leite logo que esteja derretida, deixando-se ferver por 8 minutos, mexendo sempre.

NOTA:

Este molho serve para cobrir canelones, ovos recheados, etc. Quando arrefece, tem a propriedade de espessar e ganhar volume. Logo que aquecido, voltará a ficar líquido. Se desejar um molho mais espesso, só tem de juntar mais um pouco de Pronagar®.



MOLHOS

pronagar®

Molho *VERDE*

INGREDIENTES

- 1 cebola pequena
- 2 dentes de alho
- ½ l de caldo de galinha
- Vinho branco
- Salsa
- Sal
- 1,5 g de Pronagar®

PREPARAÇÃO:

1. Refoga-se num pouco de azeite a cebola e o alho picados.
2. Quando a cebola estiver branda, salpica-se com um pouco de vinho branco, deixa-se reduzir e incorpora-se o caldo de galinha e a salsa.
3. Quando levantar fervura junta-se o Pronagar®, mexe-se e deixa-se cozinhar durante 10 minutos.

NOTA:

Este molho verde pode ser utilizado para a confecção de pescada ou batatas em molho verde.



MOLHOS

pronagar®

Molho *MAYONNAISE*

INGREDIENTES

- 1 ovo
- Sal
- Sumo de limão ou vinagre
- 100 ml de azeite
- 1,5 g de Pronagar®

PREPARAÇÃO:

O processo de preparação é igual ao anterior:

1. Abre-se o ovo inteiro para um recipiente com um pouco de sal, um pouco de vinagre ou limão.
2. Incorpora-se o azeite pouco a pouco, ao mesmo tempo que se vai batendo.
3. Logo que esteja tudo bem incorporado mistura-se o agar, batendo-se de seguida.



MOLHOS

pronagar®

Sopa de *MELÃO* com *pêra*

INGREDIENTES

- ¼ kg de melão
- 1 pêra
- 100 ml de água
- 1 g de Pronagar®
- 40 g de açúcar
- Canela em pó

PREPARAÇÃO:

1. Descascar o melão e a pêra e cortar em pedazos, triturar com a varinha mágica ou uma Thermomix.
2. Aquecer 100 ml de água. Ao iniciar a fervura adicionar o Pronagar®. Mexer e deixar ferver por mais 2 minutos. Deixar arrefecer um pouco e adicionar à sopa de melão e pêra. Incorporar o açúcar e triturar.
3. Deixar arrefecer completamente, pôr em taças e polvilhar com a canela moída.