Molhos

AZEITE AROMATIZADO COM LIMÃO E TOMILHO

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
1-4 Doses

INGREDIENTES

- 250 ML AZEITE EXTRA VIRGEM
- 5 RAMINHOS TOMILHO FRESCO
- 2 LIMÕES, SÓ RASPA

CONFEÇÃO

1. Acessório misturador. Coloque na taça os ramos de tomilho e as raspas de limão. Programe velocidade 2, 40°, 25 minutos.
2. No final, coloque, com a ajuda de um funil, o azeite em uma garrafa de vidro com tampa, previamente esterilizado e, de preferência, escuro. Mantenha em local reservado do sol e calor.
3. Nota: pode utilizar outras ervas como orégãos, alecrim, sálvia, etc.
4. Mantenha as ervas sempre submersas em azeite, caso contrário elas podem mofar. À medida que for utilizando o azeite, complete o frasco com mais azeite
5. Receita adaptada para a CC de http://bimbyworld.com/azeite-aromatizado-limao-tomilho.bimby