

MORETUM



Temps de preparació: 40

Temps de cuinat: 0

Preparació

Preparació amb morter:

1. Picar els grans d'all.
2. Afegir les herbes picades i picar.
3. Afegir el formatge tallat a daus petits i picar.
4. Lligar la pasta.
5. Afegir l'oli en un rajolí fi fins que la mescla l'absorbeixi.

Preparació amb Thermomix o batedora:

1. Triturar l'all i les herbes amb una mica d'oli.
2. Afegir el formatge i la meitat de l'oli.
3. Afegir oli en rajolí fins aconseguir la textura desitjada.

Ingredients utilitzats en aquesta recepta:

20 g herbasana
10 g fulles d'api
20 g julivert
50 g alfàbrega
250 g formatge de vaca semicurat de llet crua
250 g formatge de vaca curat de llet crua
200 ml oli d'oliva verge extra de Menorca
4 grans d'all
10 ml de garum

Conservació: Mantenir refrigerat a 4 °C.