

## HÓSTIA DE PALMITO COM REDUÇÃO DE ACETO

### **Rendimento:**

5 porções

### **Ingredientes**

#### **Massa:**

- 50 un palmito rodela Gini
- 3 ovos
- 200g de farinha de trigo
- 150 ml de vinho branco seco

#### **Redução:**

- 500 ml aceto balsâmico
- 300 ml mel

#### **Modo de Preparo:**

Misture todos os ingredientes da massa até que fique homogênea, passe os palmitos sobre ela e frite em óleo bem quente e abundante. Para redução coloque em uma panela os ingredientes e em fogo baixo mexa sem parar até reduzir 50% do volume e ficar no ponto de fio.

Distribua os palmitos em uma travessa e regue com a redução de aceto balsâmico.