

# RILLETE DE PEIXE DEFUMADO

## INGREDIENTES

262 g peixe branco

175 ml creme de leite fresco

145 g de manteiga sem sal

145 g cebola

40 g alho

90 g salsão

50 g salsinha

40 g ciboulette

30 g limão siciliano

## MODO DE PREPARO

Defume a quente o peixe branco, tomado cuidado para não cozinhar demais

Pique bem a cebola, alho e salsão, e refogue na manteiga

Adicione o creme de leite e cozinhe em fogo baixo por 5 minutos, com a panela tampada

Coe a mistura dentro de um liquidificador e processe o líquido

Volte o creme aos solidos, adicione salsinha, ciboulette, raspa e suco de limão siciliano

Acerte o sal

Resfrie e sirva gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/113-rillete-de-peixe-defumado.html>