

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, tomando 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 sólidos, adicione salsinha, ciboulette, raspa e suco de limão siciliano
Acerte o sal
Resfrie e sirva gelado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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