

ALHEIRA DE PEIXE DEFUMADO

INGREDIENTES

637 g de peixe branco
160 g de pão dormido
80 ml de azeite de oliva extra virgem
10 g sal
2 g sal de cura tipo 1
10 g de alho
3 g pimenta do reino
80 ml de vinho branco seco
5 g salsinha
16 ml de água gelada

MODO DE PREPARO

Pique bem o alho e refogue com o azeite

Processe o vinho, a água, a pimenta do reino, o sal e o sal de cura no liquidificador, até que fique bem batido

Rale o pão, e adicione ao peixe

Misture todos os ingredientes e finalize com a salsinha bem picada

Embuta em tripa bovina seca hidratada, porções de 150g

Defume individualmente tomando cuidado para não estourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/115-alheira-de-peixe-defumado.html>