

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/113-rillete-de-peixe-defumado.html>