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 liquido

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

Acerte o sal

Resfrie e sirva gelado

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/113-rillete-de-peixe-defumado.html}$