ROLLMOPS TILÁPIA

INGREDIENTES

1 kg de tilápia pequenas limpas

5 cebolas pequenas

5 folhas de louro

20 grãos de pimenta

40 grãos de mostarda

1 litro de vinagre de álcool

Aprox. 1 kg de sal (para curar as sardinhas)

MODO DE PREPARO

Salgar os filés de Tilápia e deixar marinar por aproximadamente 30 minutos.

Lavar os filés e deixar numa tigela com água por aproximadamente 5 horas. Retirar da água e pincelar um pouco de mostarda no lado sem pele.

Colocar um pepino e uma fatia de chalote no meio do filé e enrolar tipo rocambole. Espetar com 2 palitos e colocar em vidro de conserva.

Ferver os 150 ml de água com o restante dos ingredientes para formar um caldo. Colocar esse caldo ainda quente no vidro de conserva e fechar.

Após esfriar, guardar na geladeira por 5 dias antes de consumir.

Servir frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13368-rollmops-tilapia.html