

LEITE DE TIGRE

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de suco de limão

1/2 xícara (chá) de água

1 cebola roxa pequena

1/2 xícara (chá) de salsão picado

1 colher (café) de sal

1 colher (café) de gengibre ralado

100 g de peixe branco

1/2 xícara (chá) de coentro picado

1 pimenta-dedo-de-moça

Gelo

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata o suco de limão, a água, cebola roxa, salsão picado, gengibre ralado e o peixe com um pouco de gelo.

Em seguida, coe e acerte o sal.

Volte o líquido para o liquidificador e acrescente a pimenta e o coentro.

Bata por poucos segundos, com cuidado para não "colorir" o leite.

Leve à geladeira por 20 minutos antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15399-leite-de-tigre.html>