

MOLHO PARA PEIXE FRITO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de requeijão
1 fatia grossa de cebola
4 colheres (sopa) de maionese
2 colheres (sopa) de ketchup
1 colher (sopa) rasa de mostarda
1 colher (café) de molho de pimenta tabasco
1 camarão médio cozido
1 colher (sopa) de alcaparras
1 colher (sopa) de alho poró picado
2 colheres (sopa) de creme de leite
cheiro-verde para decoração

MODO DE PREPARO

Ferva o camarão em 2 xícaras de água com uma pitada de sal por 5 minutos.

Corte o camarão em cubos pequenos e coloque todos os ingredientes em um recipiente de aproximadamente 400 ml de volume.

Bata tudo usando um mixer até que fique um creme bem homogêneo.

Coloque o molho em vários potinhos menores para cada um se servir.

Em cada potinho, coloque uma pitada de cheiro-verde.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/24704-molho-para-peixe-frito.html>