

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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