

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>