

ESPETINHO DE CALABRESA NA MOSTARDA E MEL

INGREDIENTES

- 2 gomos de linguiça calabresa defumada fininha
- 5 colheres de sopa de molho de mostarda de boa qualidade
- suco de 1 limão taiti
- 2 colheres de sopa de mel
- azeite de oliva para fritar a calabresa

MODO DE PREPARO

- Corte a calabresa em gomos de mais ou menos 3 cm.
- Frite em azeite bem quente, até ficar dourado, reserve.
- Em uma vasilha, misture o suco do limão, a mostarda e mel, mexa bem.
- Coloque 2 rodela de calabresa em um palito de dente ou palitinhos decorados para servir.
- Coloque um pouco do molho em um potinho descartável pequeno, pode ser copinho de café).
- Sirva como aperitivo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27199-espethino-de-calabresa-na-mostarda-e-mel.html>