

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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