

# 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 rodelas 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-espetinho-de-calabresa-na-mostarda-e-mel.html>