

CANAPÉS DE TRUTA DEFUMADA E NOZES CAMELADAS DA ABIMAPI

INGREDIENTES

PASTA DE TRUTA DEFUMADA

- 300 g de ricota fresca
- 100 g de cream cheese
- 100 g de requeijão cremoso ou creme de leite UHT
- 200 g de truta defumada, sem a pele e sem espinhas
- 50 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 3 colheres das de sopa de vinho branco seco ou gin
- 1 colher das de chá de mostarda
- Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

NOZES CAMELADAS

- 1 colher das de chá de alecrim fresco debulhado
- 1 colher das de café de canela e pó
- 1/2 colher das de café de cardamomo em pó
- 1/2 colher das de café de pimenta do reino branca, moída na hora
- Sal ao seu gosto
- 30 ml de azeite
- 150 g de nozes quebradas grosseiramente
- 4 colheres das de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

NOZES CAMELADAS

Bata todos os ingredientes em um processador de alimentos até obter uma pasta homogênea, tempere ao seu gosto.

Utilize na montagem dos canapés.

MONTAGEM

{TITLE}

Em um recipiente pequeno misture o alecrim, as especiarias, a pimenta, o sal e reserve.

Em uma frigideira com antiaderente doure as nozes no azeite.

Junte o açúcar e misture bem até derreter por completo.

Polvilhe a mistura reservada, espalhe o crocante em um recipiente e deixe esfriar.

Utilize na montagem dos canapés.

Corte as fatias de pão no formato de sua preferência.

Coloque a pasta de truta em um saco de confeitar com bico pitanga grande e aplique em cada pedaço de pão.

Decore a gosto salpicando as nozes carameladas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29949-canapes-de-truta-defumada-e-nozes-carameladas-da-abimapi.html>