

OSTRA CASSINHO

INGREDIENTES

12 ostras

1 caixa de creme de leite

tempero pronto de alho

água

MODO DE PREPARO

Lavar as ostras com uma escova.

Colocar em uma panela a ostra com a água até as ostras abrirem.

Depois retirar as ostras e separar as cascas tipo concha ou barquinho.

Em um recipiente colocar o creme de leite, o tempero pronto de alho e o limão.

Colocar a mistura nas ostras.

Levar ao forno até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36852-ostra-cassinho.html>