

ALHO-PORÓ AO HONEY MUSTARD

INGREDIENTES

- 2 talos de alho poró
- 1 colher de sopa de mel puro
- 1 colher de sopa de molho mostarda amarela
- 1/2 cebola média fatiada fina
- 1 dente de alho grande fatiado
- 1 pitada de salsa seca
- sal a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite extravirgem
- 1 colher de chá de vinagre balsâmico (ou limão)

MODO DE PREPARO

Fatiar o alho-poró bem fino, lavar bem e separar seco.

Misturar bem o mel e a mostarda e separar, refogar a cebola e o alho no azeite por 1 minuto e meio.

Juntar o alho poró, o sal, a salsa e o vinagre balsâmico.

Refogar (mexendo) até que a água que sai do alho poró fique baixa (não seca).

Junte a mistura de mel e mostarda, misture bem e desligue o fogo logo após (o fogo deve ficar aceso somente enquanto se mistura).

Servir a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45165-alho-poro-ao-honey-mustard.html>