

EMPANADOS DE MERLUZA AO MOLHO SICILIANO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 colher (sopa) de maionese
1/4 caixa de creme de leite
1 colher (sobremesa) de mostarda Dijon
1/4 xícara queijo Maasdam ralado grosso
raspas de limão siciliano a gosto
2 colheres sobremesa limão siciliano
um fio de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Coloque um fio de azeite em uma panela pequena.
Adicione maionese, creme de leite, mostarda Dijon e o queijo ralado e cozinhe até levantar fervura.
Desligue o fogo, adicione as raspas e o suco de limão e misture levemente.
Sirva as tiras acompanhadas do molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47628-empanados-de-merluza-ao-molho-siciliano.html>