

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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