

MOLHO DE COENTRO

INGREDIENTES

- 1 maço de coentro
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 dentes de alho macerados
- 1/2 limão
- 1 copo de requeijão de água
- Sal a gosto
- 1 colher rasa de amido

MODO DE PREPARO

Lave o coentro e corte.

Refogue no azeite com alho, acrescente a água, o suco do limão e o sal.

Deixe ferver por 15 minutos, dissolva o amido em 1 colher de sopa de água e despeje mexendo para não embolar, por mais 2 minutos e pronto.

Servir com carnes de porco e peixes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51438-molho-de-coentro.html>