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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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