

TIGRE (MEXILHÕES RECHEADOS E FRITOS)

INGREDIENTES

20 mexilhões ½ casca

50 g de manteiga

1 fio de azeite

½ cebola picadinha

50 g de farinha de trigo

300 ml de leite

1 colher de vinho branco

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tirar os mexilhões das cascas e picar bem picadinho.

Em uma panela derreter a manteiga com o fio de azeite e deixar dourar bem.

Colocar a farinha e deixar uns minutos e adicionar o vinho, pouco a pouco colocar o leite a fim de tornar um creme espesso.

Coloque os mariscos e recheie as conchas.

Depois de frio passe pelo ovo batido e na farinha de rosca e fritar em bastante óleo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52189-tigre-mexilhoes-recheados-e-fritos.html>