

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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