

ESPETO DE CAMARÃO COM PATÊ DE PEPINO

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão grande descascado
2 pepinos
2 xícaras de iogurte natural
1/2 dente de alho ralado
3/4 de cebola roxa ralada
1/2 maço de salsa picada
Casca de 1 limão siciliano ralada
1 colher de mel
5 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem
Pimenta branca e sal a gosto
Espetos de madeira

MODO DE PREPARO

PATÊ DE PEPINO:

Patê de pepino: Rale os pepinos e adicione o sal.

Retire toda a água do pepino secando-o em um pano de pia (perfex).

Pressione bem até toda água do pepino ser toda extraída.

Em um recipiente, coloque o iogurte, o pepino já salgado, o alho ralado, a cebola roxa ralada, a salsa picada, as raspas da casca do limão e a pimenta branca.

Misture bem, depois acrescente o mel e o azeite de oliva.

Misture bem e deixe descansar.

Após descansar, sirva em um recipiente de cerâmica.

ESPETO DE CAMARÃO:

Espeto de camarão: Deixe os espetos de madeira na água de um dia para o outro, assim evita que a madeira queime.

Espete os camarões com cuidado e regue-o com um pouco de azeite de oliva.

Na grelha, ou churrasqueira, coloque um pouco de pimenta branca e tomilho ou qualquer tipo de erva ao seu gosto.

Grelhe os camarões por um tempo máximo de 8 minutos.

Sirva em uma bandeja de madeira decorada com uma metade de limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52956-espeto-de-camarao-com-pate-de-pepino.html>