

LINGUIÇA GRELHADA COM ALCACHOFRAS EMPANADAS E AZEITE DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 linguiça grande ou chouriço espanhol
250 ml de azeite de oliva extra virgem
1 lata de alcachofra em conserva
Raspas de um limão siciliano
50 ml de suco de limão siciliano
2 ovos
5 pacotes queijo parmesão
200 g de farinha de rosca ou fubá/farinha de milho fina
1/2 colher de chá de sal
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

AZEITE DE LIMÃO:

Azeite de limão: Em uma panela, coloque o azeite de oliva extra virgem e a raspa de limão.
Ferva em fogo médio a baixo até as raspas se fundir com o azeite.
Deixe esfria e acrescente o suco de limão, sal e pimenta.

ALCACHOFRAS EMPANADAS:

Alcachofras empanadas: Divida as alcachofras no meio.
Em um recipiente, coloque os ovos e misture a clara com a gema.
Molhe as alcachofras nos ovos e depois as cubra bem com o queijo parmesão e farinha (é importante cobrir bem as alcachofras no queijo e na farinha).
Deixe descansar por dois minutos.
Frite as alcachofras por um minuto e deixe-as esfriar.
Caso não ache alcachofras em conserva, compre-as e cozinhe com um pouco de sal, tomilho e azeite de oliva.

LINGUIÇA GRELHADA:

Linguiça grelhada: Corte a linguiça em rodela transversais e grelhe cada lado por um minuto.
Monte o prato sobre uma camada de purê de alcachofras ou folhas e sirva como entrada.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53221-linguica-grelhada-com-alcachofras-empanadas-e-azeite-de-lima-o.html>