

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 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>