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 entra 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 sugo de limão, sal e pimenta.

ALCACHOFRAS EMPANADAS:

Alcachofras empanadas:Divida as alcachofras no meio.

Em um recipiente, coloque os ovos e mistura a claro com a gema.

Molhe as alcachofras nos ovos e depois as cubras bem com o queijo parmesão e farinha (é importante cobre 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 rodelas transversais e grelhe cada lado por um minuto.

Monte o prato sobre uma camada de purê de alcachofras ou folhas e sirva como entrada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53221-linguica-grelhada-com-alcachofras-empanadas-e-azeite-de-limao.html