

RÃ À PROVENÇAL COM MOLHO DE LIMÃO

INGREDIENTES

2 rãs
2 xícaras de farinha de trigo
1/2 caixa de creme de leite
4 colheres (sopa) de manteiga
1/2 xícara de azeite
1/2 maço de salsinhas
6 dentes de alho
2 limões
pimenta a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça uma mini marinada das rãs com um limão e meio, sal e pimenta

Deixe marinar no mínimo cinco minutos - o ideal é mais tempo para apurar bem o sabor

Empane as rãs na farinha de trigo

Dê uma selada inicial em uma frigideira com uma colher de manteiga e meia xícara de azeite

Em outra frigideira, coloque duas colheres de manteiga e o alho fatiado finamente e espere dar uma leve dourada

Acrescente as rãs para continuar fritando de ambos os lados e coloque bastante salsinha, mas reserve uma punhado separado para usar no molho de limão

Pegue a primeira frigideira e deglaceie com suco de meio limão

Acrescente o creme de leite, uma colher de manteiga, o restante da salsinha e faça um molho

Sirva à parte

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/1121-ra-a-provencal-com-molho-de-limao.html>