ALHEIRA DE PEIXE DEFUMADO

INGREDIENTES

637 g de peixe branco

160 g de pão dormido

80 ml de azeite de oliva extra virgem

10 g sal

2 g sal de cura tipo 1

10 g de alho

3 g pimenta do reino

80 ml de vinho branco seco

5 g salsinha

16 ml de água gelada

MODO DE PREPARO

Pique bem o alho e refogue com o azeite

Processe o vinho, a água, a pimenta do reino, o sal e o sal de cura no liquidificador, até que fique bem batido

Rale o pão, e adicione ao peixe

Misture todos os ingredientes e finalize com a salsinha bem picada

Embuta em tripa bovina seca hidratada, porções de 150g

Defume individualmente tomando cuidado para não estourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/115-alheira-de-peixe-defumado.html