

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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