

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1021-ra-a-provencal-com-molho-de-limao.html>