

# 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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/38-alheira-de-peixe-defumado.html>