



Kafta com molho cítrico



Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Nível:

Fácil

Ingredientes

- 500 g de patinho moído
- 1 colher de creme de ricota
- ½ cebola picada fino
- 2 colheres (chá) de páprica doce
- raspas e saco de 1 limão
- ½ colher (chá) de sal
- azeite a gosto

Modo de preparo

Numa tigela grande, junte a carne moída, a cebola e as ervas picadas. Tempere com o sal, a páprica doce, as raspas e o suco de limão e misture bem com as mãos.

Modele as porções de carne ao redor de cada espeto – aperte delicadamente para as kaftas ficarem presas no palito.

Leve uma frigideira quente com azeite e doure as kaftas de um ao lado e do outro. Deixe dourar por cerca de 3 minutos, vire e deixe dourar por mais 2 minutos. Sirva a seguir com o molho cítrico de iogurte.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br