

DE ESTRAGÃO OU ENDRO (Para truta assada ou poché)

Ingredientes:

- Estragão ou endro a gosto
- Sal
- Creme de leite azedo, coalhada seca ou ricota

Modo de Preparo:

- Coloque a erva picada na manteiga derretida e ferva por 5 minutos;
- Misture com creme de leite azedo, coalhada seca ou ricota;
- Aqueça levemente e tempere a gosto;
- Caso queira, pode-se acrescentar uma colher do caldo do peixe, bem apurado.