MANJUBA OU MANJUBINHA À PURURUCA ACOMPANHADO DE MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

400 g de manjuba/manjubinha limpa

1 limão

sal a gosto

alho a gosto

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de fubá

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Molho:1 colher de manteiga derretida

1 colher de mostarda

1/2 limão espremido

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com alho, sal e limão e reserve por 15 minutos

Misture o trigo, o fuba e o fermento

Em uma panela esquente bem o óleo

Passe as manjubas na mistura e frite

Misture todos os ingredientes do molho juntos

Coloque o molho sobre o peixe frito

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10964-manjuba-ou-manjubinha-a-pururuca-acompanhado-de-molho-de-mostarda.html