

PEIXE FRITO – POSTAS DE PINTADO

INGREDIENTES

1 Kg de pintado em postas de 2 a 3 cm

2 dentes de alho picadinhos

1 limão

1 colher (sopa) rasa de sal

pimenta-do-reino e outros temperos a gosto

2 ovos batidos

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de fubá

óleo de soja (dependendo da panela, use quantidade suficiente para imergir as postas)

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o sal, alho, pimenta-do-reino e o suco do limão.

Deixe descansar por 15 minutos.

Fique a vontade com outros temperos de sua preferência

Empane os pedacos passando primeiro no ovo e depois na mistura de farinha de trigo com fubá

Em óleo quente, acomode poucos pedacos, de maneira que fiquem totalmente imersos

Frite por 2 minutos de cada lado ou até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13736-peixe-frito-postas-de-pintado.html>