

PEROÁ MARINADO COM DIJON E LIMÃO-CRAVO

INGREDIENTES

2 kg de peroá limpo
4 colheres (sopa) de azeite de alho (alho picadinho com azeite e sal)
1 colher de mostarda dijon
3 limões-cravo
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
óleo para fritar
fubá para empanar

MODO DE PREPARO

Retire as rebarbas do peixe (principalmente a cabeça) e corte-o ao meio (se for pequeno, deixe-o inteiro).

Em um tigela acrescente o suco de dois limões e água até cobrir a quantidade de peixe.

Em outra tigela acrescente o suco do limão que sobrou, 1 colher de mostarda dijon e as 4 colheres do azeite de alho; misture tudo muito bem utilizando um fuê (batedor), até que chegue na consistência de um molho encorpado, se talhar, não se assuste, bata bastante que chega ao ponto do molho.

Escorra toda a água com limão em que o peixe estava e, com um garfo, faça diversos furos na superfície da carne, isso é indispensável para que o peixe absorva todo o sabor do molho em que vai marinar.

Acrescente o peixe ao molho para marinar; cubra a tigela com plástico filme e leve à geladeira por, no mínimo, duas horas (o ideal é deixar marinando de um dia para o outro).

Prepare a mistura em que vai ser empanado o peixe; utilize o fubá e acrescente a pimenta-do-reino. Caso queira, acrescente cominho, tomilho ou outra especiaria a seu gosto, desde que não seja em grande quantidade.

Coloque uma pitada de sal nessa mistura para empanar, mas não em excesso.

Aqueça bem o óleo, mas cuidado para não passar da temperatura, caso contrário o peixe vai queimar por fora e ficar cru por dentro.

Leve o peixe para fritar já empanado e observe quando já estiver bem dourado, mas ainda suculento.

Sirva com limão-cravo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14119-peroa-marinado-com-dijon-e-limao-cravo.html>