

TILÁPIA FRITA(SEM SUJAR O ÓLEO)

INGREDIENTES

1 kg de tilápia
200 g de ervas finas
50 ml de vinagre branco
500 g de farinha de trigo
500 ml de água
1 litros de óleo
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

tempere o peixe com ervas finas, vinagre branco, sal e pimenta.

em seguida, passe o peixe na farinha de trigo.

mergulhe o peixe já farinhado na água (mas tem que ser rápido).

coloque para fritar no óleo quente.

obs: o óleo não vai sujar e o peixe ficará crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16016-tilapia-fritasem-sujar-o-oleo.html>