

CAÇÃO FRITO

INGREDIENTES

PEIXE:

Peixe:1 kg cação cortado em cubos

suco de 3 limões

6 dentes de alhos

1 cebola

1 colher (sopa) de sal

EMPANAR:

Empanar:1 xícara de trigo

1 e 1/2 de fubá

1 colher de fermento

MOLHO:

Molho:2 pimentas biquinho

2 colheres bem cheias de maionese

1 colher de catchup

1 colher rasa de mostarda

1 cebola roxa pequena

2 dentes de alho

1 pitada de pimenta-do-reino

1 pitada de sal

salsinha a gosto

suco de 1/2 limão

1 litro de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe:Junte no liquidificador ou processador a cebola (comum), 6 dentes de alho, o suco de 3 limões e o sal. Bata até que fique um mistura homogênea.

Em uma vasilha, coloque o peixe já cortado em cubos e regue com o tempero preparado, cobrindo todo o peixe.

Tampe e deixe o peixe absorver o tempero por no mínimo 2 horas.

Empanando o peixe

Em uma vasilha, misture o fubá, a farinha de trigo e o fermento. Empane todos os pedaços, um a um, certificando-se de que todo o peixe fique coberto com a farinha.

FRITAR:

Fritar: Em uma panela com óleo quente frite o peixe até que os pedaços fiquem dourados.

Retire da panela e coloque em um prato forrado com guardanapos para que seja retirado o excesso de óleo.

MOLHO PARA ACOMPANHAR:

Molho para acompanhar: Junte no liquidificador ou processador todos os ingredientes listados para o preparo do molho, bata por aproximadamente 2 minutos.

Transfira o molho para um pote ou algum outro recipiente adequado para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/17263-cacao-frito.html>