

GURJÃO DE PEIXE

INGREDIENTES

600 g de filé de peixe
300 g de farinha de trigo
1 limão
30 g de alho (1 colher de sopa ou 3 dentes grandes)
60 ml azeite (2 colheres de sopa)
300 ml de água
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Óleo a gosto para fritar
Salsa e limão para decorar

MODO DE PREPARO

PRÉ PREPARO:

Pré preparo: Corte o peixe já limpo em cubos, tiras ou pedaços (se o peixe for mais fino) de mais ou menos 4 cm. Lembre-se que muito pequeno pode ficar ressecado, e muito grande, pode ficar cru.

Misture ao peixe cortado o azeite, o suco do limão, o alho, o sal e a pimenta (o alho deve ser bem picado ou batido, para facilitar o tempero).

Deixe o peixe marinando nessa mistura por pelo menos 30 minutos.

Corte o limão (tenha o cuidado de retirar aquele miolinho branco, pois ele dificulta na hora de espremer o limão).

Prepare o molho de sua preferência.

PREPARO:

Preparo: Coloque o óleo para aquecer.

Em seguida, passe o peixe na farinha de trigo (importante: passe aos poucos).

Quando o óleo estiver bem quente, faça o primeiro teste e frite uma unidade até que fique dourada, escorra e corte para ver se cozinhou por inteiro.

O ponto do óleo é importante, pois se a gordura estiver fria, fica encharcado; se tiver muito quente, pode dourar por fora e ficar cru por dentro.

Frite o restante, escorra em papel absorvente e sirva em seguida, decorado com o limão e o molho de sua preferência.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17319-gurjao-de-peixe.html>