

PEIXE EMPANADO À MODA PICANTE

INGREDIENTES

óleo ou azeite ou banha para a fritura

farinha de trigo (preferência sem glúten)

pimenta em pó

peixe limpo pode ser tilápia pintado e ou um outro que não tenha espinhos e fatiado em filés

2 a 4 ovos médios

temperos variados

3 vasilhas

MODO DE PREPARO

Bate os ovos com tempero de sua preferência eu uso alho sal e limão o peixe fica mais saboroso e crocante com isso.

Tempere o trigo com sal e pimenta a gosto.

Lave bem os peixes os filés antes do uso para tirar todo o resto da sujeira.

Depois disso, faça uma caponata dos temperos (eu uso alho, sal e limão, pois deixa o peixe delicioso). Deixa de molho pra salgar essa caponata.

Depois que o caldo já está salgada você tempera todo o filé de cima a baixo e também nos lado.

Depois disso você passa no ovo já batido e temperado.

Logo em seguida, você passa também pelo trigo - de preferência sem glúten, já temperados e reserve.

Depois que a banha ou óleo ou azeite já estiver borbulhando, você frita 1 por 1 (no máximo 2 por 2).

Espere esfriar e sirva com arroz, feijão, salada, farofa e um bom suco natural de laranja ou limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18300-peixe-empanado-a-moda-picante.html>