

COSTELINHAS DE PEIXE PACU

INGREDIENTES

1kg de peixe pacu
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
limão para lavar o peixe
300 g de farinha de rosca
3 ovos

MODO DE PREPARO

Corte o peixe seguindo as costelas, em tiras de mais ou menos dois dedos de largura e lave bem cada pedaço.

Passa limão em cada pecinha já cortada, deixe no limão por duas horas, tempere a gosto.

Coloque em uma tigela os ovos.

Em outra tigela, coloque a farinha de rosca.

Faça á milanesa de cada pedaço, passando o peixe nos ovos e depois na farinha.

Frite com óleo a 190º C, até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20206-costelinhas-de-peixe-pacu.html>