

PEIXE CROCANTE DA MANU

INGREDIENTES

500 g de tilápia

alho a gosto (usei 1 e 1/2 cabeça pequena)

sal a gosto

suco de 2 limões

2 colheres (sopa) cheia de fubá

2 colheres (sopa) cheia de farinha de trigo

2 colheres (sopa) cheia de maisena

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Coloque o alho descascado e espremido, suco dos limões e sal a gosto em um recipiente, reserve.

Corte o filé de tilápia sem espinho em tiras (geralmente corto um filé em 4 tiras).

Coloque as tirinhas de tilápia no tempero (sal, limão e alho).

Deixe pelo menos uns 15 minutos para pegar tempero, mexendo sempre.

Misture o fubá, farinha, maisena, fermento e a pitada de sal em um recipiente.

Passa as tiras de tilápia nessa mistura, empanando bem.

Frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20790-peixe-crocante-da-manu.html>