

PEIXE FRITO COM PROVOLONE

INGREDIENTES

1 kg de filé de tilápia saint peter
suco de 1 limão
300 g de queijo provolone em pedaço
1 ovo batido
farinha de rosca
sal a gosto
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte o filé de tilápia no sentido do comprimento em tiras de mais ou menos meio centímetro de largura.

Tempere o peixe com o suco de limão e sal a gosto.

Corte o queijo provolone em cubinhos de mais ou menos 1 cm.

Pegue as tiras do peixe e envolva o queijo, enrolando como um caracol.

Em seguida, espete um palito de dente de maneira que atravesse o peixe e o queijo até o outro lado.

Empane passando no ovo batido e em seguida na farinha de rosca.

Frite em óleo quente até que estejam dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21832-peixe-frito-com-provolone.html>