

PEIXE FRITO DA FABI

INGREDIENTES

1 kg de peixe posta
sal e alho picado a gosto
coentro em pó
cominho
corante
cebolinha e coentro
2 copos de farinha de trigo
2 copos (americano) de óleo

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o peixe em posta e tempere com o sal e alho a gosto, coentro em pó, cominho em pó e corante (deixe curtir por um 10 minutos).

Coloque os 2 copos de óleo para ir esquentando em uma frigideira.

Em outro recipiente, coloque os 2 copos de trigo pra untar o peixe.

Com o óleo bem quente, empane uma a uma, as postas e coloque pra fritar, a quantidade que couber na frigideira.

Quando estiver bem dourado, vire de um lado para o outro.

Depois de frito, salpique com a cebolinha e o coentro, e é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23300-peixe-frito-da-fabi.html>