

FILÉ DE MERLUZA EMPANADO COM VODKA

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza

2 limões

tempero de ervas a gosto (orégano, cominho, alecrim, coentro)

pimenta calabresa a gosto

sal

3 dentes de alho amassados

1 dose de vodka

fubá para empanar

MODO DE PREPARO

Deixe o peixe descongelar bem.

Amasse o alho, misture as ervas, a pimenta, sal, limões e a dose de vodka (ou na falta, cachaça).

Coloque o peixe no tempero e deixe marinando de um dia pro outro, para melhor apurar o sabor, ou ao menos algumas horas.

Empane o peixe no fubá e frite até o ponto desejado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23656-file-de-merluza-empanado-com-vodka.html>