PEIXE EMPANADO DA CRIS

INGREDIENTES

1 kg de peixe limpo e temperado

sal para temperar, o peixe a gosto

suco de 2 limões

2 xícaras de fubá

1 colher (café) de fermento em pó químico – opcional (o fermento evita de encharcar)

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o suco do limão e o sal a gosto, deixe descansar por 10 minutos.

Em um prato, coloque o fubá e o fermento em pó, misture bem, depois passe o peixe.

Certifique-se de que todos os lados estão cobertos igualmente.

Frite em óleo bem quente, até ficar dourado.

Coloque pra escorrer em papel toalha e sirva ainda quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25922-peixe-empanado-da-cris.html