

FILÉ DE TILÁPIA FRITA AO MOLHO TÁRTARO

INGREDIENTES

1 kg de tilápia
sal com alho a gosto
1 limão
2 colheres de trigo
2 colheres de fubá
óleo
2 ovos
50 g de salsinha
1/2 cebola de cabeça

MODO DE PREPARO

Corte a tilápia em pedaços pequenos.

Tempere com limão, sal e alho a gosto.

Misture as 2 colheres de fubá com as 2 colheres de trigo e passe a tilápia já cortada em pedaços.

Coloque 300 ml em uma panela deixe esquentar bem e frite a tilápia até dourar.

Para o molho coloque 50 g de salsinha no liquidificador, 2 ovos e 1/2 cebola de cabeça.

Bata colocando um fio de óleo até engrossar e, quando chegar no ponto desejado (a gosto), sirva junto com o peixe frito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26492-file-de-tilapia-frita-ao-molho-tartaro.html>