

# ISCA DE PEIXE (ISCA DE MERLUZA)

## INGREDIENTES

### PEIXE:

Peixe: 800 g de filé de merluza  
1/2 copo de raspa de casca de limão  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
alho picado a gosto  
1 litro de suco de limão (puro e com sumo)  
1 lata de cerveja em temperatura ambiente

### EMPANADO:

Empanado: 2 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de farinha de rosca  
1 xícara de amido de milho (ou fubá de milho)  
2 colheres (sopa) de fermento em pó  
tempero leve (1 sachê de sazón nordeste e 1 de sazón alho)  
sal a gosto

### MOLHO:

Molho: 5 colheres (sopa) de maionese  
5 colheres (sopa) de iogurte natural  
6 colheres (sopa) de ketchup  
1/2 colher (sopa) de pimenta (pode fazer sem, para ficar natural)  
1 colher (sopa) de molho shoyu  
1 colher (sopa) de molho inglês  
molho de alho a gosto  
3 colheres de cheiro-verde picado  
1 colher de cebolinha picada  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

### PEIXE:

Peixe: Corte o filé em cubos e coloque em uma bandeja.

Coloque a raspa de casca de limão, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Coloque o alho picado a gosto.

Misture bem, até o tempero estar uniforme.

Acrescente o suco de limão e a cerveja.

Deixe marinar (descansar) por, pelo menos, 30 minutos.

Empane e frite.

### EMPANADO:

Empanado: Misture todos os ingredientes em uma bandeja, até ficar homogêneo.

Passe o peixe na mistura, um por um, até cobrir todos os pedaços completamente.

Frite, até dourar.

Tenha certa delicadeza ao fritar, para não quebrar ou retirar o empanado.

### MOLHO:

Molho: Coloque todos os ingredientes (menos o cheiro-verde e a cebolinha) em uma vasilha.

Misture bem, até obter um molho homogêneo.

Acrescente o cheiro-verde e a cebolinha.

Misture bem.

Deixe reservado, para "mergulhar" as iscas de peixe ou despeje sobre elas, a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27719-isca-de-peixe-isca-de-merluza.html>