

MARISCO FRITO PRÁTICO E GOSTOSO

INGREDIENTES

1/2 kg de marisco (o famoso chumbinho)

1 cebola média picada

1/2 limão

óleo

sal (a gosto)

pimenta-do-reino (a gosto)

coentro picado (se preferir)

MODO DE PREPARO

Lave bem o marisco .

Leve ao fogo e deixe ferver (escaldar é fundamental).

Retire e reserve em um escorredor, até secar.

Em uma vasilha ponha o sal, pimenta-do-reino e limão

Jogue o marisco e misture bem, reserve!

Refogue a cebola no óleo em uma panela média ou frigideira .

Jogue o marisco, mexa e tampe.

Vá dando umas mexidas e deixe fritando.

Lembre-se até o marisco ficar com a cor fixa puxando pro preto dourado, cuidado para não queimar.

Ficará com o aspecto de carne de sertão bem frita. Antes de desligar acrescente o coentro picado mexa um pouco e desligue.

Esse prato combina com camarão frito.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31543-marisco-frito-pratico-e-gostoso.html>