

ISCAS DE PEIXES

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 6 colheres (sopa) de maionese
6 pepinos em conserva picados
3 colheres (chá) de alcaparras (opcional)
3 colheres (chá) de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Corte o peixe em cubos.

Em três tigelas separadas, coloque o sal com a farinha de trigo em uma, os ovos em outra e a farinha de rosca, o parmesão e a páprica na terceira.

Passe os cubos de peixes na farinha, depois no ovo e, por último, na farinha de rosca.

Para ficar mais crocante passe o peixe 2 vezes no ovo e na farinha de rosca.

Aqueça o óleo em fogo médio.

Coloque um pouco de farinha, estará pronto quando espirrar.

Frite virando toda hora até ficar dourado. Escorra em papel-toalha antes de servir.

Sirva as iscas com o molho tártaro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31762-iscas-de-peixes.html>