

TRUTA AO MOLHO DE AMÊNDOAS

INGREDIENTES

uma truta inteira de aproximadamente 1 kilo já limpa

1 limão inteiro

sal a gosto

pimenta-do-reino moída na hora

300 g de farinha de trigo

200 g de amêndoas

4 colheres de manteiga

salsinha a gosto

300 ml de óleo para fritura

MODO DE PREPARO

Tempere a truta com limão, sal e pimenta-do-reino e leve ao refrigerador por 15 minutos para marinhar.

Retire da geladeira e empane na farinha de trigo.

Leve à frigideira com óleo já quente e frite até dourar dos dois lados.

Retire e reserve.

Derreta a manteiga e acrescente as amêndoas.

Sirva sobre a truta polvilhando com salsinha bem picada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35214-truta-ao-molho-de-amendoas.html>