ARROZ MALANDRO DE FEIJÃO COM ISCA DE PEIXE

INGREDIENTES

ARROZ:

Arroz:1 xícara e 1/2 de arroz parboilizado

1 lata de feijão vermelho em conserva

1 litro de água

1 caldo knorr de carne ou peixe

1/2 cebola

1/2 pimentão

1 tomate

1/2 lata de extrato de tomate concentrado

alho, sal, cheiro verde, pimenta-do-reino a gosto

ISCAS DE PEIXE:

Iscas de peixe:4 filés de peixe de sua preferência

4 ovos

1 limão grande

farinha de trigo

alho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

ARROZ:

Arroz:Em uma panela média, doure o alho e o caldo knorr.

Depois coloque o extrato de tomate e a água.

Deixe ferver por mais ou menos 5 minutos e coloque a cebola, pimentão e o tomate cortado em pequenos cubos.

Deixe ferver por mais ou menos 5 a 7 minutos e depois coloque o arroz e deixe cozinhar até ele ficar meio mole.

PARA O PEIXE:

Para o peixe:Corte os filés de peixe, em bifes fininhos.

Depois de cortados, coloque em um recipiente e coloque alho de preferência triturado, limão e o sal.

Deixe marinar por mais ou menos meia hora.

Depois coloque o peixe para escorrer em uma escorredeira e depois passe pela farinha de trigo e depois nos ovos

batidos com um garfo.

Frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38979-arroz-malandro-de-feijao-com-isca-de-peixe.html