

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:

Isclas 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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