

# 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.

©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>