

MERLUZA EMPANADA FRITA

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 colher (sopa) de gengibre ralado
1 colher (sopa) de alho espremido
1/2 xícara (chá) de suco de limão
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de fubá
1 colher (sopa) de fermento em pó
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de merluza com sal e pimenta em uma tigela.

Adicione o gengibre, o alho e o suco de limão.

Deixe descansar por 10 minutos.

Misture a farinha com o fubá e o fermento.

Passe os filés nessa mistura e frite em óleo quente até dourar.

Escorrer em papel toalha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39678-merluza-empanada-frita.html>