

COSTELAS DE CARANHA FRITA

INGREDIENTES

4 Costelas de caranha, ou ripas

1 limão

óleo para fritar

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as costelas com o limão, acrescente o sal e a pimenta e deixe marinar por 30 minutos em temperatura ambiente.

Aqueça o óleo durante alguns minutos até que esteja bem quente, adicione cuidadosamente as costelas, lembrando que não fiquem juntas umas das outras para não grudar.

Não mexa e nem tampe a panela até que ela esteja solta na superfície do óleo.

Vire cuidadosamente assim que estiver dourada.

Remova com uma escumadeira e coloque em prato com papel toalha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40837-costelas-de-caranha-frita.html>