

FILÉ DE PEIXE EMPANADO (CROCANTE)

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza ou pescada

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 limão

2 ovos

1 xícara e 1/2 de farinha de trigo

1 xícara de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Tempere o filé com sal, pimenta-do-reino e limão e deixe no tempero por 30 minutos.

Em um prato fundo coloque a farinha de trigo e a farinha de rosca e misture-as.

Quebre os ovos e coloque em um outro prato e bata-os.

Passe o filé primeiro no prato da farinha depois passe no prato com os ovos, depois passe novamente no prato da farinha.

Frite em óleo quente.

Dica: para saber se o óleo está em uma boa temperatura para fritar, coloque um palito de fósforo no óleo, quando ele ascender é porque o óleo está em boa temperatura para fritar, remova o palito após ele acender.

Dica: um bom acompanhante para esta receita é o molho rosé e as rodelas de cebola empanadas.

CEBOLA EMPANADA:

Cebola empanada: Corte a cebola com uma distância de 1/2 cm, separe os anéis e reserve em água gelada por 20 minutos, após os 20 minutos passe nos ovos que usou para o peixe e na farinha depois frite.

MOLHO ROSÉ:

Molho rosé: 3 colheres de sopa de maionese, 3 colheres de sopa de catchup e 1 colher de sopa de mostarda, em um recipiente coloque todos ingredientes e misture-os.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41251-file-de-peixe-empanado-crocanter.html>