

PANGA EMPANADO EM CUBOS

INGREDIENTES

800 g de panga em pedaços congelado

1 colher de sopa de colorífico

2 colheres de sopa de azeite

sal a gosto

alho (opcional)

3 colheres de sopa de molho inglês

2 limões

farinha de trigo (suficiente para empanar)

óleo para a fritura

MODO DE PREPARO

Retire apenas o suficiente do gelo do peixe que dê para cortar.

Corte os pedaços no comprimento ao meio e depois parta em 3 pedaços quadrados, reserve.

Em um recipiente coloque o caldo dos limões, o colorau, azeite, sal, molho inglês.

Tempere os cubos, deixe 5 minutos para apurar o tempero.

Empane com farinha de trigo, coloque o óleo para aquecer colocando os cubos e quando estiver dourado retire e escorra (não precisa que o óleo esteja quente demais assim que óleo for para o fogo pode fritar pois os cubos ainda estão congelados).

Sirva com arroz branco e uma salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45716-panga-empanado-em-cubos.html>