MARRY FISH

INGREDIENTES

750 g de filés de bacalhau frescos sem pele

1 1/2 colheres de fermento para pão

4 colheres de sopa de água quente

150 g de farinha de trigo

1 colher de sopa de óleo

175 ml de cerveja preta amarga

1 clara de ovo

sal e pimenta a gosto

1 limão

óleo para fritar

farinha de trigo para cobrir o peixe

MODO DE PREPARO

Esfarele o fermento sobre a água quente e deixe descansar por cerca de 5 minutos (até o fermento dissolver).

Peneire a farinha e 1 pitada de sal, em uma tigela grande, e faça um buraco no meio.

Junte a mistura de fermento, o óleo e dois terços da cerveja. Mexa até formar uma massa uniforme, então misture o resto da cerveja. Deixe o empanado descansar em lugar quente por 30 a 35 minutos, até engrossar e espumar.

Lave o peixe em água fria corrente e segue com papel toalha. Divida o peixe em porções, cortando na diagonal. Corte o limão em 4 partes e reserve para decorar. Aqueça o óleo a 190ºC.

Coloque a farinha numa travessa e tempere com sal e pimenta. Cubra os peixes com a farinha, por igual (dando palmadinhas). Bata a clara em neve ate ficar firme.

Misture delicadamente a clara em neve batida ao empanado usando uma colher de pau. Com um garfo mergulhe um pedaço do peixe, virando para cobrir por igual ao empanado.

Tire o peixe e o segure sobre a tigela segundos para que o excesso do empanado escorra. Ponha o peixe com cuidado no óleo quente e frite até ele dourar e ficar crocante. Segue-o com papel toalha.

Pode fazer varios molhos para acompanhar: sugestão molho tártaro para peixes.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51806-marry-fish.html