

# MEDALHÃO DE PEIXE

## INGREDIENTES

1KG de filé de merluza ou pescada

0,5kg de batata hbt ou asterix

1 limão

coentro a gosto

sal a gosto

1 cebola batidinha ou ralada

2 dentes de alho bem socado

1 colher de sopa de azeite

1 colher de óleo

Óleo de soja para fritura

## MODO DE PREPARO

Temperar o peixe com limão, sal e coentro bem picadinho. Refogar a cebola e o alho em azeite e óleo sem deixar corar, só para amolecer e ficar transparente.

Colocar o peixe temperado, misturando com o refogado.

Fchar a panela e deixar cozinhar, sem secar (é bem rapidinho).

Cozinhar as batatas com pouco ou nenhum sal.

Depois de cozido o peixe, separá-lo do caldo e amassá-lo (pode socar com o tempero e tudo).

Depois de cozida a batata, esprema como para um pure e mistere ao peixe socado, sem o caldo. Prove o sal.

Se ficar muito seca, acrescente o caldo aos poucos, só para umedecer.

Faça bolas da massa e achatá-las como um hambúrguer grosso.

Passe na farinha de trigo dos dois lados.

Frite em óleo quente. Seque com papel toalha.

Espete uma azeitona preta em cima, no meio.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52127-medalhao-de-peixe.html>