PEIXE PORQUINHO FRITO COM LIMÃO

INGREDIENTES

1 kilo de peixe porquinho (limpo e sem cabeça)

sal a gosto

pimenta-do-reino em pó a gosto

2 ovos

farinha de trigo

3 limões médios

1 colher (sopa) de açafrão

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com os limões, o sal, e a pimenta do reino e deixe curtir por pelo menos 2 horas, para o tempero se infiltrar no peixe (costumo deixar de um dia para o outro)

Bata os ovos e reserve

Em outro recipiente coloque a farinha de trigo, e o açafrão, e misture

Passe o peixe na farinha, nos ovos, e novamente na farinha de trigo

Frite em fogo médio/alto até que doure

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5298-peixe-porquinho-frito-com-limao.html