

PEIXE CROCRANTE

INGREDIENTES

1 kg de peixe de água doce

Limão

Sal

1 xícara de fubá

1 colher de colorau

1 dente de alho

MODO DE PREPARO

Tire as escamas do peixe, guelras e barbatanas.

Faça cortes fininhos para quebrar as espinhas, role o peixe em pequenos pedaços.

Em uma travessa, faça um molho com limão e sal a seu gosto e reserve, coloque o peixe e reserve.

Em outra travessa, coloque uma xícara de fubá, uma colher de colorau.

Enxugue o peixe em papel toalha . Em seguida, passe o peixe nessa mistura.

Para fritar, coloque o óleo numa frigideira com um dente de alho, um fósforo e leve ao fogo.

Quando ascender o fósforo está no ponto de fritura.

Retire o fósforo e vá colocando o peixe em pequenas porções, virando sempre de um lado para outro. Deixe dourar, retire e coloque em toalha de papel para escorrer o óleo. Está pronto para saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54077-peixe-crocrante.html>