

AGULHÃO DO BETÃO (PEIXE)

INGREDIENTES

1/2 kg de agulhão congelado

1 limão

Fio de azeite

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

1 colher de manteiga

4 batatas médias

Molho shoyu a gosto

MODO DE PREPARO

Corte em cubos de 3 cm o agulhão ainda congelado.

Tempere com sal, limão, pimenta-do-reino.

Aqueça uma frigideira com o azeite e a manteiga. Frite o agulhão (ainda congelado) até "selar" / dourar. Reserve.

Frite as batatas no estilo "chips".

Arranje as batatas envolta e o peixe no centro do prato. Regue com molho shoyu.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55655-agulhao-do-betao-peixe.html>