ISCAS DE MERLUZA FRITO

INGREDIENTES

800 g de filé de merluza

5 dentes de alho amassados

suco de limão, a gosto

tempero para peixe (sachê de tempero pronto)

sal a gosto

500 g de fubá

MODO DE PREPARO

Primeiro pique o peixe em pedaços pequenos de mais ou menos 4 centímetros

Depois do peixe picado amasse bem o alho

Junte todos os temperos (suco de limão, o tempero para peixe, o alho amassado e o sal a gosto)

Misture bem, mas cuidado ao mexer as iscas, o peixe é muito delicado

Com o peixe já temperado, passe as iscas no fubá

Enquanto isso, deixe o óleo esquentar bem, até fazer bolinhas, a quantidade de óleo tem que ser o suficiente para cobrir as iscas

Deixe fritar em fogo baixo, dá tempo do peixe cozinhar por dentro

Se fritar em fogo alto ele pode queimar por fora e ficar cru por dentro

Deixe fritar até dourar, mais o menos uns 5 minutos

Depois de frito, sirva com algum tipo de molho da sua preferência (eu fiz molho de alho, e ficou super gostoso)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7801-iscas-de-merluza-frito.html