

PEIXE EMPANADO COM FUBÁ

INGREDIENTES

500g de filé peixe

1/2 xícara (chá) de fubá

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (sem fermento)

Suco de 1/2 limão

2 dentes de alho amassado

cebolinha ou coentro a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os filés de peixe numa tigela e tempere com o suco do limão, alho, cebolinha, sal e pimenta do reino a gosto

Cubra a tigela com um pano e deixe descansar por por 20 minutos

Numa outra tigela, junte o fubá com a farinha de trigo e misture

Em seguida passe os filés de peixe nessa mistura de farinha para empanar

Após isso, você já pode levar para fritar em óleo quente, até dourar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6320-peixe-empinado-com-fuba.html>