

FILÉ DE LINGUADO EMPANADO (EM CUBOS)

TEMPO DE PREPARO: 30 Minutos

SERVE: 6 PESSOAS

INGREDIENTES:

- 500 gramas de Linguado
- 250 gramas de FARINHA DE ROSCA CONFEPAN SPECIALE®
- ½ colher de café de Pimenta do reino
- ½ colher de café de Sal
- ½ colher de café de Alecrim
- ½ colher de café de alho em pó
- Óleo vegetal (Para fritura)

INSTRUÇÕES DE PREPARO

1. Para fazer o peixe empanado frito, comece por cortando os filés de linguado em cubos médios;
2. Coloque a FARINHA DE ROSCA CONFEPAN SPECIALE® em uma tigela e misture junto com a pimenta, o sal, o alecrim e o alho em pó;
3. Adicione o peixe e cubra bem com farinha;
4. Frite os pedaços de peixe em uma frigideira com bastante óleo já quente. Frite os pedaços de peixe até dourarem e firmarem.
5. **Escorra o excesso de óleo** do peixe antes de servir. Você pode usar papel toalha para fazê-lo;
6. Sirva o peixe empanado frito como aperitivo, não se esqueça de comer enquanto está quente!