

Croquete de Pintado

www.receitasdafia.com/receitas/croquete-de-pintado

Que tal um croquete de pintado para o seu almoço ou jantar? Se quiser pode rechear a seu gosto, mas hoje vamos de pintado. Fica uma delícia.

Croquete de Pintado

 50 min

 10 porções

Ingredientes

- 1 [batata](#) grande
- Água
- Sal a gosto
- 400g de [filés de pintado](#)
- 1 [limão](#)
- 3 colheres (sopa) de [azeite](#)
- 1 [cebola](#) picada
- 2 dentes de [alho](#) picado
- 2 colheres (sopa) de [coentro](#) picado
- [Pimenta do reino](#) a gosto
- 1 xícara (chá) de [fubá](#)
- 3 xícaras (chá) de [óleo](#)
- [Cebolinha](#) picada a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela, cozinhe a batata em água e sal por 15 minutos, ou até ficar macia.
2. Descasque-a e amasse no espremedor. Reserve.
3. Corte os filés de peixe em tiras finas e pequenas.
4. Tempere-as com o sal e o suco de limão.
5. Em uma panela, esquente o azeite e refogue a cebola e o alho até dourar.
6. Acrescente as tiras de filé de peixe.
7. Mexa até cozinhar bem, a ponto de desfiar.
8. Deixe esfriar um pouco.
9. Em uma tigela, junte o peixe, o coentro e acerte o sal.
10. Junte a batata e misture bem até formar uma massa homogênea.
11. Com a ajuda de uma colher, faça bolinhas.
12. Passe-as no fubá.
13. Em uma panela, aqueça bem o óleo e frite os bolinhos.
14. Escorra em papel toalha, salpique a cebolinha e sirva.

