



Peixe Frito Sequinho

www.receitasdafia.com/receitas/peixe-frito-sequinho

Você que adora um peixe frito, sequinho e crocante precisa fazer essa receita. É muito fácil e fica uma delícia!!

Peixe Frito Sequinho

 40 min

 20 porções

Ingredientes

- 1 1/2 kg do [peixe](#) de sua preferência (Traíra, Merluza, Pescada, Badejo, Cação, Tilápia e sardinha)
- 2 dentes de [alho](#) amassados
- 1 [limão](#)
- [Pimenta do reino](#) e sal a gosto
- 1 xícara de chá de [farinha de trigo](#)
- 1 xícara de chá de [fubá](#)
- 1 colher de sopa de [amido de milho](#)

Modo de Preparo

1. Limpe o peixe e corte-o em postas, em filé ou use ele inteiro.
2. Em seguida tempere o peixe com o suco do limão, alho, sal e pimenta do reino a gosto.
3. Cubra e deixe descansar por 30 minutos no tempero.
4. Em uma tigela, junte a farinha de trigo, o fubá e o amido de milho.
5. Empane o peixe nessa mistura e depois leve para fritar em óleo quente.
6. A quantidade de óleo deve ser o suficiente para cobrir o alimento
7. Acomode o peixe em papel toalha para tirar o excesso de óleo.
8. Sirva em seguida.
9. Uma dica bem legal da Fia é colocar um dente de alho com casca no óleo quando for fritar, assim seu óleo fica cheiroso e a casa não fica com cheiro de fritura.