



Cubos de peixe marinado e frito

Ingredientes (para 1 porção)

- 120 g de pacamão*
- 1/2 limão
- 1 alho
- Farinha
- Pão ralado
- 1 ovo
- Orégano
- Salsinha
- Azeite de oliva extra virgem*

Preparo

1. Pedir na peixaria que limpem o peixe e o cortem em cubos de uns 3 cm de espessura.
2. Picar a salsinha.
3. Misturar o suco de meio limão com o orégano, a salsinha picada e o alho inteiro amassado.
4. Colocar o peixe em um recipiente largo, acrescentar a mistura anterior, mexer e deixar marinar durante 30 minutos na geladeira.
5. Empanar o peixe primeiro com farinha, a seguir com ovo e, por fim, com pão ralado. Fritar em uma frigideira com bastante azeite de oliva. É importante que o azeite esteja bem quente para diminuir sua absorção.
6. Escorrer sobre papel-toalha e servir.

Recomendações

*Se desejar substitua o peixe pacamão por tilápia ou pintado.
E para a fritura, também pode ser utilizado óleo de soja.