



Filé de peixe empanado



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Suco de limão	meia xícara (chá)	100 ml
HONDASHI® Profissional	2 colheres (chá)	10 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Filé de tilápia	12 filés pequenos	1 kg
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno, coloque o suco de limão, o HONDASHI® Profissional e o sal, e misture.
2. Em uma GN, disponha os filés de peixe, regue com a marinada, cubra com filme-plástico e deixe tomar gosto por 1 hora na geladeira.
3. Retire o excesso de líquido, empane na farinha e frite-os em imersão, em óleo quente, por 3 minutos, ou até que fiquem dourados.
4. Escorra em papel-toalha e sirva em seguida.