

CUBINHOS DE PEIXE FRITO COM BATATA FRITA E MOLHO DE TOMATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

600g de peixe, limpo de peles e de espinhas cortado em cubinhos
800g de batatas cortadas em cubinhos
100 ml de azeite
1 cebola grande cortada em rodela finas
2 dentes de alho picados
1 folha de louro
4 tomates maduros cortados em rodela finas
Meio pimento laranja cortado em tirinhas
1 raminho de salsa atado com um fio
250 ml de vinho branco
Farinha q.b.
2 ovos batidos
Meio limão q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Óleo para fritar

PREPARAÇÃO

1. Tempere os cubos de peixe com sal, pimenta e sumo de limão. Misture bem.
2. Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e a folha de louro. Mexa e deixe refogar.
Junte ao refogado o tomate, o pimento e o raminho de salsa. Mexa e deixe refogar mais um pouco.
Junte o vinho branco ao refogado e deixe ferver mais 7 minutos. Tempere com um pouco de sal e pimenta.
Mexa, apague o lume, retire a folha de louro e a salsa.
3. Entretanto, frite as batatas em óleo quente. Depois de fritas, coloque-as num prato com papel absorvente. Tempere as batatas com um pouco de sal fino.
4. Passe os cubinhos de peixe por farinha e ovo batido. Frite os cubinhos em óleo quente. Depois de fritos, retire-os para um prato com papel absorvente. Sirva os cubinhos de peixe com o molho de tomate por cima e acompanhado com a batata frita.

Custo: 7.50 € (para pescada) ; Custo por pessoa: 1.87 €

<http://www.saborintenso.com/f17/cubinhos-peixe-frito-batata-frita-molho-tomate-15212/>

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro de Culinária com 420 páginas