



Costelinha de tambaqui frita



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Costela de tambaqui	24 unidades médias	1,4 kg
HONDASHI® Profissional	1 colher e meia (sopa)	20 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Suco de limão	5 colheres (sopa)	75 ml
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o peixe, o HONDASHI® Profissional, o sal e o suco de limão, e misture. Cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto na geladeira por 1 hora.
2. Passe-as pela farinha de trigo e frite em imersão, aos poucos, no óleo quente, por 5 minutos, ou até dourarem por todos os lados. Escorra e sirva em seguida.