



Bacalhau empanado com maionese holandesa



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:30

Ingredientes

PEIXE EMPANADO

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|--|-------------------|-------------|
| Bacalhau (dessalgado em tiras de 4 cm) | - | 1 kg |
| HONDASHI® Profissional | 1 colher (chá) | 5 g |
| Pimenta-do-reino preta (moída) | meia colher (chá) | 1,5 g |
| Salsa (picada) | 3 colheres (sopa) | 15 g |

MAIONESE HOLANDESA

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|----------------------------------|-------------------|-------------|
| Maionese | 1 xícara (chá) | 200 g |
| Mostarda amarela | 1 colher (sopa) | 17 g |
| Tempero SAZÓN® Profissional Alho | 1 colher (chá) | 5 g |
| Cebolinha-verde (picada) | 2 colheres (sopa) | 10 g |

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---------------------|-------------------|-------------|
| Suco de limão | 2 colheres (sopa) | 30 ml |

MASSA

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---------------------|-------------------|-------------|
| Farinha de trigo | 3 xícaras (chá) | 330 g |
| Ovo | 2 unidades | 100 g |
| Leite | 1 xícara (chá) | 200 ml |
| Cerveja clara | 1 xícara (chá) | 200 ml |
| Sal | meia colher (chá) | 2,5 g |

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque as tiras de bacalhau, o HONDASHI® Profissional, a pimenta-do-reino e a salsa, e misture. Cubra com filme-plástico e reserve na geladeira por 1 hora.
2. Enquanto isso, faça a maionese: em um bowl pequeno, coloque a maionese, a mostarda, o Tempero SAZÓN® Profissional, a cebolinha-verde e o suco de limão, e misture. Cubra com filme-plástico e reserve na geladeira até o momento de servir.
3. Faça a massa: em um bowl grande, coloque a farinha, o ovo, o leite, a cerveja e o sal, e misture. Passe o peixe reservado pela mistura e frite-o em imersão, em óleo quente, por 3 minutos, ou até dourar. Escorra e sirva em seguida acompanhado da maionese.