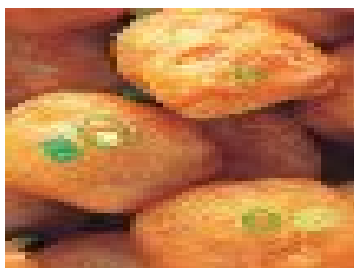


Cubinhos de Peixe Empanados



Ingredientes

Massa:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1/2 colher (chá) de sal

Peixe:

- 700 g de postas de cação (cerca de 6 postas)
- Suco de 1 limão médio
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- 3 xícaras de óleo (para fritura)

Molho:

- 1/4 xícara de vinagre
- 1/2 xícara de catchup
- 1/3 xícara de água
- 1/2 colher (sopa) de maisena
- 1/2 colher (chá) de molho de pimenta
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de açúcar

Como Preparar Cubinhos de Peixe Empanados:

Massa:

Em uma tigela, junte todos os ingredientes e misture bem com uma colher de pau. Reserve.

Peixe:

Corte as postas em cubos de 2,5 cm de lado.

Tempere com o suco de limão, o sal e a pimenta.

Reserve.

Em uma panela média, aqueça o óleo em fogo médio.

Passa cada cubo de peixe na massa reservada e frite, aos poucos, no óleo quente até dourar.

Deixe escorrer em folhas de papel toalha.

Molho:

Em uma panela média, leve todos os ingredientes ao fogo médio mexendo até ferver e engrossar.

Disponha os cubos de peixe numa travessa e sirva com o molho quente.