



Lambari Frito



INGREDIENTES

- ✓ 500 g de lambari limpo
- ✓ 2 xícaras (chá) de óleo
- ✓ 1 xícara (chá) de fubá mimoso
- ✓ 3 colheres (chá) de sal
- ✓ 2 colheres (sopa) de vinagre
- ✓ folhas de 1/2 maço médio de salsa
- ✓ 1/2 pimentão verde médio picado
- ✓ 1 cebola média picada
- ✓ 4 dentes de alho descascados

MODO DE PREPARO

Lave os lambaris, seque com toalha de papel e reserve.

Bata no liquidificador o alho, a cebola, o pimentão, a salsa, o vinagre e o sal, até obter uma pasta homogênea.

Disponha os lambaris numa assadeira refratária, espalhe o tempero, misture e cubra com filme plástico.

Deixe tomar gosto por 1 hora na geladeira.

Passado o tempo, retire os lambaris do tempero e empane-os com uma camada fina de fubá.

Frite-os, aos poucos, numa frigideira com o óleo bem quente.

Assim que dourar, retire do fogo e disponha sobre toalha de papel para eliminar o excesso de gordura.

Sirva quente e, se preferir, com limão.