

Peixe ao molho tártaro



Ingredientes

- 8 Unidade(s) de filés de peixe de sua preferência
- 2 Dente(s) de alho amassado
- 1 Unidade(s) de limão (apenas o suco)
- sal a gosto
- 1 Xícara(s) de farinha de trigo
- azeite para fritar a gosto
- MOLHO TÁRTARO a gosto
- 1 Xícara(s) de maionese
- 2 Colher(es) de sopa de mostarda
- 1 Xícara(s) de picles picado
- 1 Xícara(s) de salsa picada
- 2 Colher(es) de sopa de suco de limão
- sal a gosto

Modo de Preparo

- PEIXE: Num refratário, coloque os filés de peixe e tempere com o sal, o alho e o suco de limão. Deixe o peixe nos temperos por uns 30 minutos. Em seguida, passe os filés escorridos na farinha de trigo e coloque no azeite quente para fritar. MOLHO: Numa molheira.