

# FILÉ DE PEIXE CROCANTE AO FORNO

## INGREDIENTES

500 g de filé de peixe fresco

azeite a gosto

1 limão

sal a gosto

pimenta a gosto

1/2 xícara de pão ralado

2 dentes de alho

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente próprio para forno, coloque os filés de peixe e tempere com o azeite, o limão, o sal e a pimenta.

Em seguida, leve ao forno preaquecido a 200º C por 10 a 15 minutos.

Enquanto isso, misture o pão ralado com o alho e tempere com sal e pimenta.

Após passar o tempo, retire os filés do forno e cubra com a mistura.

Leve novamente ao forno por cerca de 10 a 15 minutos ou até ficar com uma aparência crocante.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14822-file-de-peixe-crocanteroforno.html>