FILÉ DE TILÁPIA SIMPLES

INGREDIENTES

6 filés de tilápia

alho a gosto

pimenta do reino a gosto

limão a gosto

quanto baste de fubá

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture o sal, o alho, a pimenta e o suco do limão com água.

Coloque os filés para marinar por 20 minutos antes de fritar.

Coloque o fubá em um prato raso.

Tire o alho dos filés e passe o peixe no fubá.

Coloque o óleo (porção bem generosa) na frigideira e aqueça em fogo baixo.

Frite os filés até ficar crocante.

Tire os filés e coloque em um recipiente forrado com papel toalha para tirar o excesso da gordura.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15018-file-de-tilapia-simples.html