

FILÉ DE PEIXE SUPER CROCANTE

INGREDIENTES

1/2 kg de filé de peixe sem espinha (tilápia ou pescada)

1 xícara de farinha flocada

1 xícara de farinha de trigo

1 ovo

1 limão

sal a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte os filés de peixe a seu gosto ou deixe inteiros.

Esprema sumo de 1 limão e adicione sal a gosto.

Deixe descansar uns 30 minutos na geladeira.

Passe na farinha de trigo, 1 filé por vez.

Passe o peixe no ovo batido.

Empane na farinha flocada.

Frite até dourar e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23355-file-de-peixe-super-crocante.html>