

ISCA DE PEIXE EMPANADA

INGREDIENTES

2 filés de tilápia médio

1 limão

sal a gosto

páprica a gosto

farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de tilápia com sal a gosto.

Corte o filé de tilápia em porções de um bocado.

Coloque os filés já cortados dentro de um vasilhame, esprema um suco de meio limão e aguarde 5 minutos.

Em outro recipiente coloque a farinha de trigo, e tempere a farinha com sal a gosto e páprica (a quantidade de farinha de trigo é o suficiente para cobrir os filés).

Coloque os filés dentro da mistura de farinha de trigo.

Tampe o vasilhame e chacoalhe para que a mistura de farinha pegue em todos os filés, aguarde 5 minutos e chacoalhe mais uma vez

Peneire os pedaços de filé para tirar o excesso da mistura de farinha.

Frite os filés.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24249-isca-de-peixe-empanada.html>