

# FILÉS DE MERLUZA FRITOS (LÚCIO CEZAR)

## INGREDIENTES

- 6 filés de merluza lavados com limão e escorridos
- 1/2 xícara de farinha de trigo aproximadamente
- óleo para fritar
- sal a gosto
- 3 envelopes de tempero meu peixe (limão e ervas) da knorr

## MODO DE PREPARO

Depois dos filés lavados com limão e escorridos, passe-os em papel toalha para que fique sequinhos.

Reserve-os.

Coloque em um prato, a farinha de trigo e um pouco de sal misturado.

Em outro prato, coloque o conteúdo dos envelopes de tempero meu peixe.

Passe os filés de merluza na farinha de trigo e depois no tempero meu peixe.

Frite-os em óleo quente.

Coloque-os em papel toalha para absorver o excesso de óleo e sirva-os quentinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27822-files-de-merluza-fritos-lucio-cezar.html>