

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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