

# FILÉ DE PEIXE CREMOSO EMPANADO

## INGREDIENTES

500 gramas de filé de peixe de sua preferência

1 colher de maionese

sal a gosto

2 dentes de alho

tempero de preferencia

2 xícaras de farinha

óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Corte o filé do peixe em cubos de tamanhos médios

Em um recipiente tempere o filé a gosto

Misture a maionese

Coloque a farinha em um prato

Empane os cubos do filé do peixe apenas na farinha

Em uma panela com o óleo bem quente frite-os

Sirva a seguir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32854-file-de-peixe-cremoso-empanado.html>