

# PEIXE A MILANESA

## INGREDIENTES

8 filés de peixe sem a pele  
2 xícaras (chá) de farinha de rosca  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
2 ovos  
3 xícaras (chá) de óleo pra fritar  
sal a gosto  
limão a gosto  
papel toalha para secar

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés do peixe com sal e limão, depois deixe descansar por uns 10 minutos.

Bata o ovo com garfo, depois passe os filés na farinha de trigo, no ovo batido e na farinha de rosca.

Coloque para fritar em óleo quente e frite aos poucos, quando estiverem dourados é só colocar para secar no papel toalha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38120-peixe-a-milanese.html>