

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-milanesa.html>