

FILÉ DE PEIXE EMPANADO COM PÃO DE FORMA

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe

500 g maionese

1 pacote de pão de forma

2 limões

sal a gosto

pimenta-do-reino

alho

MODO DE PREPARO

Tempere de um dia para o outro o peixe, com o alho, sal, pimenta e limão.

Pegue o pão de forma, retire a casca e bata no liquidificador até virar uma farinha.

Em um refratário, coloque no fundo, um pouco da farinha do pão de forma.

Passe a maionese no filé de peixe coloque no refratário e cubra com farinha de pão, não economize no pão.

Deixe assar aproximadamente 20 minutos, quando a farinha do pão estiver moreninha retire.

Sirva com um arroz à piemontês e uma salada bem colorida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38777-file-de-peixe-empanado-com-pao-de-forma.html>