

# FILÉ DE PESCADA À MILANESA

## INGREDIENTES

1 kg de filé de pescada

alho e sal a gosto

tempeiro baiano

1 limão

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés com alho e sal, depois coloque só um pouquinho de tempero baiano, pois ele é muito forte.

Por último esprema 1/2 limão e coloque em uma bacia, leve à geladeira por uns 30 minutos para pegar gosto melhor, depois é só passar na farinha de trigo.

Colocar para fritar em uma frigideira com óleo já aquecida, tome cuidado para fritar, pois o peixe queima facilmente.

Depois é só colocar em um prato com uns 2 guardanapos, servir com um arroz e uma couve refogada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41659-file-de-pescada-a-milanesa.html>