

FILÉ DE PEIXE CROCANTE

INGREDIENTES

500 kg de filé de peixe

suco de 3 limões

3 xícaras de farinha de rosca ou fubá

2 ovos

tempero a gosto

óleo

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o tempero e o limão. Reserve.

Separar as claras e bata bem até ficar em ponto de neve. Misture as gemas e coloque um pouco do tempero.

Passse na farinha de rosca ou fubá e frite em óleo bem quente para ficar mais sequinho. E bom apetite!

Dica: Sirva com salada ou vinagrete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42184-file-de-peixe-crocanter.html>