

# FILÉ DE PEIXE A DORÊ

## INGREDIENTES

500 g de filé de tilápia

1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho

2 ovos batidos

1 xícara de farinha de rosca

sal

pimenta-do-reino

limão

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés de peixe com o sal, a pimenta e o limão a gosto.

Deixe marinando por no mínimo 30 minutos na geladeira.

Com o auxílio de um garfo passe cada filé na seguinte sequência:

Farinha de trigo misturada com o amido de milho, depois no ovo batido.

Por último passe o filé na farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42201-file-de-peixe-a-dore.html>