FILÉ DE MERLUZA EMPANADO

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza

1 kg de farinha de trigo

1 kg de farinha de rosca

5 ovos

tempero a gosto para o peixe

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe de preferência de um dia para o outro, ou tempere de manhã e faça a noite, assim o tempero penetra melhor no peixe.

Passe o peixe já temperado no ovo, depois na farinha de trigo, depois passe novamente no ovo e por último na farinha de rosca.

Em um frigideira coloque o óleo e deixe em fogo alto.

Quando tiver bem quente jogue o peixe.

É uma delicia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45218-file-de-merluza-empanado.html