# FILÉ DE PEIXE MUITO CROCANTE

## INGREDIENTES

1/2 kg de filé de cação

1 limão

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

alho a gosto

farinha de trigo

flocos de milho pré-cozidos ou milharina

## MODO DE PREPARO

Misture os temperos nos filés e deixe 30 minutos.

Coloque em um prato fundo farinha de trigo e os flocos de milho e misture.

Passe os filés temperados na mistura.

Frite em óleo quente utilizando uma pinça para não desmanchar.

Quem não tiver a pinça de silicone, use a de macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48772-file-de-peixe-muito-crocante.html