

FILÉ DE PEIXE A MILANESA

INGREDIENTES

mais ou menos 25 g de filé de peixe
2 alhos picadinhos
1 limão
sal a gosto
4 ovos batidos
farinha de mandioca para empanar (500 g)
temperinho verde para enfeitar e limão
1 pitada de pimenta (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte o peixe em quatro pedaços não muito pequeno
Deixe nesse tempero por no mínimo 1 hora
Passe nos ovos batidos e na farinha, frite em banha ou óleo quente
Sirva com purê de batata
Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7046-file-de-peixe-a-milanesa.html>