

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>