**RECEITA**

**FILÉ DE MERLUZA A MILANESA**



**PREPARO:** 30min

**RENDIMENTO:** 8 porções

**Ingredientes**

* **8 filés de Merluza**
* **2 xícaras de chá de farinha de rosca**
* **2 xícaras de chá de farinha de trigo**
* **2 ovos**
* **3 xícaras de chá de óleo**
* **Sal e limão a gosto**
* **Papel toalha**

**Modo de preparo**

1. Tempere os filés do peixe com sal e limão, depois deixe descansar por uns 10 minutos.
2. Bata o ovo com o garfo, depois passe os filés na farinha de trigo, no ovo batido e na farinha de rosca.
3. Coloque para fritar em óleo quente e frite aos poucos, quando estiverem dourados é só colocar para secar no papel toalha.