

FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE VINHO

INGREDIENTES

1 kg de filé de tilápia ou saint peter
1 limão siciliano (suco)
1 xícara (chá) de farinha de trigo para empanar
3 cebolas grandes cortadas em rodelas
3 dentes de alho picados
1 xícara (chá) de vinho branco seco
1/2 xícara (chá) de vinho marsala ou madeira
1 xícara (chá) de molho de tomate
sal e pimenta a gosto
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Lave bem os filés, seque

Passe os filés pela farinha de trigo

Frite

Retire

Coloque as cebolas fatiadas em um escurridor de massa e regue

Coloque as cebolas na frigideira e deixe dar uma refogada por uns 3 minutos

Acrescente o alho, o vinho branco e o marsala

Junte o molho de tomate e prove se necessita de mais sal e pimenta e cozinhe em fogo baixo por 15 minutos com a panela tampada

Coloque os filés fritos em uma travessa e regue com o molho

Sirva acompanhado de arroz branco e batatas cozidas passadas na manteiga

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12529-file-de-peixe-ao-molho-de-vinho.html>