

# 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 rodela
- 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

Passes 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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