

# 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 escorredor 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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