

FILÉ DE TILÁPIA AO MOLHO CHARDONNAY

INGREDIENTES

PEIXE

8 filés de tilápia limpo
1 limão
sal a gosto
azeite a gosto
farinha de trigo (para empanar)

MOLHO

1 maço de espinafre
500 g de creme de leite fresco
400 ml de vinho branco Chardonnay
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
3 dentes de alho picados
sal e pimenta a gosto
1 colher (sopa) de manteiga
300 g de cogumelos portobello fatiados

MODO DE PREPARO

PEIXE

Tempere os filés com o suco de 1 limão e sal a gosto.
Deixe descansar por 10 minutos.
Passe os filés temperados pela farinha de trigo e reserve.
Despeje azeite em uma frigideira antiaderente até cobrir todo o fundo da frigideira.
Com o azeite bem quente, frite os filés e separe-os em um pirex grande.
Reserve os filés já fritos.

MOLHO

Lave o espinafre e o cozinhe no vapor por aproximadamente 20 minutos.

Corte as folhas de espinafre de maneira grosseira.

Limpe os cogumelos retirando seu talo e cortando em tiras.

Em uma frigideira, coloque a colher de sopa de manteiga e salteie os cogumelos.

Reserve os cogumelos mantendo-os com a manteiga que foi utilizada para saltear.

Em uma panela, despeje as 2 colheres de azeite e quando ele estiver bem quente frite o alho por aproximadamente 2 minutos (não deixar ele ficar crocante).

Acrescente o espinafre e os cogumelos com a manteiga em que ele foi frito;

Adicione o vinho Chardonnay, creme de leite, sal e pimenta.

Mexa bem com um fouet ou colher de pau.

Deixe ferver, aumente o fogo e deixe o molho ferver rapidamente, até que muitas bolhas estejam estourando na superfície.

Não deixe o molho fervendo por muito tempo, você só precisa chegar rapidamente a essa temperatura.

Abaixe o fogo para médio e junte a farinha aos poucos e misture a farinha rapidamente depois de abaixar o fogo.

Abaixe o fogo e deixe cozinhar até engrossar (o molho pode cozinhar pelo tempo que você desejar antes de ser servido; quanto mais tempo deixar no fogo, mais espesso e rico ele fica).

Despeje 2/3 do molho sobre os filés que estavam separados no refratário.

Coloque em forno baixo por aproximadamente 15 minutos para dar uma gratinada no molho.

Sirva ele assim que tirar do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15304-file-de-tilapia-ao-molho-chardonnay.html>