

# FILÉ DE BAGRE AO MOLHO DE VINHO

## INGREDIENTES

- 1 kg de filé de bagre
- 110 g tomates secos
- 110 g de alcaparras
- 1 cebola picadinha
- 1 dente de alho grande
- 4 colheres de sopa de tempero verde
- 100 ml de vinho branco
- 100 ml de suco de limão
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 colher de chá de alecrim

## MODO DE PREPARO

Em um vidro misture os tomates secos, as alcaparras, a cebola, o alho, o tempero verde, o vinho branco, o sal e o alecrim.

Corte o filé em porções, tempere com este molho e deixe por pelo menos 30 minutos.

Na hora de colocar na forma refratária, acrescente o suco do limão.

Leve ao forno coberto com papel alumínio por 30 minutos aproximadamente.

Finalize tirando o papel alumínio e dourando por mais uns 10 minutos.

Sirva com arroz branco e batatas palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/36730-file-de-bagre-ao-molho-de-vinho.html>