

FILÉ DE TILÁPIA AO VINHO BRANCO

INGREDIENTES

- 500 g de filé de tilápia
- 5 colheres cheias de trigo (sem fermento)
- 5 colheres de manteiga (não pode ser margarina)
- 2 copos de vinho branco
- tempero a gosto (pouco tempero pois a manteiga já tem sal)
- 1 limão

MODO DE PREPARO

Tempere os filés , depois regue com o limão.

Passa no trigo e reserve.

Coloque a manteiga na frigideira (vá colocando aos poucos na medida que for colocando os filés).

Quando esquentar coloque os filés e deixe fritar, ficando coradinho(não muito pois o peixe é muito macio).

Acrescente o vinho e deixe flambar, mexa a frigideira um pouquinho e quando der um caldinho encorpado pode tirar.

Vá colocando os outros da mesma forma até passar todos, o ideal são 3 por vez.

Sirva com arroz branco e uma saladinha, se preferir enfeite com alcaparras, fica maravilhoso. Um prato sofisticado e muito fácil.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38013-file-de-tilapia-ao-vinho-branco.html>