

# FILÉ DE LINGUADO ASSADO

## INGREDIENTES

500 g de filé de linguado  
sal a gosto  
2 limões  
1 cebola grande (opcional)  
1 copo de vinho branco seco  
Alecrim a gosto  
1 colher de sopa de azeite

## MODO DE PREPARO

Coloque o filé de linguado em papel alumínio com espaço suficiente para fazer uma trouxa com o papel depois de temperado.

Esprema os limões em toda a superfície do peixe e tempere com sal a gosto.

Corte as cebolas e coloque por cima do peixe juntamente com o alecrim e o azeite.

Por último coloque o vinho branco seco também por cima do peixe sem excesso.

Faça uma trouxa com o papel alumínio e leve ao forno pré aquecido a 180°C por mais ou menos 30 minutos. Se depois desse tempo ainda estiver muito molhado, abra a trouxa de papel alumínio e deixe por mais no máximo 10 minutos para secar.

Esta receita fica muito boa também se for feita em uma churrasqueira no bafo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44397-file-de-linguado-assado.html>