

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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