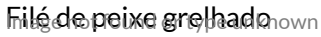
Filé de peixe grelhado

www.receitasdafia.com/receitas/file-de-peixe-grelhado

Prepare um delicioso filé de peixe grelhado super rápido e prático! Vale a pena saborear essa receita.



Filé de peixe grelhado

30 min 6 porções

Ingredientes

- 500 g de filé de linguado (ou tilápia, merlusa)
- 1/2 colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de alho granulado
- 2 colheres de chá de tomilho
- 1 colher de sopa de suco de limão

Modo de Preparo

1. Coloque os filés de linguado em uma tigela e tempere-os com sal, azeite, alho granulado, tomilho e suco de limão. Deixe marinar por alguns minutos.
2. Aqueça uma frigideira em fogo médio e grelhe os filés de peixe até ficarem dourados.
3. Retire do fogo e sirva imediatamente.
4. Acompanhe com arroz, legumes ou salada.