

TILÁPIA RECHEADA

INGREDIENTES

2 kg de tilápia fresca
1 limão
sal e cominho a gosto para temperar
2 kg de batatas
1 tomate
coentro e cebolinha a vontade
1 pimentão
4 colheres de manteiga
200 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Limpe bem a tilápia e tempere com o cominho, sal e o limão
Cozinhe as batatas com sal a gosto, cortadas em rodela médias
Reserve metade das batatas
Com metade das batatas, forre o fundo de uma assadeira de vidro e espalhe manteiga sobre elas
O restante das batatas, amasse com manteiga formando um purê
Corte o tomate, pimentão, cebola e alho e misture sobre o purê das batatas
Corte a mussarela em cubos e misture junto
Abra a barriga da tilápia e coloque todo recheio
Costure a barriga ou envolva com papel manteiga
Coloque sobre a assadeira com as rodela de batatas e cubra com papel alumínio levando para assar por 30 minutos
Retire o papel e deixe dourar por mais 10 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12742-tilapia-recheada.html>