

COXINHA DE TILÁPIA

INGREDIENTES

500 g de filé ou posta de tilápia moído

800 g de trigo

500 ml de água

200 g de margarina

pimenta com moinho

cebola picada

sal a gosto

2 tomates

20 ml de óleo

2 cebolas

2 cabeça de alho

MODO DE PREPARO

Coloque a água em uma panela para ferver

Coloque a margarina e o sal

Após a água ferver adicione o trigo mexendo até virar pirão

Desligar o fogo para esfriar e modelar o recheio

Em uma panela com óleo, coloque a cebola bem picada para dourar

Assim que a cebola estiver dourada, adicione o alho, tomate e o pescado, misture bem, e deixe cozinhando por 15 minutos, no final adicione cebolinha verde

Adicione sal a gosto no final.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13344-coxinha-de-tilapia.html>