

FILÉ DE TILÁPIA AO MOLHO DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

filés de tilápia congelados ou frescos

1 copo de requeijão

1 lata de milho verde

1/2 copo de maionese

2 dentes de alho

queijo mussarela

100 ml de leite

MODO DE PREPARO

Com os filés já temperados com sal e pimenta (a gosto).

Frite-os em uma frigideira grande com um pouco de azeite.

Em seguida, bata o requeijão, o alho, o milho, o leite e maionese no liquidificador até obter uma mistura homogênea.

Sirva os filés com o molho por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14392-file-de-tilapia-ao-molho-de-requeijao.html>