

FILÉ DE TILÁPIA COM ALCAPARRAS

INGREDIENTES

2 filés de tilápia
1 vidro pequeno de alcaparras em conserva
2 limões
farinha de trigo para empanar o peixe
2 colheres de manteiga
sal
pimenta
óleo pra fritar
salsinha

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal, pimenta e suco de 1 limão, reserve uns 10 minutos para que pegue o tempero.

Depois desse tempo, empane somente em farinha de trigo, frite com pouco óleo em uma frigideira de teflon, deixando bem dourado dos dois lados.

Escorra as alcaparras e passe em água pra remover um pouco do sal.

Retire os filés.

Na mesma panela com o fundo que sobrou (por isso usar a frigideira de teflon com pouco óleo) adicione o suco de 1 limão e as alcaparras.

Adicione 2 colheres de manteiga e mexa até formar um molho líquido.

Adicione a salsinha e sirva com arroz e feijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14464-file-de-tilapia-com-alcaparras.html>