

FILÉ DE TILÁPIA COM BATATA DOCE GRATINADA

INGREDIENTES

1/2 kg de filé de tilápia
2 batatas doce médias descascadas e cortadas em rodelas
1 cebola
1 pimentão médio
1 tomate
1 dente de alho
Sal a gosto
Suco de 1/2 limão
1 copo de requeijão
Queijo fatiado
Azeite de oliva
Queijo fatiado

MODO DE PREPARO

Em uma forma untada, distribua as batatas doce em camada.

Coloque os filés de peixe temperados com suco de limão, sal e alho sobre as batatas.

Em seguida, coloque o pimentão, a cebola e o tomate cortados em rodelas, e regue tudo com azeite de oliva.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido.

Quando a água que se produz durante o cozimento estiver quase toda absorvida, retire do forno, retire o papel alumínio, e adicione o requeijão, espalhando-o, e por último cubra com o queijo fatiado.

Leve novamente ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16260-file-de-tilapia-com-batata-doce-gratinada.html>