

MINHA TILÁPIA AO CREME

INGREDIENTES

- 1 peixe tilápia grande
- 1 tomate médio em pedaços
- 1 pimentão médio em pedaços
- 1 cebola média em pedaços
- 1 colher (sopa) de colorau (pó vermelho)
- 4 pimentinhas-de-cheiro em pedaços
- 1 caixa de creme de leite
- 2 sachê de tempero em pó pronto (sabor do nordeste)
- coentro a gosto
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a tilápia em pedaços e salgue a gosto.

Coloque numa panela grande e leve ao fogo médio.

Na panela, adicione o tomate, pimentão, cebola, pimentinha-de-cheiro, colorau, o tempero em pó e 3 copos (americanos) com água, mexa e espere ferver.

Em seguida, quando o peixe já estiver cozido, coloque o creme de leite e o coentro.

Mexa e espere 2 minutos e já pode desligar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19222-minha-tilapia-ao-creme.html>