

# FILÉ DE TILÁPIA À PARMEGIANA AO MOLHO DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

4 filés de tilápia sem espinho  
2 ovos batidos  
farinha de rosca e farinha de trigo para empanar  
1 pacote de molho pronto  
1 pacote de camarão (200 g)  
2 dentes de alho  
1/2 cebola  
2 tomates  
óleo para fritar  
queijo mussarela a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Frite o alho e a cebola, coloque o camarão e refogue.  
Acrescente os tomates picados em cubinhos e o molho pronto.  
Tempere o molho a gosto, com sal e pimenta-do-reino.  
Acrescente 1/2 copo de água e deixe ferver, até o camarão estar bom.  
Coloque os filés em uma travessa e adicione uma fatia de queijo sobre eles.  
Acrescente o molho e leve ao forno, apenas para derreter o queijo.  
Sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23661-file-de-tilapia-a-parmegiana-ao-molho-de-camarao.html>