

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.

©2024 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>