

TILÁPIA GRATINADA

INGREDIENTES

400 g de filé de tilápia

tempero para peixe a gosto (eu uso maggi fondor)

200 ml de vinho branco

1 cebola pequena picada

1 dente de alho picado

1 caixinha de creme de leite

pimenta-do-reino

ervas finas (eu uso o ervas de provence)

sal a gosto

50 g queijo parmesão ralado

queijo mussarela fatiado

MODO DE PREPARO

Temperar os filés a gosto, grelhe e reserve em uma travessa para ir ao forno.

Na mesma frigideira, refogue a cebola e o alho.

Acrescente o vinho branco, o creme de leite, queijo parmesão, pimenta-do-reino, ervas e sal a gosto e sempre misturando bem.

Quando engrossar, está pronto.

Cubra os filés com o molho e por cima as fatias de queijo mussarela e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24004-tilapia-gratinada.html>