

# TILÁPIA EM POSTA AO VINHO BRANCO

## INGREDIENTES

800g de tilápia em postas

1 cebola média

1 batata inglesa grande

1 tomate grande

pimenta de cheiro (a gosto)

300 ml de vinho branco

azeite (a gosto)

2 dentes de alho

coentro

cebolinha

suco de 2 limões

## MODO DE PREPARO

Forre, com papel alumínio, uma forma e em seguida coloque as postas de tilápia.

Tempere com, sal, limão, alho, pimenta-de-cheiro picadinha e um pouco de colorau pra dar cor.

Depois coloque a cebola, a batatinha e o tomate em rodelas, despeje o vinho e por último o coentro e a cebolinha.

Deixe descansar por 30 minutos e coloque no forno a 240° C, embrulhado no papel alumínio.,

Depois de cozinar por 50 minutos, desembrulhe e deixe-o dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24245-tilapia-em-posta-ao-vinho-branco.html>