

TILÁPIA EM POSTA AO VINHO BRANCO

INGREDIENTES

800g de tilápia em posta
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 rodela, 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 cozinhar por 50 minutos, desembulhe e deixe-o dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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