FILÉ DE TILÁPIA AO MOLHO CHAMPIGNON

INGREDIENTES

300 g de filé de tilápia fresco

3 dentes de alho socados com sal (ou outro tempero que preferir)

2 limões

alecrim fresco ou desidratado

1 cebola grande picada em cubos médios

1 potinho de champignon em conserva (use a quantidade que achar necessário)

5 colheres (sopa) de manteiga (irá usar também no molho)

azeite

MODO DE PREPARO

Tempere a tilápia com o tempero de alho.

Logo depois, em um recipiente, deixe-as marinando no limão por cerca de 35 minutos.

Em uma frigideira coloque a manteiga, e assim que derreter e ferver um pouco, coloque os filés da tilápia.

Colocado o peixe, salpique a quantidade que achar necessária de alecrim.

Vá dourando o peixe até que fique em uma cor dourada e bonita.

Em outra panela, para o molho, coloque a cebola picada com um pouco de azeite.

Deixe a cebola cozinhar até que fique com uma cor meio "transparente".

Após este passo, acrescente os champignons e deixe cozinhar em fogo médio por 2 minutos.

Logo após, acrescente 3 colheres de sopa de manteiga até formar um molho mais cremoso.

Assim que for colocada manteiga, não a deixe cozinhar por muito tempo, pois perderá a consistência e ela derreterá totalmente.

Está pronto é só servir e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25291-file-de-tilapia-ao-molho-champignon.html