

TILÁPIA OU TRAÍRA RECHEADA

INGREDIENTES

2 tilápias de 1 kg e 1/2
300 g de mussarela
200 g de presunto
200 g de calabresa fatiada
300 g de bacon fatiado
3 dentes de alho
1 cebola grande (1/2 picada e 1/2 fatiada)
orégano
5 batatas grandes fatiadas 1,5 cm de espessura
azeite
1 limão
sal
precisará de papel alumínio, agulha e linha

MODO DE PREPARO

Limpe a tilápia, retire as escamas e a cabeça, passe limão, alho e sal e reserve.

Frite o bacon e a calabresa em fatias. Pré-cozinhe as batatas, coloque em camadas dentro da tilápia, o bacon, a calabresa, o presunto, a mussarela e a cebola picada e costure.

Em uma forma coloque as batatas fatiadas pré-cozidas com azeite e orégano e as cebolas fatiadas.

Por cima coloque as tilápias.

Revista com papel alumínio e leve ao forno por 40 minutos.

Depois mais 20 minutos sem o papel alumínio para dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31274-tilapia-ou-traira-recheada.html>