

# TILÁPIA SIMPLES ASSADA NA BRASA

## INGREDIENTES

1 kg de filé de tilápia

suco de 2 limões

sal a gosto

ervas a gosto

alcaparras

2 colheres de manteiga de leite derretidas com uma porção de cheiro verde picadinho e a gosto

## MODO DE PREPARO

Junte o sal e as ervas ao suco de limão.

Deixe os filés de tilápia numa vasilha com esta porção.

Deixe descansar por 10 minutos, revirando de vez em quando. Enquanto isso acenda a churrasqueira.

Após o descanso, insira as alcaparras nos filés de tilápia, de forma que a alcaparra fique totalmente inserida no filé.

Disponha os filés numa grelha.

Coloque a grelha com os filés na churrasqueira.

Cada lado deverá ficar sob aquecimento por 10 minutos. Vire a grelha para atender a essa orientação.

Após retirar da churrasqueira, passe a manteiga derretida com o cheiro verde por toda a extensão do filé.

Sirva quente e acompanhado, opcionalmente, de um arroz soltinho e batatas à dorê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31617-tilapia-simples-assada-na-brasa.html>