

TILÁPIA NO FORNO

INGREDIENTES

1 tilápia

Suco de 1 limão

alho

sal

pimenta-do-reino

1 tomate maduro cortado em rodela

1 cebola picada em rodela

pimentão

azeite ou óleo

2 batatas médias

salsinha ou coentro

MODO DE PREPARO

Corte o peixe em filés.

Lave bem o peixe com o suco do limão.

Tempere-o com alho e sal e pimenta-do-reino.

Banhe-o com bastante azeite ou óleo

Coloque as rodela de batata, a cebola e o tomate e o pimentão no peixe.

Salpique a salsa ou o coentro nas batatas e cubra o peixe com papel alumínio.

Asse o peixe em forno preaquecido em 200°C durante 30 minutos.

Descubra-o e asse por mais 20 minutos, aproximadamente, ou até secar um pouco

a água.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32882-tilapia-no-forno.html>