

TILÁPIA ASSADA

INGREDIENTES

2 tilápias médias

2 batatas grandes cortadas em rodela

1 pimentão vermelho cortado em rodela

1 pimentão amarelo cortado em rodela

1 cebola pequena cortada em rodela

2 tomates grandes cortados em rodela

2 limões grande

4 dentes de alho picado

1 xícara de salsa bem picada

mais ou menos uma xícara de chá de azeite

alecrim, pimenta calabresa seca, cominho, sal (tudo a gosto, só tome muito cuidado com o cominho pois ele é muito forte, eu coloquei meia colher de café)

MODO DE PREPARO

Pegue a Tilápia, limpe bem e lave-a com metade de um dos limões.

Faça talhos no peixe para pegar bastante tempero.

Em uma vasilha esprema os limões, coloque o alho, Alecrim, pimenta calabresa, cominho, sal e misture bem.

Coloque o peixe no tempero, esfregue o tempero no peixe passando dentro dos talhos.

Deixe na geladeira por 1 hora e depois vire o peixe e deixe por mais 1 hora.

Pré cozinhe a batata até ficar ao dente.

Cubra o fundo de uma forma com papel alumínio.

Passe um pouco de azeite no papel e coloque as batatas.

Coloque o peixe por cima das batatas.

Coloque as rodela de pimentão, tomate e cebola por cima do peixe e regue com o restante do tempero que ficou na vasilha.

Polvilhe a salsa e regue com o azeite.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 40 minutos a 180°C, depois descubra e deixe assando por mais 30 minutos.

Sirva com arroz branco e uma salada de alface, tomate e palmito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34882-tilapia-assada.html>