

TILÁPIA CROCANTE AO MOLHO DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 copo de requeijão

2 copos de leite

1 colher de manteiga

1 cebola picada

sal a gosto

noz moscada a gosto

pimenta-do-reino a gosto

batata palha

salsa a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal, limão e pimenta e reserve.

Prepare o creme de requeijão, aqueça a manteiga, frite levemente a cebola, acrescente 1 colher de sopa de farinha de trigo e frite bem.

Retire do fogo e acrescente o leite aos poucos até dissolver a farinha.

Retorne ao fogo, acrescente o requeijão e ferva até engrossar.

Tempere com sal a gosto e reserve.

Misture 1 copo de trigo , 1 ovo e sal a gosto

Passes os filés nesta mistura e frite em óleo quente.

Arrume em um pirex, coloque o creme de requeijão por cima e cubra com batata palha e tempero verde.

Se necessário leve ao forno para aquecer.

Sirva com arroz branco e pimenta em conserva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35143-tilapia-crocante-ao-molho-de-requeijao.html>