

TILÁPIA AO FORNO COM BATATAS

INGREDIENTES

- 2 filés grandes de tilápia (ou Saint Peter)
- sal e azeite a gosto
- suco de 1 limão
- 1 ramo de tomilho
- 2 dentes de alho picados
- 1 tomate bem picado
- 1/2 cebola média bem picada
- 2 batatas cortadas em rodela finas (e/ou abobrinha)

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal, azeite, limão e tomilho, reserve.

Na forma que vai ao forno coloque alho, tomate, cebola e batatas. Salpique um pouco de sal e azeite e misture bem (pode usar as mãos).

Adicione os filés de peixe e mexa com cuidado para que não se quebrem.

Arrume a forma, deixando as batatas por baixo, depois o peixe e, por cima os tomates/cebolas (como na primeira foto).

Leve ao forno preaquecido (a 280°C) por 25 minutos ou até que a batata esteja macia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36392-tilapia-ao-forno-com-batatas.html>