

FILÉ DE TILÁPIA À MODA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola picada
1 pimentão vermelho picado
2 dentes de alho picados
1 colher (chá) de orégano
1 pimenta dedo-de-moça picada sem sementes
2 tomates sem pele e sem sementes picados
4 filés de tilápia
sal e pimenta-do-reino a gosto
1/2 limão espremido
azeitonas pretas a gosto
cheiro verde picado a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal, pimenta-do-reino e limão, reserve.

Em uma frigideira grande, refogue, o óleo, a cebola, o pimentão vermelho, o alho, o orégano, a pimenta dedo-de-moça e os tomates.

Coloque os filés de tilápia já temperados e as azeitonas pretas em cima deste refogado, cobrindo toda a frigideira.

Cubra com papel alumínio, e tampe por 10 minutos em fogo baixo.

Prove o sal, salpique cheiro verde e sirva a seguir.

Se quiser o molho mais encorpado, deixe no fogo mais tempo sem tampa, até apurar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37068-file-de-tilapia-a-moda.html>