

FILÉ DE TILÁPIA COM 3 QUEIJOS AO PAPILOTE

INGREDIENTES

4 filés de tilápia
4 fatias médias de queijo minas
4 colheres de sopa de cream cheese
tempero lemon pepper a gosto
1/2 limão
4 tomates cereja (ou mais caso desejar) picados
4 colheres de queijo parmesão ralado
ervas finas a gosto
azeite de oliva
1/2 cebola média cortada miudinha

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com lemon pepper e limão e deixe descansar por no mínimo 4 horas.
Corte 4 pedaços de papel alumínio, despeje um pouco de azeite de oliva em cada um e deite os filés.
Cubra cada filé com cebola, queijo minas e cream cheese.
Adicione em cima de cada filé os tomates cereja, polvilhe queijo parmesão e ervas finas a gosto.
Feche cada papel alumínio bem fechado, de modo que não escape o vapor.
Leve ao forno preaquecido a 200°C por 20 minutos.
Retire do forno e sirva.
Cuidado ao abrir o papilote, devido ao vapor quente.
Sirva com arroz e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37865-file-de-tilapia-com-3-queijos-ao-papilote.html>