

FILÉ DE TILÁPIA COM BATATAS E REQUEIJÃO AO FORNO

INGREDIENTES

800 g de batata inglesa
800 g de filé de tilápia
1 caixinha de molho de tomate 260g
1 copo de requeijão cremoso 250g
200 gramas de mussarela
2 limões
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em rodela com sal.

Escorra as batatas e coloque-as em um refratário.

Por cima das batatas espalhe o requeijão cremoso e metade do molho de tomate e reserve.

Tempere os filés com limão e sal.

Em uma panela untada com azeite grelhe os filés.

Depois do filés grelhados coloque-os no refratário preparado anteriormente com as batatas o requeijão e o molho de tomate.

Por cima dos filés espalhe o restante do molho de tomate.

Coloque a mussarela por cima e leve o refratário ao forno pre aquecido até derreter a mussarela e borbulhar o requeijão.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43369-file-de-tilapia-com-batatas-e-requeijao-ao-forno.html>