

FILÉ DE TILÁPIA À LA FAIER

INGREDIENTES

1 kg de filé de tilápis

500 g de camarão

1 pacote creme de cebola

1 caixa de creme de leite

1 leite de coco pequeno

1 cebola de cabeça média

cheiro verde a gosto

2 limões grandes

MODO DE PREPARO

Reserve os files no suco de limão.

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto os filés , os camarões e o cheiro verde.

Coloque a metade do molho em um refratário.

Coloque os filés e os camarões.

Cubra com o restante do molho e deixe descansar por 20 minutos.

Leve ao forno bem quente até dourar (média de 20 a 25 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46481-file-de-tilapia-a-la-faier.html>