

FILÉ DE TILÁPIA À LA FAIER

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de tilápia
- 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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