FILÉ DE TILÁPIA COM MOLHO DE LIMÃO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

400 g de filé de tilápia

300 g de camarão sete barbas

1 cebola pequena picada

1 limão

sal a gosto

alho a gosto

azeite

1/2 copo de requeijão cremoso

queijo mussarela - o quanto baste para cobrir os filés

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de tilápia com o sal, o suco de meio limão e um pouco de alho.

Em uma frigideira antiaderente, doure os filés com um pouquinho de azeite, de preferência, um por um - reserve em um refratário.

Em uma panela, aqueça um pouco de azeite, doure as cebolas e um pouco de alho (a gosto do cozinheiro).

Coloque os camarões, mesmo sem temperar e mexa por aproximadamente dois minutos. Acrescente o suco de meio limão (grande, se o limão for pequeno, coloque o suco de um limão inteiro).

Em seguida coloque o requeijão cremoso no molho.

Molho pronto, coloque em cima dos filés no refratário e coloque queijo por cima e leve ao forno por 15 minutos no modo normal, ou 10 minutos no modo grill.

Sirva com arroz branco, batatas sauté e salada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46950-file-de-tilapia-com-molho-de-limao-com-camarao.html