FILÉ DE TILÁPIA COM CREAM CHEESE

INGREDIENTES

4 filés de tilápias

2 batatas grandes picadas em rodelas

1 cebola média picada em cubinhos

2 colheres de margarina

sal a gosto

4 colheres de cream cheese ou requeijão cremoso

2 colheres de queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de tilápia como preferir, caso utilize limão evite deixa-los muito azedinhos.

Deixe os filés temperados escorrerem. Enquanto isso, com uma folha de papel toalha passe a margarina num refratário. Acomode os filés no refratário e leve ao forno por 20 minutos.

Enquanto os filés estão assando, coloque as batatas em rodela para cozinhar, mas não cozinhe demais, para que elas não desmachem, verifique com um garfo e desligue o fogo assim que estiverem macias.

Em um prato fundo, coloque a cebola cortada em cubinho e jogue água quente por cima, para que fiquem murchas e mais suaves.

Retire o peixe do forno, acomode as rodelas de batata pré-cozida por cima dos filés, verifique o sal.

Misture o cream cheese com os cubinhos de cebola, vai formar um molho, espalhe esse molho por cima das batatas e polvilhe o queijo ralado.

Leve tudo ao forno por aproximadamente mais 20 minutos.

Se assar em forno elétrico, nos últimos minutos utilize a opção dourador para dar uma aparência mais bonita ao prato.

Sirva com arroz e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48693-file-de-tilapia-com-cream-cheese.html