FILÉ DE TILÁPIA COM SHITAKE

INGREDIENTES

3 filés de tilápia (saint peter)

Sal a gosto

Pimenta do reino branca a gosto

Raspas de limão a gosto

1/4 de xícara de vinho branco

1 cenoura ralada grossa

100 g de shitake fatiado

Manteiga

Azeite

Cebolinha

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de peixe com sal, pimenta, raspas de limão e o vinho branco. Deixei curtir por cerca de 15 minutos. Coloque os filés de peixe (individual) em cima de folhas de papel alumínio. Distribua a cenoura e o shitake por cima do filé, coloque uma "noz" de manteiga sobre, regue com um pouco de azeite e coloque a cebolinha, feche bem fechadinho o papel alumínio em volta do peixe, formando uma "trouxinha" com o peixe. Leve para assar por 20 minutos a 180/200ºC. Abra o papel alumínio com cuidado e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50361-file-de-tilapia-com-shitake.html