

FILÉ DE TILÁPIA COM BATATA NO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de batata
400 g de filé de tilápia
2 cebolas médias cortadas em anéis
Suco de 1/2 limão
1/2 maço de salsinha
1/2 maço de manjeriço
1 copo de requeijão cremoso
Sal e pimenta colorida moída na hora, a gosto

MODO DE PREPARO

Temperar os filés com sal, pimenta e suco de 1/2 limão, cozinhar as batatas sem casca e em rodela por 10 minutos em água e sal, escorrer, colocar num refratário médio, cobrir com as rodela de cebola, espalhar metade dos temperos picados.

Colocar os filés lado a lado, sobre os temperos.

Salpicar o restante dos temperos, esquentar o requeijão para que se espalhe mais facilmente.

Juntar ao requeijão o caldo do tempero dos peixes.

Espalhar por cima dos filés, assar em forno médio preaquecido, por 35 a 40 minutos.

Servir com arroz branco e salada verde.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53103-file-de-tilapia-com-batata-no-forno.html>