

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 salsa
- 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 rodelas por 10 minutos em água e sal, escorrer, colocar num refratário médio, cobrir com as rodelas 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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