

TILÁPIA ASSADA NO FORNO

INGREDIENTES

1 tilápia

Suco de um limão

1 tomate maduro cortado em rodela

1 cebola picada em rodela

tempero a gosto

azeite

2 batatas médias

salsa desidratada

MODO DE PREPARO

Coloque o peixe em um tabuleiro forrado com papel alumínio.

Lave bem o peixe com o suco do limão.

Tempere-o por dentro e por fora com seu tempero preferido. Eu usei tempero de alho e sal.

Banhe-o com bastante azeite.

Coloque as rodela de batata, a cebola e o tomate ao redor do peixe.

Salpique a salsa nas batatas e cubra o peixe com as duas abas do papel alumínio.

Asse o peixe em forno preaquecido em 200°C durante 30 minutos.

Descubra-o e asse por mais 20 minutos, aproximadamente, ou até secar um pouco a água.

Regue com o líquido para ficar tenro e apetitoso.

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53477-tilapia-assada-no-forno.html>