

# TILÁPIA AO MOLHO BRANCO

## INGREDIENTES

- 1 kg de tilápia
- 500 g de camarão
- 2 creme de cebola
- 3 colheres de maionese
- 2 leite de coco
- 2 creme de leite

## MODO DE PREPARO

### CREME:

Creme: Misture o creme de cebola, maionese, leite de coco e o creme de leite em uma bacia, mexa bem (não precisa colocar nenhum tempero o creme de cebola tem a quantidade certa de sal).

Em uma forma unte com o próprio creme (uma camada bem fina) depois coloque a tilápia que cubra a forma.

Pode fazer 2 camadas.

Coloque o camarão em cima da tilápia e coloque o molho por cima.

Coloque para assar por 30 minutos em fogo alto.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53989-tilapia-ao-molho-branco.html>