TILÁPIA AO MOLHO DE LIMÃO

INGREDIENTES

400 g de filé de tilápia

1/2 cebola média

1 colher de sopa rasa de manteiga

1/4 copo vinho branco

1 lata creme de leite

Suco de 1 limão

Raspas da casca de 1 limão

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a tilápia com limão, sal e pimenta a gosto e reserve.

No fogo, refogue a cebola picada na manteiga.

Acrescente o vinho branco e deixe evaporar completamente.

Adicione o creme de leite, o suco de limão e aqueça por alguns instantes.

Por último acrescente as raspas do limão e reserve.

Grelhe os filés de tilápia, não se esqueça se for no fogo por um fio de azeite no recipiente para o peixe não desmanchar.

É importante não deixar mto tempo no fogo senão fica seco e esfarelento, quando tiver uma aparência branca já pode tirar do fogo, coloque em um refratário.

Cubra os filés com o molho de limão.

Sirva com arroz branco, batata corada e brócolis se prefirir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54380-tilapia-ao-molho-de-limao.html