

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 muito 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 preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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