

TILÁPIA COM BATATAS

INGREDIENTES

800 g de filé de tilápia
1 cebola picada em rodela
50 ml de azeite
1 pimenta dedo-de-moça picadinha
150 g de azeitonas pretas fatiadas
Cheiro verde picadinho
Sal a gosto
6 batatas grandes cortadas em rodela finas
4 dentes de alho amassados
Alecrim a gosto
1/2 pimentão vermelho cortado em rodela
1/2 pimentão verde cortado em rodela

MODO DE PREPARO

Cozinhe e desfie os filés.

Em uma panela, coloque o azeite e refogue 1/2 cebola.

Acrescente a tilápia desfiada, a pimenta, as azeitonas e o cheiro verde.

Deixe apurar por 3 minutos e reserve.

Em uma tigela coloque as batatas, o alho, um pouco de alecrim, sal e reserve.

Em uma forma untada com azeite, coloque metade das batatas, metade da tilápia refogada, 1/2 cebola, os pimentões.

Depois, coloque a outra metade da tilápia e cubra com o restante das batatas.

Regue com azeite e coloque mais um pouco de alecrim. Leve ao forno preaquecido a 150°C por 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54903-tilapia-com-batatas.html>