FILÉ TILÁPIA COM MOLHO BRANCO E LIMÃO

INGREDIENTES

4 limões

1,6 kg filé de tilápia

sal temperado

5 dentes de alho picados

1 litro de leite

1 lata de creme de leite

queijo mussarela a gosto

1 colher (sopa) de páprica doce

2 colheres bem cheias farinha de trigo

manteiga a gosto

1 pote de requeijão

1 cebola grande picadinha

MODO DE PREPARO

Tempere a tilápia com sal a gosto, 2 limões espremidos, o alho picadinho e a páprica doce; reserve

Frite bem a cebola picadinha na manteiga

Acrescente 2 colheres bem cheias de farinha trigo e mexa bem

Acrescente o leite e mexa bem até engrossar

Desligue o fogo e acrescente 4 fatias de queijo mussarela e o creme de leite; reserve

Sele o peixe na frigideira com manteiga até ficar branco dos dois lados (mas não deixe secar/esfarelar)

Forre o fundo travessa com requeijão

Coloque os filés na travessa sobre o requeijão

Esprema 2 limões por cima

Acrescente o molho branco e finalize com queijo por cima

Leve ao forno preaquecido durante 30 minutos a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9404-file-tilapia-com-molho-branco-e-limao.html