

BACALHOADA DE TILÁPIA

INGREDIENTES

1 kg de tilápia
3 batatas cortadas em rodela
1/2 cebola cortada em rodela finas
1/2 pimentão verde
azeite a gosto
4 ovos, sendo 1 para empanar
azeitonas pretas
farinha de trigo para empanar
pimenta a gosto
sal a gosto
alho a gosto
salsa e cebolinha a gosto
1 limão (suco)

MODO DE PREPARO

Corte a tilápia em pedaços

Tempere com pimenta, sal, alho, salsa, cebolinha e suco do limão; deixe descansar por 15 minutos

Frite os pedaços em óleo bem quente

Cozinhe por 12 minutos as batatas e os ovos

Corte

Em um refratário, coloque um fio de azeite e acomode as tilápias fritas, as batatas, os ovos, cebola, pimentões e azeitonas

Leve ao forno a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10818-bacalhoda-de-tilapia.html>