

FILÉ DE TILÁPIA AO FORNO

INGREDIENTES

1,5 kg de filé de tilápia
1 alho
sal a gosto
1 cebola
1 pimentão
1 maço de cheiro-verde
cebolinha a gosto
1 tomate
4 batatas médias
1 tablete de caldo pronto
2 caixinhas de creme de leite
500 g de queijo fatiado

MODO DE PREPARO

Tempere o filé com alho e sal

Ponha o filé temperado em uma frigideira grande com pouco óleo; deixe fritar um pouco, se deixar muito, o filé pode desmanchar

Pegue uma forma e cubra o fundo com o filé levemente frito

Com a mesma frigideira, coloque o pimentão, o tomate, a cebola, o cheiro

Coloque o conteúdo da frigideira por cima dos filé na forma

Corte as batatas em rodela e ponha para cozinhar com um tablete de caldo pronto, do sabor a sua escolha

Depois que a batata estiver cozida, coloque na forma

Acrescente o creme de leite por cima, cobrindo toda a forma

Por último, coloque o queijo fatiado

Leve ao forno a 200

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10922-file-de-tilapia-ao-forno.html>