

# TILÁPIA BAIANA

## INGREDIENTES

1 kg de filé de tilápia  
1 litro de leite de coco  
1 lata de creme de leite  
4 batatas grandes, descascadas e fatiadas  
200 ml de azeite de dendê  
1 pacote de creme de cebola  
1/2 lata de milho e ervilha  
2 tomates picadinhos  
1 lata de seleta de legumes  
1 cebola grande picadinha  
cheiro-verde picado a gosto  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque todos os legumes e misture com o creme de leite, leite de coco, sal e pimenta

Tempere os filés de tilápia com uma pitada de sal e passe

Em uma forma retangular grande disponha as fatias de batata

Sobre a camada de batatas, coloque os filés de tilápia já temperados

Cubra os filés de tilápia com a mistura de leite de coco e legumes

Por último, espalhe o azeite de dendê em fio, sobre toda a fôrma

Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio para assar por 50 a 60 minutos

Acompanhe com arroz branco e uma salada verde

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11014-tilapia-baiana.html>