

TILÁPIA AO MOLHO DE CAJAMANGA

INGREDIENTES

300 g de polpa de cajamanga congelada

1 xícara (chá) de água

200 ml de vinho branco seco

1 colher (sopa) de açúcar

12 folhas de sálvia bem picadinhas

10 ramos de tomilho (só as folhinhas)

60 ml de azeite

pimenta-do-reino a gosto

1 colher (sopa) de cebola processada

1 colher (chá) de alho processado

sal a gosto

pimenta-do-reino moída na hora

800 g a 1 kg filés de tilápia

MODO DE PREPARO

Tilapia

Numa frigideira antiaderente, quente, coloque o azeite e deixe esquentar mais um pouco

Coloque o peixe para fritar, um por vez, até que comece a alourar, dos dois lados

Mais ou menos de, dois a tres minutos de cada lado

Frite todos e reserve em local aquecido

Molho

Limpe a sálvia e o tomilho e pique

Coloque uma frigideira no fogo, regue com o azeite, refogue a cebola e o alho

Junte as ervas picadinhas, sem parar de mexer por mais 1 minuto

Adicione a mistura de cajamanga batida, a pimenta e o sal

Deixe cozinhar, sempre mexendo, até atingir a textura desejada

Corrija os temperos se for necessário

Obs

Bom Appetite

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1187-tilapia-ao-molho-de-cajamanga.html>