

# TILÁPIA RECHEADA

## INGREDIENTES

2 kg de tilápia fresca  
1 limão  
sal e cominho a gosto para temperar  
2 kg de batatas  
1 tomate  
coentro e cebolinha a vontade  
1 pimentão  
4 colheres de manteiga  
200 g de queijo mussarela

## MODO DE PREPARO

Limpe bem a tilápia e tempere com o cominho, sal e o limão  
Cozinhe as batatas com sal a gosto, cortadas em rodela médias  
Reserve metade das batatas  
Com metade das batatas, forre o fundo de uma assadeira de vidro e espalhe manteiga sobre elas  
O restante das batatas, amasse com manteiga formando um purê  
Corte o tomate, pimentão, cebola e alho e misture sobre o purê das batatas  
Corte a mussarela em cubos e misture junto  
Abra a barriga da tilápia e coloque todo recheio  
Costure a barriga ou envolva com papel manteiga  
Coloque sobre a assadeira com as rodela de batatas e cubra com papel alumínio levando para assar por 30 minutos  
Retire o papel e deixe dourar por mais 10 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12742-tilapia-recheada.html>