

TILÁPIA AO MOLHO DE ALCAPARRAS

INGREDIENTES

4 filés de tilápia
1 cebola média
3 dentes de alho
1 colher (chá) de sal
1/2 colher de Chá de pimenta do reino
suco de meio limão
2 colheres (sopa) de manteiga
1/2 xícara de alcaparras
4 colheres (sopa) de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal, pimenta e o suco de limão
Deixe marinar por 10 minutos
Corte a cebola e o alho em pedaços pequenos
Aqueça a manteiga e o azeite e disponha os filés
Deixe fritar por aproximadamente 4 minutos e vire os filés
Frite até ficar dourado ou a seu gosto
Retire os filés e refogue a cebola e o alho
Acrescente as alcaparras e deixe 2 minutos para soltar o sabor
Disponha o refogado sobre os filés e sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1572-tilapia-ao-molho-de-alcaparras.html>