

TILÁPIA ASSADA FACIL

INGREDIENTES

1 tilápia de 1kg desvicerada

2 cebolas grandes

5 dentes de alhos grandes

sucode dois limões

azeite a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

lemon pepper a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, rale os 5 dentes de alho e 1/2 cebola

Acrescente o suco dos limões, azeite, sal, pimenta

Forre a forma com uma camada de papel alumínio

Corte 1 e 1/2 cebola em rodela e faça uma cama na forma

Faça cortes diagonais no peixe e passe o tempero feito no recipiente em todo o peixe, por dentro e por fora

Coloque o peixe sobre as rodela de cebola e cubra a forma com duas folhas de papel alumínio

Leve ao forno pré

Após isso, tire as duas folhas de papel de cima e deixe o peixe por mais 20 minutos no forno a 255º

Antes de servir, regue o peixe com o caldo que saiu do assado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5075-tilapia-assada-facil.html>