

# BACALHOADA DE TILÁPIA

## INGREDIENTES

1 kg de tilápia  
3 batatas cortadas em rodela  
1/2 cebola cortada em rodela finas  
1/2 pimentão verde  
azeite a gosto  
4 ovos, sendo 1 para empanar  
azeitonas pretas  
farinha de trigo para empanar  
pimenta a gosto  
sal a gosto  
alho a gosto  
salsa e cebolinha a gosto  
1 limão (suco)

## MODO DE PREPARO

Corte a tilápia em pedaços  
Tempere com pimenta, sal, alho, salsa, cebolinha e suco do limão; deixe descansar por 15 minutos  
Frite os pedaços em óleo bem quente  
Cozinhe por 12 minutos as batatas e os ovos  
Corte  
Em um refratário, coloque um fio de azeite e acomode as tilápias fritas, as batatas, os ovos, cebola, pimentões e azeitonas  
Leve ao forno a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10818-bacalhoda-de-tilapia.html>