

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 rodelas 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 rodelas de batatas e cubra com papel alumínio levando para assar por 30 minutos

Retire o papel e deixe dourar por mais 10 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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