

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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